


Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA135	Versión: 01	16.08.2017

Fecha de auditoria:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo


Producto: PASTAS SECAS

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

Registro de establecimiento N° (o equivalente):

Código del protocolo de referencia: SAA034


		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: SAA135	Versión: 01	16.08.2017

RESULTADOS


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
PROCESO			
1. Recepción de materia prima			
Manchas o picaduras <ul style="list-style-type: none"> • Harina 4 ceros (0000): máx. 15 por placa de 9 cm de diámetro • Sémola: máx. 25 por placa de 9 cm de diámetro 			Verificar registro/s y asentar fecha.
Registros de temperatura			Especificar y verificar registro/s y asentar fecha.
Registros de humedad			Especificar y verificar registro/s y asentar fecha.
2. Premezcla: Control de dosificación de los ingredientes			Especificar condiciones y 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: SAA135	Versión: 01	16.08.2017


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
A. Para Pastas laminadas: Registro de tiempo de descanso			Si corresponde, especificar y verificar registro/s y asentar fecha.
B. Para Pastas extrudidas: Temperatura de extrusado: máx. 40 °C			Si corresponde, especificar y verificar registro/s y asentar fecha.
3. Pre-secado:			
a. Temperatura de la cámara			Especificar las condiciones, verificar registro/s y asentar fecha
b. Contenido de humedad de la pasta: máx. 28%			Verificar registro/s y asentar fecha.
4. Secado: Se intercalan períodos de revenido			Especificar las condiciones y verificar registro/s y asentar fecha

		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: SAA135	Versión: 01	16.08.2017


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
5. Enfriado: Realizado en forma gradual			Especificar las condiciones y verificar registro/s y asentar fecha
6. Sistema de aseguramiento de la calidad			
a. Cuentan con un cronograma de limpieza y mantienen registros completos y actualizados			Verificar registro/s y asentar fecha.
b. Cuentan con registros de acciones correctivas relacionadas con POES aplicados en la planta.			Verificar registro/s y asentar fecha.
c. Indumentaria y condiciones generales adecuadas del personal.			Verificar registro/s y asentar fecha.
d. Control de los registros asociados con calibración de patrones e instrumento de medición.			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: SAA135	Versión: 01	16.08.2017


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
e. Capacitaciones realizadas al personal sobre Buenas Prácticas de Manufactura			Verificar registro/s y asentar fecha.
f. Cuentan con sistema de trazabilidad.			Realizar un ejercicio, indicar producto, lote y fecha de vto.
7. Sistema HACCP			
a. 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 e indicar ejemplo/s. Asentar fecha.
b. Se determinan puntos de control y puntos críticos de control (principio 2).			Verificar e indicar PC y PCC. Asentar fecha.
c. Se establecen límites críticos para cada PC y PCC (principio 3).			Verificar e indicar límites críticos. Asentar fecha.

		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: SAA135	Versión: 01	16.08.2017


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
d. 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. Asentar fecha.
e. Se establecen acciones correctivas (principio 5). Las acciones correctivas deben tomar en cuenta la acción a tomar con el producto no conforme.			Verificar e indicar ejemplo/s. Asentar fecha.
f. Se establecen procedimientos documentados de verificación y validación para confirmar que el sistema HACCP funciona correctamente y es eficaz (principio 6).			Verificar e indicar ejemplo/s. Asentar fecha.
g. Establecer documentación y retención de registros (principio 7).			Verificar e indicar ejemplo/s. Asentar fecha.

		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: SAA135	Versión: 01	16.08.2017


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
PRODUCTO TERMINADO			En caso de realizarse determinaciones por exigencias externas o por controles internos de la empresa que no se mencionan en este conforme de auditoría, podrán detallarse y/o adjuntarse al mismo.
Características de la pasta seca			
a. Proteínas: <ul style="list-style-type: none"> • Pasta sin huevo: mayor al 11,5% • Pasta con huevo: mayor al 13% 			Verificar registro/s y asentar fecha. Identificar tipo de pasta. Resultado de análisis y adjuntar copia.
b. Color: <ul style="list-style-type: none"> • Uniforme • Amarillo • Claro • Brillante • Sin trazas de gris o rojo 			Verificar registro/s y asentar fecha. Quedan exceptuados los productos que en su formulación agreguen distintos vegetales.

		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: SAA135	Versión: 01	16.08.2017


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
c. Superficie: <ul style="list-style-type: none"> • sin grietas superficiales • limpia, sin puntos marrones, negros o blancos. 			Verificar registro/s y asentar fecha.
d. Contenido de humedad de la pasta: entre 12% y 14%			Verificar registro/s y asentar fecha.
e. Perdida/reducción por cocción: máx. 6%			Verificar registro/s y asentar fecha. Resultado de análisis y adjuntar copia.
ENVASE			
1. Material de envasado aprobado para estar en contacto con alimentos.			Adjuntar certificado de aptitud/aprobación del material de envasado para estar en contacto con alimentos.
2. Material inviolable			

		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: SAA135	Versión: 01	16.08.2017

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 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA135	Versión: 01	16.08.2017

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 10
Firma Auditor	Aclaración	