


Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA133	Versión: 01	16.01.17

**Fecha de auditoría:**

**Empresa auditora:**

**Empresa auditada:**

Ubicación:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

**Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo**


**Producto: PISTACHO SECO**

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

**Registro de establecimiento N° (o equivalente):**

**Código del protocolo de referencia: SAA32**


		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA133	Versión: 01	16.01.17

### RESULTADOS


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>De producto</b>			
a. Materia prima: especie <i>Pistacia vera</i> L. todas las variedades			
b. Libre de suciedad.			
c. Enfermedades.			
d. Insectos.			
e. Libres de daño por insectos.			
f. Libres de aromas y sabores extraños.			
g. Libre de daños causados por agentes físicos, químicos o biológicos.			
h. Aflatoxina B1: máximo 12 ppb (µg/Kg)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA133	Versión: 01	16.01.17


Atributos	Cumplimiento		Observaciones												
	SI	NO													
i. Forma: característica de la variedad (determinación visual)															
j. Color: característico de la variedad (determinación visual)															
k. Tamaño: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Designación</th> <th>N° de pistachos/100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pequeños</td> <td>Más de 106</td> </tr> <tr> <td>Medianos</td> <td>92 a 106</td> </tr> <tr> <td>Grandes</td> <td>81 a 91</td> </tr> <tr> <td>Muy grandes</td> <td>71 a 80</td> </tr> <tr> <td>Extragrandes</td> <td>Menos de 71</td> </tr> </tbody> </table>	Designación	N° de pistachos/100 g	Pequeños	Más de 106	Medianos	92 a 106	Grandes	81 a 91	Muy grandes	71 a 80	Extragrandes	Menos de 71			Indicar a qué designación corresponde
Designación	N° de pistachos/100 g														
Pequeños	Más de 106														
Medianos	92 a 106														
Grandes	81 a 91														
Muy grandes	71 a 80														
Extragrandes	Menos de 71														
l. Humedad: máximo 7% m/m			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.												
m. Tolerancia de defectos: máximo 10% (Defectos: sin abrir, vacío, sin madurar, dañado por insectos, mohoso.)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.												

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA133	Versión: 01	16.01.17


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>Producto final</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pistachos sin cáscara al natural</li> <li>• Pistachos sin cáscara tostados</li> <li>• Pistachos sin cáscara salados</li> <li>• Pistachos sin cáscara tostados y salados</li> <li>• Pistachos con cáscara</li> <li>• Pistachos con cáscara tostados y salados</li> <li>• Pistachos con cáscara tostados</li> <li>• Pistachos con cáscara salados</li> </ul>			Indicar a qué presentación corresponde
<b>De proceso</b>			
<b>1. Recepción de materia prima</b>			
a. Registro de procedencia y productor			Verificar registro/s y asentar fecha.
b. Registro de estado fitosanitario			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA133	Versión: 01	16.01.17


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>2. Pelado</b>			
Tiempo entre cosecha y procesamiento: Máximo 24 hs			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>3. Separación de frutos vacíos</b> <u>Método:</u> a) Corriente de aire b) Flotación c) Tambor giratorio			Indicar el método utilizado
<b>4. Secado</b>			
Humedad máxima: 6%			Verificar registro/s, asentar fecha y resultado.
<b>5. Selección:</b> Se separan los frutos abiertos de los cerrados			
<b>6. Salado:</b> (en caso que corresponda)			

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA133	Versión: 01	16.01.17


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
a. Concentración de salmuera: 15% - 20%			Verificar registro/s y asentar fecha.
b. Periodo de tiempo: 3 minutos			Verificar registro/s y asentar fecha.
c. Secado a 70°C por 30 minutos o combinación equivalente			Verificar registro/s, asentar fecha y resultados.
<b>7. Tostado:</b> (en caso que corresponda) Indicar método y parámetros utilizados			
<b>8. Sistema HACCP</b>			
a. Cronograma de limpieza y POES aplicados en la planta			Verificar registro/s y asentar fecha.
b. Acciones correctivas relacionadas con POES aplicados en la planta			Verificar registro/s y asentar fecha.
c. Se realiza Manejo Integral de Plagas			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA133	Versión: 01	16.01.17

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
d. Se capacita (periódicamente) al personal.			Verificar registros y asentar fecha. Indicar tipo de capacitación
e. Indumentaria y condiciones generales adecuadas del personal			Verificar en planta.
f. Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se encuentran implementadas adecuadamente o certificadas.			En caso de estar certificadas, indicar fecha y entidad certificadora.
g. Parámetros controlados definidos para cada Punto Crítico de Control (PCC).			Verificar registro/s y asentar fecha.
h. Calibración de patrones e instrumentos de medición			Verificar registro/s y asentar fecha.


		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA133	Versión: 01	16.01.17

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>Del Envase</b>			
a. Envases aptos, aprobados por la autoridad sanitaria y que protegen al producto.			Adjuntar el certificado de aptitud para estar en contacto con alimentos del material de envasado
b. Se almacena protegido de la luz			
c. Presentación: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolsa o bandeja PET (fraccionado)</li> <li>• A granel en bolsa de plástico y luego en cajas de cartón como envase secundario</li> </ul>			Indicar la presentación utilizada

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA133	Versión: 01	16.01.17

### 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 9
Firma Auditor	Aclaración	