

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA 141	Versión: 01	13.03.2013

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: Pimiento en Fresco

Código del protocolo de referencia: SAA040

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA 141	Versión: 01	13.03.2013

RESULTADOS

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
PRODUCTO			
1. Variedad: <i>Capsicum annum L.</i>			Especificar tipo comercial utilizado.
2. Características de los pimientos			
<ul style="list-style-type: none"> - Sanos - Frescos - Limpios - Secos - Maduros - Firmes - Bien coloreado (homogéneo y característico) 			Verificar Registros

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA 141	Versión: 01	13.03.2013

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
de la variedad) - Bien formados Deben estar libres de: - Insectos vivos - Podredumbre - Decoloraciones - Manchas - Rajaduras - Momificaciones - Olor y sabor extraños No deben presentar:			

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA 141	Versión: 01	13.03.2013

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<ul style="list-style-type: none"> - Flaccidez - Depresión apical <p>Cáliz persistente y el pedúnculo en un largo no mayor de 1,5 cm.; el corte del mismo será fresco (efectuado recientemente), neto y no deshilachado.</p> <p>Tolerancia: La sumatoria de defectos no debe superar el 5 %. No se aceptan frutos con podredumbre, deformes y/o fuera de tipo.</p>			
3. Madurez			
<p>Depende del destino. Si se comercializa completamente maduro debe presentar el 90% de la superficie del fruto con el color de la variedad.</p> <p>Tolerancia: desuniformidad de color 10%</p>			Especificar color,y grado de uniformidad. Verificar los registros, asentar fecha.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA 141	Versión: 01	13.03.2013

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
4. Tamaño			
<ul style="list-style-type: none"> - <i>Pimientos pequeños</i>: peso inferior y hasta 80 gr. - <i>Pimientos medianos</i>: peso mayor de 80 gr. y hasta 150 gr. - <i>Pimientos grandes</i>: peso mayor de 150 gr. y hasta 210 gr. - <i>Pimientos extra grandes</i>: más de 210 gr. en peso de cada fruto. <p>Tolerancia: se aceptarán hasta un 5% en más o en menos expresados en gramos, para cada uno de los tamaños especificados.</p>			Especificar tamaño .Verificar los registros de pesos, asentar fecha.
5. Contaminantes químicos			

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA 141	Versión: 01	13.03.2013

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Los pimientos deben cumplir con la Resolución SENASA N°934/2010 "Requisitos en límites máximos de residuos nacionales que deben cumplir los productos y subproductos agropecuarios para el consumo interno".			Verificar los registros, asentar fecha y resultado de cada análisis. Especificar si se realiza Biocontrol.
PROCESO			
A. COSECHA La producción primaria debe tener implementadas Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) -Resolución SENASA N° 510/2002. - Demostrar capacitación del personal en la finca - Realizar cosecha de acuerdo a las condiciones establecidas en el protocolo			Verificar los registros de cosecha, fechas de capacitaciones, etc.

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA 141	Versión: 01	13.03.2013

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>B. POST COSECHA, ENVASADO Y ALMACENAMIENTO</p> <p>C. Se deben cumplir las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)</p> <ul style="list-style-type: none"> - La planta de empaque cumple un cronograma de limpieza - La planta cuenta con un adecuado control de plagas. - El acondicionamiento y el envasado se realizarán de acuerdo a lo establecido en el protocolo - El almacenamiento se recomienda a Temperaturas entre 7,5 y 10°C y humedad relativa de 95%. - El transporte se realizarán de acuerdo a lo 			Verificar los registros, capacitaciones, etc.

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA 141	Versión: 01	13.03.2013

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
establecido en el protocolo de calidad			
Trazabilidad Debe tenerse en cuenta desde el lugar de producción hasta su comercialización			Verificar los registros, asentar fecha.
3. ENVASE			
<ul style="list-style-type: none"> - Ser de primer uso o haber recibido un procedimiento de limpieza, garantizando la ausencia de materiales, olores y sabores extraños, que permitan una adecuada conservación de la mercadería, que faciliten su manipuleo y su comercialización. - Deben estar secos, limpios y ser resistentes - Los materiales deben estar aprobados por la Autoridad Sanitaria 			Verificar los certificados de aprobación del material de envase.

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA 141	Versión: 01	13.03.2013

Conclusiones

Personas entrevistadas de la empresa auditada:-----

Por la empresa auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma y aclaración

Firma y aclaración

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA 141	Versión: 01	13.03.2013

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	