

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORIA	
Código: SAA119	Versión: 01	22.09.09

Fecha de auditoria:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: Palta

Código del protocolo de referencia: SAA018

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORIA	
Código: SAA119	Versión: 01	22.09.09

RESULTADOS

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
PRODUCTO			
1. Cultivar: <i>Persea americana Mill</i>			Especificar variedad comercial utilizada.
2. Requerimientos de calidad diferenciada:			Verificar registros de estos requerimientos y el producto terminado en depósito.
a. Bien desarrollada, sin deformaciones severas.			
b. Sana, libre de enfermedades.			
c. Estar en un estado de madurez apropiado.			
d. No poseer olores y/o sabores extraños.			

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORIA	
Código: SAA119	Versión: 01	22.09.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
e. Libre de materias extrañas (polvo, hojas, ramas, piedras etc.).			
f. Exenta de heridas abiertas o no cicatrizadas en el fruto.			
g. Sin podredumbres.			
h. Exenta de signos de sobremadurez.			
i. Exenta de desorden fisiológico.			
j. Libre de daño por helada.			
k. Libre de daños por animales.			
l. Exenta de quemaduras de sol severas.			

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORIA	
Código: SAA119	Versión: 01	22.09.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
3. Madurez: Contenido de materia seca: igual o mayor a 23%. (Metodología de medición de materia seca en palta: Resolución SAGPyA N° 756/97 y su modificatoria Resolución SAGPyA N°190/99).			Especificar método para determinar el punto de madurez.
4. Exterior del fruto:			
a. Color: verde brillante, áspera, de consistencia coriácea y de textura rugosa. Determinación visual.			
b. Pedúnculo: el largo no deberá ser superior a 1 cm. Si está ausente, no deberá haber desgarrado la piel del fruto. Tolerancia: hasta un 10% en el envase (si no está afectada la pulpa) Determinación visual.			

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORIA	
Código: SAA119	Versión: 01	22.09.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
c. Pulpa: fácilmente separable de la cáscara, de color amarillo cremoso, sin fibras, de ligero sabor nogado. Determinación visual.			
d. Forma: típica de la variedad, ovoide a periforme, con inserción del pedúnculo ligeramente lateral. Determinación visual.			
e. Calibre: respetar los calibres establecidos en el protocolo correspondiente. Tolerancia: un 10 % en número o en peso que no correspondan al calibre indicado en el envase, pero que respondan al calibre inmediatamente inferior o superior.			Verificar registro/s y asentar fecha.
5. Daños y Defectos Tolerancia: la sumatoria de los defectos no deberá superar el 20% del total de unidades por envase. Un mismo envase no puede contener la totalidad de los defectos detallados.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORIA	
Código: SAA119	Versión: 01	22.09.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
a. Fruto con deformaciones			Verificar registro/s y asentar fecha.
b. Heridas cicatrizadas: hasta 6 cm ² , siempre y cuando no superen el 15% de la superficie del fruto.			Verificar registro/s y asentar fecha.
c. Manchas: hasta 1 cm ² de la superficie afectada del fruto.			Verificar registro/s y asentar fecha.
d. Quemadura de sol: se acepta sólo cuando es leve, sin alterar significativamente el color normal de la fruta y cuando no afecte la pulpa.			Verificar registro/s y asentar fecha.
e. Daño de insectos: se acepta solo cuando el daño no involucra la condición del fruto, afectando solamente la superficie de la piel.			Verificar registro/s y asentar fecha.
f. Tolerancia total de defectos: la sumatoria de los defectos no deberá superar el 20% del total de unidades por envase. No podrá presentarse en un mismo envase la			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORIA	
Código: SAA119	Versión: 01	22.09.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
totalidad de los defectos detallados anteriormente.			
6. Contaminantes químicos: Cumplir con los límites establecidos en el protocolo correspondiente.			Verificar los registros, asentar fecha y resultado de cada análisis.
7. Vida útil del producto: 60 días máximo (Desde la cosecha hasta la recepción por el cliente)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultados.
PROCESO			
1. Sistemas de Gestión de Calidad			
a. Demostrar la capacitación realizada al personal de campo.			Verificar registro/s y asentar fecha y tipo de capacitación.
b. Control y registros de la calidad del agua de uso agrícola (químico y biológico).			Verificar registro/s y asentar fecha y resultados.

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORIA	
Código: SAA119	Versión: 01	22.09.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
d. Capacitación realizada al personal de empaque.			Verificar registro/s y asentar fecha de última capacitación.
e. Registros de POES aplicados en el empaque.			Verificar registro/s.
f. Sistema de trazabilidad implementado, desde la producción hasta el producto final.			Verificar registro/s.
g. Verificar registros sobre con información de proveedores.			Verificar registro/s y asentar fecha.
h. Chequear análisis de riesgo elaborado por la empresa.			Verificar registro/s y asentar fecha.
2. <u>Características de proceso</u>			
a. Recepción de la fruta: <ul style="list-style-type: none"> • Menor a 12 horas entre la cosecha y el preenfriado, o bien; • Temperatura interna de la fruta no superior a 26° C. 			Verificar registro/s y asentar fecha y valores.

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORIA	
Código: SAA119	Versión: 01	22.09.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
b. Verificar el cumplimiento de las siguientes etapas establecidas en el protocolo: <ul style="list-style-type: none"> • Primera selección • Cepillado • Segunda selección 			Verificar registro/s y asentar fecha.
4. Conservación			
a. Condiciones del túnel de aire forzado: <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura: entre 7°C y 8°C. • Humedad relativa: 90% al 95%. 			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORIA	
Código: SAA119	Versión: 01	22.09.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
b. Temperatura de cámara de almacenamiento: 4,5°C a 5,5°C.			Verificar registro/s y asentar fecha.
3. Transporte			
Controlar las condiciones de higiene de los camiones. Considerar que los transportes cumplan con las necesidades requeridas para preservar la calidad de las paltas.			Verificar registro/s y asentar fecha.
ENVASE			
a. Cumplir con las características para los envases definidas en el protocolo. <ul style="list-style-type: none"> - Cartón: Cajas de 4 kilos tipo plató auto armables. - Plástico: Cajas de 10 y 11 kilos. - Bines de 250 kg de madera tratada en horno, fiscalizados por SENASA. 			Verificar registro/s y depósito de insumos y asentar fecha.

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORIA	
Código: SAA119	Versión: 01	22.09.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
b. Contenido: homogéneo y comprender paltas de la misma variedad.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORIA	
Código: SAA119	Versión: 01	22.09.09

Conclusiones

Personas entrevistadas de la empresa auditada:-----

Por la empresa auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma y aclaración

Firma y aclaración

		Página 12
Firma Auditor	Aclaración	