

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA118	Versión: 02	23.01.2008

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Ubicación:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: Queso Reggianito

Código del protocolo de referencia: SAA017

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA118	Versión: 02	23.01.2008

RESULTADOS

Atributos		Cumplimiento		Observaciones
		SI	NO	
1. Materia Prima: Leche Cruda o Pasteurizada, provenientes de tambos cuya alimentación se base principalmente en un consumo de pasturas con suplementación.				Verificar registro/s.
1.1 Método de obtención y conservación de la leche.				Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
a. Tiempo entre ordeño y elaboración:	Leche Pasteurizada: máx. 36 hs.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
	Leche Cruda: máx. 24 hs.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
b. Temperatura de conservación durante la totalidad del anterior período (a):	Leche Pasteurizada: máx. 5°C.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
	Leche Cruda: máx. 4°C.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
c. Temperatura de transporte: máx. 6°C.				Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA118	Versión: 02	23.01.2008

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
d. Termización de la leche: temperatura entre 65 a 68°C.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
1.2 Características de la leche			
a. Certificación de SENASA que avale que proviene de Tambos libre de Brucelosis y Tuberculosis.			Verificar registro/s.
b. Recuento de células somáticas: hasta 200000 cel/ml. (media aritmética móvil de los resultados de las muestras analizadas durante un período de tres (3) meses, con al menos dos (2) muestras al mes, de la leche cruda en el momento de la recepción en el establecimiento).			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA118	Versión: 02	23.01.2008

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
c. Recuento de bacterias aeróbias mesófilas: hasta 100000 UFC/ ml. (media aritmética de los resultados de las muestras analizadas durante un período de dos (2) meses, con al menos dos (2) muestras al mes, correspondiente a la leche cruda en el momento de la recepción en el establecimiento).			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
d. Punto de congelación: igual o menor a -0,512°C.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
e. Residuos de antibióticos: negativo al ensayo de inhibición microbiológica.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
f. Acidez: 0.14 a 0.18 (grs. ácido láctico/ 100cm³)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
g. pH: 6,60 a 6,75			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
h. Densidad a 15°C: 1, 028 a 1, 034 g/ml.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA118	Versión: 02	23.01.2008

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
i. Materia grasa: mínimo 3,0 g / 100cm ³ .			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
j. Proteínas totales: mínimo 3,1 g/100g.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
1.3 Otros ingredientes y aditivos empleados:			
a. Tipos de caseinatos, leche en polvo, materias grasas (manteca y/o crema): no se admite su uso.			Verificar insumos y depósito de los mismos.
b. Cultivo de bacterias lácticas: cumplir con lo especificado en el protocolo.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
c. Cuajo y/o coagulantes permitidos: cuajos de origen microbiano y cuajos de alto contenido en quimosina.			Verificar insumos y depósito de los mismos.
d. Salmuera preparada con: sal (cloruro de sodio), entrefina, prelavada, libre de yodo y de grado alimenticio.			Verificar insumos y depósito de los mismos.

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA118	Versión: 02	23.01.2008

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
e. Cloruro de calcio: Máximo: 0,02% (200 ppm) en peso, utilizando exclusivamente cloruro de calcio anhidro.			Verificar insumos y depósito de los mismos.
f. Colorantes: carotenoides de origen natural en las coberturas de las superficies de los quesos.			Verificar insumos y depósito de los mismos.
g. Conservantes: no se admiten.			
h. Certificado de calidad de cada proveedor.			
2. Producto Final			
2.1 Características sensoriales Resultado evaluación sensorial: mínimo 93 puntos.			Verificar registro/s.
2.2 Apariencia: cumplir con los calibres definidos en el protocolo.			Verificar registro/s.
2.3 Características fisicoquímicas			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA118	Versión: 02	23.01.2008

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
a. Graso: más de 45% y hasta 59,9% de materia grasa en extracto seco.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
b. Semigraso: entre 25% y 44,9% de materia grasa en extracto seco.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
c. Humedad: hasta 35,9%.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
d. pH: 5,0 a 5,8			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
2.4 Características Biológicas			
a. Coliformes/g a 30°C: n=5 c=2 m=200 M=1000 Categoría ICMF 5 Método de ensayo: FIL 73A : 1985			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
b. Coliformes/ g a 45°C: n=5 c=2 m=100 M=500 Categoría ICMF 5 Método de ensayo: APHA 1992, Cap. 24			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA118	Versión: 02	23.01.2008

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
c. Estafilococos coag. Positiva/g: N=5 c=2 m=100 M=1000 Categoría ICMF 5 Método de ensayo: FIL 145 : 1990			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
d. Salmonella spp / 25 g: N=5 c=0 m=0 Categoría ICMF 10 Método de ensayo: FIL 93A : 1985			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
2.5 Contaminantes químicos Verificar certificados de SENASA, con los análisis de los contaminantes establecidos en el Plan CREHA 2007 y sus posteriores actualizaciones.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
3 Proceso			
3.1 Sistema de aseguramiento de la inocuidad:			
a. Verificación de cronograma de limpieza y contrastar con registros aplicados en la planta			.Verificar registros

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA118	Versión: 02	23.01.2008

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
b. Verificación de los registros de acciones correctivas relacionadas con POES aplicados en la planta.			
c. Indumentaria y condiciones generales adecuadas del personal.			Verificar registro/s y asentar resultado.
d. Registro de relevamientos de los parámetros a controlar definidos para cada PCC (Punto Crítico de Control).			Verificar registro/s y asentar resultado.
e. Control de los registros asociados con calibración de patrones e instrumento de medición.			Verificar registro/s y asentar resultado.
3.2 Elaboración			
a. Verificar realización del control de leche en el camión cisterna.			Verificar registro/s y asentar resultado.
b. Verificar que la preparación de la leche cruda se realice mediante los pasos y condiciones definidas en el protocolo.			Verificar registros

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA118	Versión: 02	23.01.2008

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
d. Coagulación:			
1. pH: 6,30 a 6,45. (Este parámetro controlarlo antes de la coagulación).			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
2. Temperatura: 31 a 34 °C.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
3. Tiempo de coagulación: de 12 a 25 minutos.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
e. Corte de la cuajada:			
1. Tamaño de grano: 1 a 3 mm de lado.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
2. Acidez de suero de corte: entre 6 a 7°D menos que la acidez de la leche.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
f. Prensado y Moldeo: pH de la masa al finalizar el prensado: 4,95 – 5,1			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA118	Versión: 02	23.01.2008

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
g. Salazón: Verificar que las salmueras ¹ cumplan con las características definidas en el protocolo.			Verificar insumos.
h. Extracción y oreo			
1. Temperatura: 10 – 15°C.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
2. Humedad relativa del ambiente: 84% ± 2			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
i. Maduración			
1. Tiempo mínimo: 8 meses (contados a partir de la fecha de elaboración).			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.

¹ Se deben realizar controles físico-químicos diarios y cada 15 días el análisis microbiológico para mantener las salmueras dentro de los rangos establecidos de trabajo. Aplicar acciones correctivas cuando sea necesario.

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA118	Versión: 02	23.01.2008

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
2. Temperatura ambiente: 10 a 15 °C.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
3. Humedad relativa del ambiente: 84 % ± 2.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
4. Volteos de los quesos: 2 veces por semana hasta los 3 meses y luego los mismos deben ser de 1 vez por semana hasta el fin de la maduración.			Verificar registro/s.
j. Lavado torneado, envasado o parafinado o pintado:			
1. Temperatura de cámara o heladera: 4°C.			Verificar registro/s.
4. Envase			
a. Verificación en depósito de envases declarados asociados a este protocolo.			

Nota: Todos los análisis deben realizarse mediante métodos oficiales reconocidos, por laboratorios oficialmente habilitados para los estudios detallados, y con el equipamiento e instrumentos calibrados con sus correspondientes certificados.

		Página 12
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA118	Versión: 02	23.01.2008

Conclusiones

Personas entrevistadas de la empresa auditada: _____

Por la empresa auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma, aclaración y sello

Firma y aclaración

		Página 13
Firma Auditor	Aclaración	