**Producto: NARANJAS FRESCAS**

**Protocolo de referencia: SAA 036**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fecha de Auditoria** |  | | | | |
|  |  | | | | |
| **Razón Social** |  | | | | |
|  |  | | | | |
| **Establecimiento Auditado** | Dirección | | | | |
|  |  | | | | |
| **Habilitación de Empaque/s** | Clave del establecimiento | | | | |
| Titular | | | | |
|  |  | | | | |
| **Marca/s**  (Si el espacio no es suficiente para incluir todas las  marcas, presiona ENTER para comenzar un nuevo  renglón) |  | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | |
|  |  | | | | |
| **Realizan Informe**  **de Sustentabilidad** | Marcar con una X  Lo que corresponda | | SI | NO | Observaciones |
|  | |  | | | |
| **Responsable de Calidad** |  | | | | |
|  | | | | | |
| **Organismo Auditor** |  | | | | |
| **Nombre del Auditor** |  | | | | |

| **ATRIBUTOS** | | | **Cumplimiento** | | | **Observaciones** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SI | NO | No Aplica |
| **1. Producto. NARANJAS FRESCAS** | | | | | | |
| Especie *Citrus sinensis L* | | |  |  |  | Especificar variedad comercial utilizada |
| **2. Procesamiento. Etapas y Características** | | | | | | |
| **a. Drencheado.** Baño en piletones o a presión con Fungicidas permitidos por SENASA. | | |  |  |  | Indicar si se realiza en campo o en el empaque |
| **b. Volcado.** Control de descarga y nivel de cloro en las piletas (min 200 ppm). | | |  |  |  | Indicar registro y asentar fecha |
| **c. Lavado.** Con orto-fenilfenato de sodio y un detergente (Autorizados por SENASA). | | |  |  |  |  |
| **d. Tratamiento con fungicidas.** En hidro aspersores con fungicidas permitidos. | | |  |  |  |  |
| **e. Encerado.** Aplicación de recubrimientos artificiales y productos sanitarios autorizados. | | |  |  |  |  |
| **f. Zona de secado.** Sector apropiado con cepillos, aire forzado y altas temperaturas (a contracorriente). | | |  |  |  |  |
| **g. Clasificación.** Cumple con los requisitos específicos para el producto final (Indicados en el punto 3) | | |  |  |  | Indicar registro y asentar fecha |
| **h. Envasado.** Dentro de las 72hs de cosecha o haber salido de las cámaras de desverdecimiento. | | |  |  |  | Indicar registro y asentar fecha |
| **i. Sello AA** | | | | | | |
| En la sup. de la fruta o en envase primario (No aplica para  auditoría inicial / de cesión) | | |  |  |  |  |
| Se separa / identifica el producto con Sello del que no  lo tiene. | | |  |  |  |  |
| **2.1 Almacenamiento** | | | | | | |
| **Temperatura optima** de 3 a 7°C | | |  |  |  | Indicar registro y fecha |
| **Humedad relativa** optima de 85 a 90% | | |  |  |  | Indicar registro y fecha |
| **Tiempo de almacenamiento** hasta 5 meses.  No deben permanecer junto a frutas productoras de etileno. | | |  |  |  |  |
| **2.2 Transporte** | | | | | | |
| Optimo estado de Limpieza y Desinfección antes de iniciar la carga. | | |  |  |  | Indicar registro y fecha |
| Se verifica y registra la temperatura optima de carga ≤ a 8°C. | | |  |  |  |
| **3. Especificación de Producto Terminado** | | | | | | |
| **3.1 Requerimientos específicos** | | | | | | |
| **A. Madurez** | | |  |  |  |  |
| **Para exportación**: Mínimo de 40% de jugo. Relación Sólidos Solubles/Acidez de 6 a 1. | | |  |  |  | Indicar registro y asentar fecha  Indicar % de jugo |
| **Mercado interno:** Mínimo de 35% de jugo. Relación Sólidos Solubles/Acidez de 6 a 1. | | |  |  |  |
| **B. Color** | | | | | | |
| **Anaranjado.** Típico de la especie y variedad  Mínimo 70% de la sup. total de cada unidad. | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |
| **C. Tamaño.** Calibre (mm) | | | | | | |
| **0** (≥100mm) | **1** (87-100mm) | **2** (84-96mm) |  |  |  | Indicar calibre  Asentar registro y fecha  Escala de Diámetros Ecuatoriales. Tolerancia 10% en número o peso, que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase. |
| **3** (81-92mm) | **4** (77-88mm) | **5** (73-84mm) |
| **6** (70-80mm) | **7** (67-76mm) | **8** (64-73mm) |
| **9** (62-70mm) | **10** (60-68mm) | **11** (58-66mm) |
| **12** (56-63mm) | **13** (53-60mm) |  |
| **D. Tolerancia de defectos.** | | | | | | |
| **A.** Deformados y/o que no alcancen el 70% del color típico: se acepta hasta un máximo de 10%. | | |  |  |  |  |
| **B.** Naranjas con manchas o alteraciones de la piel y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo, que se excedan del 2,5% de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma: Máximo 5%  Las manchas o alteraciones deben tener una superficie menor al 5% (individual o en conjunto) | | |  |  |  |  |
| **C.** Naranjas blandas y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del 5% de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma: Hasta 5%.  Las manchas o alteraciones deben tener una superficie menor al 7,5% (individual o en conjunto) | | |  |  |  |  |
| **Las tolerancias admitidas en A, B y C no pueden exceder en conjunto el 10% de las unidades.** | | | | | | |
| **3.2 Agroquímicos** | | | | | | |
| Uso de productos aprobados dentro de los Limites Máximo de Residuos (LMR) Establecidos por la Res. N° 934/2010 de SENASA. | | |  |  |  | Indicar Informe y fecha |
|  | | |  |  |  |  |
| **4. Sistema de Gestión de Calidad** | | | | | | |
| **4.1 Fincas**. | | | | | | |
| Visitas y capacitaciones sobre Buenas prácticas de higiene, agrícolas y de manufactura al personal involucrado. | | |  |  |  |  |
| **4.2 Empaque.** | | | | | | |
| Local cubierto, techado, ventilado, limpio, dimensiones y materiales adecuados. | | |  |  |  |  |
| **BPM**. Implementadas correctamente en todos los procesos. Capacitaciones al personal. | | |  |  |  |  |
| Control en la **Recepción** de Materias primas e insumos. | | |  |  |  | Indicar registro y fecha |
| **Proveedores.** Listado de proveedores de frutas, cuando la totalidad o parte de la producción no es propia. | | |  |  |  |  |
| **Flujo Lineal.** El recorrido del producto está planificado en un solo sentido. | | |  |  |  |  |
| **Trazabilidad.** Registros implementados desde la recepción hasta la expedición / comercialización. | | |  |  |  |  |
| **Análisis fisicoquímico y bacteriológico de agua** (De uso en los procesos de empaque) | | |  |  |  | Indicar informe y fecha |
| **POES.** Implementación de los procesos de limpieza. Cronograma y registros al día. | | |  |  |  |  |
| Se aplican **Acciones correctivas** sobre desvíos en el Sistema de Gestión de Calidad. | | |  |  |  |  |
| **Manejo Integral de plagas**. Monitoreo y registros implementados. | | |  |  |  |  |
| Instrumentos de medición y patrones internos calibrados frente a un patrón. | | |  |  |  | Indicar informe y fecha |

**Resultado de la Auditoria**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cumplimiento del Protocolo** (Marcar con una X lo que corresponde) | | |
| **Indicar: SI** | **NO** | Cuando NO exista incumplimientos, la Auditoria será CONFORME.  Cuando haya uno o más incumplimientos, la empresa deberá gestionar un Plan de acción, estipulando un tiempo en las acciones, el/la Auditor/a deberá aprobarlo y dar seguimiento al mismo.  Levantados los incumplimientos, y que el/la auditor/a indique cumplimiento del Protocolo (Marcar SI) la empresa deberá subir el documento al Expediente. |
|  | |
|  | | |
| **Personas entrevistadas en la empresa auditada** | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |

**La Empresa avala el resultado de la auditoria al subir el documento a la Plataforma de Tramites a Distancia (TAD)**

|  |
| --- |
|  |
| **Auditor** |
| **Firma y Aclaración** |