

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA125	Versión: 01	23.08.2016

Fecha de auditoria:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Ubicación:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo:

Producto: Jamón Cocido

Registro del producto alimenticio N° (todos para los cuales solicita Sello):

Registro de establecimiento N° (o equivalente):

Código del protocolo de referencia: SAA0024

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA125	Versión: 01	23.08.2016

RESULTADOS

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
MATERIA PRIMA			
Ingredientes Obligatorios			
- Pernil de cerdo fresco, de origen nacional			Verificar registro/s y asentar fecha
- Salmuera, compuesta de agua y sal (cloruro de sodio)			Verificar registro/s y asentar fecha
- Nitrito de sodio o potasio Dosis máxima: 150 mg/kg			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de análisis
PROCESO			
a. Recepción de materia prima			
-Registro de proveedores aprobados por SENASA.			Verificar registro/s y asentar fecha

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA125	Versión: 01	23.08.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
-Registro de auditoría periódica a proveedores en lo referente a Buenas Prácticas Pecuarias y/o Buenas Prácticas de Manufactura según corresponda.			Verificar registro/s y asentar fecha
Temperatura del recinto del transporte en al menos 3 puntos: Máximo 15°C			Verificar registro/s y asentar fecha y valor
Temperatura en el centro de la pieza: 0°C a 5°C			Verificar registro/s y asentar fecha y valor
Temperatura máxima en la superficie de la pieza: 7°C			Verificar registro/s y asentar fecha y valor
Rango de pH: 5.8 a 6.2			Verificar registro/s y asentar fecha y valor
Parámetros Sensoriales			

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA125	Versión: 01	23.08.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
1. Textura y otras características de la carne*: <ul style="list-style-type: none"> • Firme • Adherida entre músculos y al hueso • Sin hematomas ni quebraduras *Evaluada a la temperatura de recepción			Verificar registro/s y asentar fecha
Color de la carne: rosado intenso característico y homogéneo.			Verificar registro/s y asentar fecha
Color de grasa: blanco característico (no amarillo)			Verificar registro/s y asentar fecha
Aroma: agradable a cerdo			Verificar registro/s y asentar fecha
Observación visual de superficie: materia prima cubierta y correctamente dispuesta, con ausencia de materiales extraños, exceso de hematomas, pelos y materia fecal.			Verificar registro/s y asentar fecha

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA125	Versión: 01	23.08.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
b. Preparación de la salmuera:			
Agua potable			Verificar registro/s y asentar fecha y copia de análisis
Temperatura cercana a 2°C			Verificar registro/s y asentar fecha y valor
c. Inyección de la salmuera			
Porcentaje de inyección: máximo 22%			Verificar registro/s y asentar fecha y valor
d. Cocción			
Temperatura del calefaccionante: inferior a 85°C			Verificar registro/s y asentar fecha y valor
Temperatura en el centro del producto: entre 72°C y 75°C			Verificar registro/s y asentar fecha y valor

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA125	Versión: 01	23.08.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
e. Refrigeración: Etapa 1: se realiza con agua potable Etapa 2: Controlar que no se congele			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
f. Desmolde			
Temperatura de la pieza: entre 0°C y 7°C			Verificar registro/s y asentar fecha y valor
g. Fraccionado (opcional)			Indicar si corresponde
h. Envasado			
Piezas enteras: envases (bolsas) transparente, impresos o no.			
Piezas fraccionadas: envases sellado al vacío en atmósfera modificada o controlada			
i. Almacenamiento			

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA125	Versión: 01	23.08.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Temperatura: entre 0°C y 5°C			Verificar registro/s y asentar fecha y valor
Condiciones del ambiente: fresco, seco y cerrado; libre de insectos, plagas y contaminantes.			Verificar registro/s y asentar fecha
j. Transporte			
Registro de habilitación del transporte			Verificar registro/s y asentar fecha
Registro de condiciones de higiene del transporte			Verificar registro/s y asentar fecha
La temperatura del vehículo se encuentra visible y registrada			Verificar registro/s y asentar fecha
Se realiza en canastos plásticos o similares, conteniendo al Jamón en su envase			
Sistema HACCP			

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA125	Versión: 01	23.08.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
a. Cronograma de limpieza y registro de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) aplicados en la planta			Verificar registro/s y asentar fecha
b. Acciones correctivas relacionadas con POES aplicados en la planta			Verificación de los registros y asentar fecha
c. Indumentaria y condiciones generales adecuadas del personal			Verificación de los registros y asentar fecha
d. Registro de los parámetros controlados definidos para cada PCC (Punto Crítico de Control)			Verificación de los registros y asentar fecha
e. Registros asociados con calibración de patrones e instrumento de medición			Verificación de los registros y asentar fecha
PRODUCTO TERMINADO			
Ingredientes opcionales:			

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA125	Versión: 01	23.08.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<ul style="list-style-type: none"> - Nitrato de sodio o potasio: máx. 300 mg/kg - Sacarosa, azúcar invertida, dextrosa, lactosa, maltosa, jarabe de glucosa y/o miel: máx. 1,5%. - Espesantes: Carrageninas máx. 0,5% - Estabilizantes: Fosfatos máx. 0,5% - Antioxidantes: ácido ascórbico, ascorbato o sus respectivos isómeros. - Condimentos autorizados: indicando la debida justificación de su uso. 			Verificar registro/s e indicar cuál se usa en el caso que corresponda
Parámetros físico-químicos:			
Relación Humedad/Proteína: máx. 4,65			Verificar registro/s y asentar fecha y valor

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA125	Versión: 01	23.08.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Humedad: aprox. 73%			Verificar registro/s y asentar fecha y valor
pH: 5,9 a 6,3			Verificar registro/s y asentar fecha y valor
Materia extraña: ausencia			Verificar registro/s y asentar fecha
Porcentaje de cloruro de sodio: máx. 1,8%			Verificar registro/s y asentar fecha y valor
Parámetros sensoriales			
Textura: ligeramente fibrosa, pero no gomosa o pegajosa.			Verificar registro/s y asentar fecha
Aroma: característico y moderado.			Verificar registro/s y asentar fecha

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA125	Versión: 01	23.08.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Sabor: característico a la carne de cerdo			Verificar registro/s y asentar fecha
Color: rosado y con finas vetas blancas de grasa.			Verificar registro/s y asentar fecha
Límites máximo de metales pesados:			
<ul style="list-style-type: none"> • Antimonio 2 mg/kg • Arsénico 1 mg/kg • Boro 80 mg/kg • Cobre 10 mg/kg • Estaño 250 mg/kg • Fluor 1.5 mg/kg • Plata 1 mg/kg • Plomo 2 mg/kg • Zinc 100 mg/kg 			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
Criterios Microbiológicos			

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA125	Versión: 01	23.08.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Recuento de coliformes (NMP/g) n= 5 c= 2 m= 10 M= 10 ² ISO 4831:2001; BAM-FDA:2001; ICMSF			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
Recuento de Estafilococos coagulasa positiva (NMP/g) n= 5 c= 1 m= 10 M= 10 ² ISO 6888-3:1999 ICMSF			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia.
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g) n= 5 c= 2 m= 10 ² M= 10 ³ ISO 21 527-2:2008; BAM-FDA:2001; APHA:2001			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia.
Recuento de anaerobios sulfitos reductores (UFC/g) n= 5 c= 1 m= 10 ² M= 10 ³ ISO 15213:2003			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia.

		Página 12
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA125	Versión: 01	23.08.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<i>Listeria monocytogenes</i> : ausencia en 25 g ISO 11290-1:2004; BAM-FDA:2003; USDA-FSIS:2008			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
<i>Salmonella spp</i> : ausencia en 25 g ISO 6579:2002; BAM-FDA:2007			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
Otras condiciones			
La carne está curada de modo uniforme, completa y puede cortarse en lonjas			
No se utiliza irradiado como método de preservación			
Se controla la ausencia de partículas metálicas			
ENVASE			
- Material termocontraíble con sellado al vacío, o envasado en atmósfera modificada o controlada.			

		Página 13
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA125	Versión: 01	23.08.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
- El envase es inviolable			
Efluentes Líquidos: Son tratados adecuadamente			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia

Nota: Los análisis solicitados deben realizarse mediante la metodología analítica oficial (CAA-Capítulo XX) y en laboratorios que formen parte de redes oficiales (SENASA o Red Argentina de Laboratorios Oficiales de Análisis en Alimentos-REDALOA-). De no haber laboratorios en estas condiciones, los que los realicen deberán estar acreditados para las técnicas que se soliciten.

		Página 14
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaria de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA125	Versión: 01	23.08.2016

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 15
Firma Auditor	Aclaración	