


Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA134	Versión: 01	07.03.2017

**Fecha de auditoria:**

**Empresa auditora:**

**Empresa auditada:**

Ubicación:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

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


**Producto: YOGUR**

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

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

**Código del protocolo de referencia: SAA033**


		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA134	Versión: 01	07.03.2017

### RESULTADOS


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>1.1 Método de obtención y condiciones de conservación de la leche</b>			
a. Tiempo entre ordeño y elaboración: menor a 36 horas.			Verificar y adjuntar registro/s.
b. Temperatura de conservación: 2 a 6 °C, recomendable 4 °C.			Verificar y adjuntar registro/s.
c. Temperatura durante el transporte: máxima 6 °C durante la totalidad del recorrido.			Verificar y adjuntar registro/s.
<b>1.2 Características de la leche</b>			
<b>a. Recepción de leche en planta:</b> ausencia de residuos de antimicrobianos mediante pruebas rápidas.  Si los resultados son positivos, se determina el cumplimiento de las concentraciones máximas de			Verificar y adjuntar registro/s.

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA134	Versión: 01	07.03.2017


<b>Atributos</b>	<b>Cumplimiento</b>		<b>Observaciones</b>
	SI	NO	
residuos establecidas en el artículo 556 del C.A.A., por lo cual se realiza la confirmación y determinación cuantitativa de los residuos detectados mediante la aplicación de los métodos de análisis correspondientes.			
<b>b.</b> Proviene de tambos declarados oficialmente libres de brucelosis y tuberculosis, con certificación de SENASA.			Verificar registro/s.
<b>c.</b> Recuento de células somáticas: no mayor a 400.000 cel/cm <sup>3</sup>  (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 y adjuntar registro/s con fecha y resultado de cada análisis
<b>d.</b> Recuento de bacterias aerobias mesófilas: no mayor a 50.000 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 y adjuntar registro/s con fecha y resultado de cada análisis

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA134	Versión: 01	07.03.2017


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>e.</b> Descenso crioscópico: máximo -0.512°C (equivalente a -0,530 °H).			Verificar y adjuntar registro/s.
<b>f.</b> Ensayo de inhibición microbiológica: NEGATIVO			Verificar y adjuntar registro/s.
<b>g.</b> Acidez: 0.14 a 0.18 (g ácido láctico/ 100cm <sup>3</sup> ).			Verificar y adjuntar registro/s.
<b>h.</b> Densidad a 15°C: 1, 028 a 1, 034 g/ml.			Verificar y adjuntar registro/s.
<b>i.</b> Materia grasa: mínimo 3,0 g / 100cm <sup>3</sup> .			Verificar y adjuntar registro/s.
<b>j.</b> Proteínas totales: mínimo 3,1 g/100g.			Verificar y adjuntar registro/s.
<b>k.</b> Mezcla de igual volumen de leche y etanol al 75 % v/v: AUSENCIA DE PRECIPITADOS			Verificar y adjuntar registro/s.
<b>l.</b> Temperatura: 2 a 6 °C.			Verificar y adjuntar registro/s.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA134	Versión: 01	07.03.2017


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>1.3 Otros ingredientes y aditivos empleados:</b>			
<p><b>a. Ingredientes obligatorios:</b> leche o leche reconstituida pasteurizada y estandarizada en su contenido de materia grasa; cultivos de bacterias lácticas protosimbióticas de <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> y <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilu</i>, en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias acidolácticas.</p> <p>Los microorganismos son viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez.</p>			Verificar registro/s y depósito/s.
<p><b>b. Ingredientes opcionales de origen lácteo:</b> leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butteroil, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos y cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.</p>			Verificar registros e Indicar cuales están presentes

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA134	Versión: 01	07.03.2017


<b>Atributos</b>	<b>Cumplimiento</b>		<b>Observaciones</b>
	SI	NO	
<p><b>c. Ingredientes opcionales no lácteos:</b> frutas en trozos, pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas; miel, coco, cereales, vegetales, frutas secas, chocolate, especias, café, otras, solas o combinadas.</p> <p>Los ingredientes opcionales no lácteos, solos o combinados están presentes en una proporción máxima del TREINTA POR CIENTO MASA SOBRE MASA (30% m/m) del producto final.</p> <p>El producto se denomina como <i>Yogur con agregados</i></p>			Verificar registros e Indicar cuales están presentes
<p><b>d. Azúcares y/o glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes), maltodextrinas, almidones o almidones modificados en una proporción máxima de UNO POR CIENTO MASA SOBRE MASA (1% m/m) del producto final.</b></p> <p>En el caso que los ingredientes opcionales sean exclusivamente azúcares, acompañados o no de glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes) y/o</p>			Verificar registros e Indicar cuales están presentes

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA134	Versión: 01	07.03.2017

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
almidones o almidones modificados y/o maltodextrinas y/o se adicionen sustancias aromatizantes/saborizantes, se clasifican como <i>Yogures endulzados o azucarados o con azúcar y/o aromatizados/saborizados.</i>			
e. <b>Coadyuvantes de tecnología/elaboración:</b> No se utilizan			Verificar depósitos y registros.
<b>2. Producto Final</b>			
<b>2.1 Características sensoriales</b> Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consistencia: firme, pastosa o semisólida, líquida.</li> <li>• Color: blanco o de acuerdo con la/ las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionados.</li> <li>• Sabor y olor: Característico o de acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o</li> </ul>			Indicar características


		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA134	Versión: 01	07.03.2017

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
aromatizantes/saborizantes adicionadas.			
<b>2.2 Características fisicoquímicas</b> Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.			
<b>a. Materia grasa láctea (g/100 g)</b> Norma FIL 116A:1987			Verificar y adjuntar registro/s.
- Con crema: mayor a 6,0%.			
- Entero o integral: entre 5,9 y 3,0%.			
- Parcialmente descremado: entre 2,9 y 0,6%.			
- Descremado: máximo 0,59%.			
<b>b. Acidez (g de ácido láctico/ 100 g):</b> Entre 0,6 y 1,5%.			Verificar y adjuntar registro/s.


		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA134	Versión: 01	07.03.2017


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Norma FIL 150:1991			
<b>c. Proteínas lácteas (g/100 g):</b> Mínimo 3,1%.			Verificar y adjuntar registro/s.
<b>2.3 Características microscópicas y macroscópicas:</b> Ausencia de impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.			Verificar
<b>2.4 Características Biológicas</b>			
<b>a. Coliformes/ g a 30°C:</b>  n = 5 c = 2 m = 10 M = 100  Categoría ICMF 4 Método de ensayo: FIL 73 A : 1985			Verificar y adjuntar registro/s.
<b>b. Coliformes/ g a 45°C:</b>  n = 5 c = 2 <b>m &lt;3</b> M = 10			Verificar y adjuntar registro/s.

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA134	Versión: 01	07.03.2017


<b>Atributos</b>	<b>Cumplimiento</b>		<b>Observaciones</b>
	SI	NO	
Categoría ICMF 4 Método de ensayo: APHA 1992, Cap. 24			
<b>c. Mohos y levaduras/ g:</b>  n= 5   c= 2   m = 50   M = 200  Categoría ICMF 2 Método de ensayo: FIL 94 B : 1990			Verificar y adjuntar registro/s.
<b>2.5 Tratamiento térmico:</b>  El yogur no es sometido a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación. Los microorganismos de los cultivos utilizados son viables y activos y están en concentración igual o superior a la exigida en este Protocolo en el producto final y durante su período de validez.			Verificar y adjuntar registro/s.
<b>3 Proceso</b>			
<b>3.1 Sistema de aseguramiento de la calidad:</b>			

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA134	Versión: 01	07.03.2017


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
a. Cuentan con un cronograma de limpieza y mantienen registros completos y actualizados.			Verificar registro/s.
b. Cuentan con registros de acciones correctivas relacionadas con POES aplicados en la planta.			Verificar registro/s.
c. Indumentaria y condiciones generales adecuadas del personal.			
d. Control de los registros asociados con calibración de patrones e instrumento de medición.			Verificar y adjuntar registro/s.
e. Cuentan con sistema de trazabilidad.			Realizar un ejercicio, indicar producto, lote y fecha de vencimiento.
<b>f. Sistema HACCP:</b>			
- Se realiza un análisis de peligro para cada paso (principio 1).  Debe estar disponible un análisis de peligro, para todos los peligros que pueden razonablemente esperarse.			Verificar

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA134	Versión: 01	07.03.2017


<b>Atributos</b>	<b>Cumplimiento</b>		<b>Observaciones</b>
	SI	NO	
- Se determinan puntos de control y puntos críticos de control (principio 2).			Indicar PC y PCC.
- Se establecen límites críticos para cada PC y PCC (principio 3).			Indicar límites críticos.
- Se establecen procedimientos documentados de monitoreo para cada PC y PCC (principio 4).  Cada registro debe especificar la persona responsable así como la fecha y resultados.			Verificar y adjuntar registro/s.
- Se establecen acciones correctivas (principio 5).  Las acciones correctivas deben tomar en cuenta la acción a			Indicar ejemplo/s.

		Página 12
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA134	Versión: 01	07.03.2017


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
tomar con el producto no conforme.			
- Se establecen procedimientos documentados de verificación y validación para confirmar que el sistema HACCP funciona correctamente y es eficaz (principio 6).			Indicar ejemplo/s.
- Establecer documentación y retención de registros (principio 7).			Verificar
<b>3.2 Características del agua de proceso:</b> concentración $\geq$ a 0.2 mg/L de cloro residual activo.			Verificar y adjuntar registro/s.
<b>3.3 Elaboración</b>			
<b>a. Control de la leche del silo:</b> los valores deben corresponder a los fijados en el punto <b>1.2</b>			Verificar
<b>b. Higienización:</b> la leche se filtra por medios mecánicos aprobados por la autoridad sanitaria			Verificar.

		Página 13
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA134	Versión: 01	07.03.2017

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
competente.			
<p><b>c. Pasteurización de la mezcla:</b> a una temperatura 85 °C durante 30 minutos, u otras equivalencias.</p> <p>Se realiza el monitoreo continuo y registro de la temperatura, duración, diferencial de presión.</p> <p>Se desvía el producto con tratamiento insuficiente.</p>			Verificar y adjuntar registro/s.
<p><b>d. Incubación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura: entre 42 - 43°C</li> <li>- pH: entre 4,5 - 4,7</li> <li>- Acidez promedio: entre 80 – 90 °Dornic</li> </ul>			Verificar y adjuntar registro/s. En caso de utilizar otros parámetros por cuestiones tecnológicas, indicar y justificar
<p><b>e. Envasado:</b> uso de materiales aptos para el contacto con alimentos de conformidad con el C.A.A.</p>			Adjuntar certificado de aptitud


		Página 14
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA134	Versión: 01	07.03.2017

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>3.3 Características de transporte y almacenamiento:</b> El transporte contiene dispositivo de medición de temperatura. Temperatura ≤ 10°C			Verificar y adjuntar registro/s.

**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 15
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA134	Versión: 01	07.03.2017

### 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 16
Firma Auditor	Aclaración	