



Ministerio de Agroindustria

Secretaría de Agregado de Valor

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA140

Versión: 02

Fecha: 25.10.2012

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Ubicación:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: Frutilla fresca y congelada

Código del protocolo de referencia: SAA140

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria

Secretaría de Agregado de Valor

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA140

Versión: 02

Fecha: 25.10.2012

RESULTADOS

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
1. Producto Variedades conforme a las características del <i>Fragaria x ananassa</i> .			
Requisitos generales de calidad Cada fruto reúne las siguientes condiciones mínimas: <ul style="list-style-type: none">▪ Bien desarrollada, firme y formada;▪ Limpia, fresca y sana;▪ No poseer olores y/o sabores extraños;▪ Poseer el color característico de la variedad;			

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA140	Versión: 02	Fecha: 25.10.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libre de machucamiento; ▪ Aspecto brillante; ▪ Jugosa, aromática y de sabor característico. 			
<p>a. Madurez</p> <p>Fresca</p> <ul style="list-style-type: none"> - Color: rojo característico y está como mínimo en el 75% de la superficie del fruto, sin presencia de punta verde. - Sólidos solubles: mínimo 7 ° Brix. - Fruta firme al tacto. <p>Congelada entera</p> <ul style="list-style-type: none"> - Color: 85% o más de las frutillas tienen 			Verificar y detallar el método de análisis para todos los ítems de madurez.

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria

Secretaría de Agregado de Valor

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA140

Versión: 02

Fecha: 25.10.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>color rosa a rojo en prácticamente toda la superficie. Del remanente, no más del 5% de frutillas tiene menos de la cuarta o quinta parte del área de la superficie rosa o roja, o están considerablemente oscurecidas.</p> <ul style="list-style-type: none">- Sólidos solubles: mínimo 7 ° Brix.- Fruta firme al tacto. <p>Congelada en rodajas</p> <ul style="list-style-type: none">- Color: 85% o más en peso de rodajas tienen color rojo a rosa en prácticamente toda la superficie exterior(no incluye superficies cortadas) y el resto no más del 5% en peso que tengan menos de la mitad de la superficie exterior (no se incluyen las			

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA140	Versión: 02	Fecha: 25.10.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
superficies cortadas) de color rosa a rojo, o que estén considerablemente oscurecidas. Esta determinación se realiza previo al congelado - Sólidos solubles: mínimo 7 ° Brix. - Fruta firme al tacto.			
b. Tamaño: Fresca Cumple con los calibres definidos en protocolo Tolerancia: se admite hasta 15% de unidades no perteneciente al calibre.			Verificar y detallar el método de muestreo utilizado.

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria

Secretaría de Agregado de Valor

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA140

Versión: 02

Fecha: 25.10.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
El número de envases que no cumplen la tolerancia de calibre no excede el 20% del número de unidades muestreadas. Congelada Cumple con los calibres definidos en protocolo.			
c. Sabor: es característico de la variedad y libre de sabores extraños.			
d. Tolerancia de defectos: Fresca Ausencia de cáliz Ausencia de agua sobre el fruto			

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria

Secretaría de Agregado de Valor

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA140

Versión: 02

Fecha: 25.10.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>Ausencia de materias extrañas</p> <p>Pedúnculo: contienen y es de 2 a 3 mm, verde no desecado.</p> <p>Ausencia de frutos podridos.</p> <p>Frutos dañados: cumple la tolerancia de 5% (Cantidad de frutos dañados cada 100).</p> <p>Frutos manchados: cumple la tolerancia de 5%. (Cantidad de frutos manchados cada 100).</p> <p>Frutos deformes: cumple la tolerancia de 5%. (Cantidad de frutos deformes cada 100).</p>			

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria

Secretaría de Agregado de Valor

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA140

Versión: 02

Fecha: 25.10.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>Congelada <i>Enteras</i></p> <p>Ausencia de materias extrañas.</p> <p>No más de dos pedúnculos, incluyendo no más de un pedúnculo que se exceda de 1,27 cm de longitud.</p> <p>No más de 16 pedúnculos cortos</p> <p>Frutos dañados: no más de un 5%, en peso.</p> <p>Rodajas</p> <p>Ausencia de materias extrañas</p> <p>No más de un pedúnculo que se exceda de</p>			

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA140	Versión: 02	Fecha: 25.10.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>1,27 cm de longitud.</p> <p>No más de 16 pedúnculos cortos.</p> <p>Frutos dañados: no más de un 2,5%, en peso.</p> <p>Para frutillas frescas, congeladas enteras y rodajas la sumatoria de los defectos mencionados (que poseen tolerancia) no supera el 10% del total de unidades por envase. No se presentan en un mismo envase la totalidad de los defectos detallados.</p>			
<p>e. Vida útil:</p> <p>Fresca</p> <p>A 0 - 1 °C con 90 a 95% de humedad relativa: 7 días, contados desde la cosecha hasta la</p>			Verificar y registrar valores. Indicar método e instrumento de medición.

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria

Secretaría de Agregado de Valor

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA140

Versión: 02

Fecha: 25.10.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
comercialización. Congelada A -18 °C o menor temperatura con 90 a 95% de humedad relativa: 2 años.			
j. Agroquímicos Se demuestra el uso de productos aprobados por el organismo oficial competente, encontrándose los mismos dentro de los Límites Máximos de Residuos (LMR) establecidos para este cultivo en la Resolución SENASA N°934/2010.			Verificar y adjuntar copia de análisis.
2. Proceso			

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria

Secretaría de Agregado de Valor

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA140

Versión: 02

Fecha: 25.10.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>Cosecha: Se cumplen las Buenas Prácticas Agrícolas en la finca, incluyendo las Buenas Prácticas en Manejo de Cosecha.</p>			
a. Cumple con las formas de cosecha indicada en el protocolo			
b. En el momento de la cosecha el personal cumple con las condiciones indicadas en el protocolo.			
c. Cumple con las condiciones del transporte indicadas en el protocolo.			
d. Se protege el producto cosechado			Especificar condiciones.

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria

Secretaría de Agregado de Valor

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA140

Versión: 02

Fecha: 25.10.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
durante su estadía en el campo			
Postcosecha:			
a. La planta posee un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) implementado.			
b. La planta de empaque cumple un cronograma de limpieza			Contrastar con registros aplicados en la planta
c. Realiza acciones correctivas relacionadas con POES aplicados en la planta.			Verificar los registros de acciones correctivas

		Página 12
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria

Secretaría de Agregado de Valor

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA140

Versión: 02

Fecha: 25.10.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
d. Se registran los parámetros a controlar definidos para cada PCC (Punto Crítico de Control).			Verificar registros
e. Se calibran con patrones los instrumentos de medición.			Verificar registros
f. La planta cuenta con un adecuado control de plagas.			Verificar registros

		Página 13
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria

Secretaría de Agregado de Valor

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA140

Versión: 02

Fecha: 25.10.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Trazabilidad Existe un seguimiento completo de las frutillas desde su lugar de producción hasta el punto de comercialización del producto final			

		Página 14
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA140	Versión: 02	Fecha: 25.10.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>Procesado</p> <p>Fresca: se baja la temperatura de campo rápidamente y se realiza una selección para clasificar la fruta según estándares definidos en el protocolo previo al envasado.</p> <p>Congelada:</p> <p>Se baja la temperatura de campo rápidamente y se realiza un lavado de la fruta con agua limpia y potable, con cloro al 10%. El agua de lavado debe cambiarse con frecuencia</p> <p>Se realiza una selección y acondicionamiento para clasificar la fruta según estándares definidos en el protocolo, luego un escurrido previo al congelado.</p>			<p>Nota: en el caso de utilizar el ingrediente azúcar en frutillas congeladas, la misma debe ser “de caña” común tipo A (Art. 768bis según CAA) y / o calidades superiores (comprendidas en Art. 768 según CAA). La empresa deberá presentar análisis del azúcar donde demuestre que el sulfito residual en el producto elaborado se encuentra por debajo de los niveles que generan reacciones alérgicas.</p> <p>Verificar el contenido de cloro del agua.</p>

		Página 15
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria

Secretaría de Agregado de Valor

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA140

Versión: 02

Fecha: 25.10.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>Almacenamiento</p> <p>Fresca:</p> <p>Temperatura: 0 - 1°C.</p> <p>Humedad relativa: 90 a 95%.</p> <p>Lugar: está limpio y es exclusivo del producto para evitar contaminaciones.</p> <p>Congelada:</p> <p>Temperatura: -18 °C o inferior.</p> <p>Humedad relativa: 90 a 95%.</p> <p>Lugar: está limpio y es exclusivo del producto para evitar contaminaciones.</p>			Verificar y registrar valores e instrumentos de medición.

		Página 16
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria

Secretaría de Agregado de Valor

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA140

Versión: 02

Fecha: 25.10.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>Transporte</p> <p>Fresca:</p> <p>Se realiza en contenedores refrigerados y aislados que están entre 0 y 1°C.</p> <p>Congelada:</p> <p>Se realiza en contenedores refrigerados y aislados con temperatura de -18°C o menor.</p>			Verificar registros de temperatura de transporte.
<p>3. Envase</p> <p>Los envases cumplen con lo definido en el protocolo.</p>			Solicitar certificado de aptitud del envase para estar en contacto con alimentos.

		Página 17
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria

Secretaría de Agregado de Valor

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA140

Versión: 02

Fecha: 25.10.2012

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Uniformidad El contenido de los envases es uniforme en cuanto a origen, variedad y calidad. La tolerancia en el peso para frutillas frescas es de +/- 5% del especificado en el envase como peso neto. En el caso de las frutillas congeladas la tolerancia en el peso es de +/- 0,5%.			

		Página 18
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria
Secretaría de Agregado de Valor
Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA140

Versión: 02

Fecha: 25.10.2012

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 19
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria

Secretaría de Agregado de Valor

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA140

Versión: 02

Fecha: 25.10.2012

		Página 20
Firma Auditor	Aclaración	