



Ministerio de Agroindustria. Secretaría de Agregado de Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas.	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA143	Versión: 02	Fecha: 16.12.2015

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: Limón fresco

Código del protocolo de referencia: SAA042

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 02

Fecha: 16.12.2015

RESULTADOS

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
PRODUCTO			
1. Especie: <i>Citrus Limón</i> (L.) Burm.f Los limones se cosechan con cuidado, tras alcanzar un estado de madurez y desarrollo adecuado, en función de las características de la variedad, de la época de la cosecha y de la zona de producción.			Especificar variedad comercial utilizada.
2. Requerimientos generales			Presentar documentación informando la periodicidad de los controles de calidad del producto, mencionados a continuación y fundamentar el método de muestreo utilizado, debiendo ser este representativo del volumen de producción
a. Enteros			
b. Bien formados			
c. Exentos de heridas y magulladuras cicatrizadas de importancia			

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 02

Fecha: 16.12.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
d. Sanos, excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo			
e. Limpios, exentos de materias extrañas visibles			
f. Exentos de plagas o de los daños causados por ellas			
g. Exentos de toda señal de desecación interna			
f. Exentos de daños causados por bajas temperaturas o heladas			
g. Exentos de un grado anormal de humedad exterior			
h. Exentos de olores y sabores extraños			
3. Requerimientos específicos:			
a. Madurez: Limonos para exportación: mínimo de 35% de jugo.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 02

Fecha: 16.12.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones				
	SI	NO					
Limones para mercado nacional: mínimo de 30% de jugo.							
<p>b. Color:</p> <p>Es tal que, al término de su proceso normal de desarrollo, alcanza en el lugar de destino el color típico de la variedad a la que pertenezcan en al menos el 70% del fruto.</p> <p>La uniformidad del color debe ser superior al 90%.</p> <p>Se contempla el desverdizado para los frutos que cumplan el criterio de madurez (% de jugo) y estén verdes, sin el color característico. Sólo se permitirá si no se ven modificados los demás caracteres organolépticos naturales del cítrico.</p>			Verificar registro/s y asentar fecha.				
<p>c. Tamaño: cumple con alguno de los siguientes calibres:</p> <table border="1" data-bbox="239 1217 1052 1311"> <thead> <tr> <th>Calibre</th> <th>Escala de Diámetros (en mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>79-90</td> </tr> </tbody> </table>	Calibre	Escala de Diámetros (en mm)	0	79-90			Verificar registro/s y asentar fecha.
Calibre	Escala de Diámetros (en mm)						
0	79-90						

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 02

Fecha: 16.12.2015

Atributos		Cumplimiento		Observaciones
		SI	NO	
1	72 -83			
2	68-78			
3	63-72			
4	58-67			
5	53-62			
6	48-57			
7	45-52			
<p>Para mercados donde las exigencias de calibre sean otras, se aceptará el uso del Sello A.A., siempre que cumpla con la totalidad de los demás requisitos establecidos en el protocolo.</p> <p>Tolerancia: hasta un 10%, en número o en peso, de los limones contenidos en el envase, que presenten el calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en dicho envase. La diferencia máxima de diámetro no debe superar los 7 mm, entre el fruto</p>				
Firma Auditor		Aclaración		Página 5



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 02

Fecha: 16.12.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
más pequeño y el fruto más grande de un mismo envase. A la salida del proceso de empaque los envases deben tener 4% más del peso indicado a fin de garantizarlo en destino.			
d. Tolerancia de defectos: No presentan defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase. a) Limones que no estén bien formados y/o que no alcancen el porcentaje del color típico: hasta un máximo de 10%. b) Limones que presenten manchas o alteraciones de la piel, causadas por enfermedades o ataques parasitarios 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: hasta un máximo del 5%. De ningún modo las manchas o			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 02

Fecha: 16.12.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>alteraciones tienen una superficie mayor, individual o en conjunto, al 7,5%.</p> <p>c) Limones blandos y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, que se excedan del 7,5% de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma: hasta un máximo del 10%. Las manchas o alteraciones no pueden tener una superficie mayor al 10% ya sea individual o en conjunto.</p> <p>Las tolerancias admitidas en a), b) y c) no pueden exceder en conjunto el 15% de las unidades.</p>			
<p>4. Agroquímicos</p> <p>Verificar el uso de productos aprobados dentro de los LMR establecidos para este cultivo.</p> <p>Cuando los limones se exportan, cumplen también con la legislación de los países destino y responden a los estándares y disposiciones de organismos</p>			<p>Verificar los registros y asentar fecha. Adjuntar resultado de análisis de laboratorio externo.</p>

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 02

Fecha: 16.12.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
internacionales y las normas legales de los países o asociaciones comerciales a las cuales se exportan. En caso de realizar otras determinaciones por exigencias externas o por controles internos de la empresa que no se enuncien en el protocolo, se deberá adjuntar copia de los registros asociados (internos y/o externos) al momento de la auditoría.			
PROCESO.			
1. Verificar registros del sistema de trazabilidad implementado, desde la producción hasta la comercialización.			Verificar registro/s y asentar fecha.
2. Demostrar la capacitación realizada al personal de finca y empaque sobre BPA y BPM.			Verificar registro/s y asentar fecha y tipo de capacitación.
3. Control de la calidad del agua de uso agrícola.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultados.
4. Control de insumos / materia prima recibidos.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 02

Fecha: 16.12.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
5. Verificación de los registros de POES aplicados en el establecimiento de empaque.			Verificar registro/s y asentar fecha.
6. Las acciones correctivas relacionadas con POES son aplicados en la planta.			Verificar registros y asentar fecha.
7. Verificar la implementación del Manejo Integral de Plagas.			Verificar registro/s y asentar fecha.
8. La indumentaria del personal y las condiciones generales son adecuadas.			
9. Los instrumentos de medición y los patrones internos se encuentra calibrados frente a un patrón.			Verificar registros y asentar fecha.
10. Existe un listado de proveedores de limones, cuando la totalidad o parte de la producción no es propia			Verificar registros y asentar fecha.
11. Se realizan visitas periódicas para verificar el cumplimiento de BPA a las fincas de los proveedores de limones o propias.			
Características del proceso			

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 02

Fecha: 16.12.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>1. Cosecha: se realiza a mano o mecánicamente, con pedúnculo o sin él. Se efectúa sin desgarramiento de la piel, una vez alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, teniendo en cuenta las características de la variedad, el tiempo de recolección y la zona en que se producen.</p> <p>La fruta destinada a exportación proviene de unidades productivas registradas en SENASA y autorizadas a cosechar por dicho organismo. Se cosecha con tijera, cortando el pedúnculo al ras de la fruta, evitando golpes y heridas que pueden ser la vía de entrada de patógenos.</p> <p>Se evita la cosecha con rocío, lluvia y alta humedad ambiental.</p> <p>Los envases para transportar la fruta reúnen adecuadas condiciones de higiene y presentan la protección interior necesaria o, en su defecto, se encuentran debidamente cepillados interiormente y no contienen aristas que puedan dañar la fruta.</p>			Verificar registro/s y asentar fecha

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 02

Fecha: 16.12.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Cuando la fruta es tratada con productos que tengan acción residual, no se cosecha hasta que desaparece, respetando los tiempos de carencia de cada producto.			
<p>2. Poscosecha: la fruta se empaca en locales o lugares cubiertos, secos, limpios, ventilados, con dimensiones acordes a los volúmenes de fruta a acondicionar y de fácil higienización, a fin de evitar efectos perjudiciales para su calidad y conservación.</p> <p>Preselección: en esta etapa se elimina la fruta con enfermedades y/o defectuosa proveniente.</p> <p>Volcado: se efectúa sin dañar la fruta y manteniendo la identidad para asegurar su trazabilidad. Los piletones donde la fruta es descargada contienen agua clorinada monitoreada para mantener el nivel de cloro exigido por SENASA a medida que vaya ingresando.</p>			

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 02

Fecha: 16.12.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>Lavado: se realiza por corriente de agua, cepillado e inyección de agua clorinada.</p> <p>Aplicación de sustancias post cosecha: se realiza por nebulización, hidro-aspersores o cabezales rotativos. Se utilizan productos permitidos por SENASA.</p> <p>Presecado: se realiza en túneles con aire caliente.</p> <p>Aplicación de cera: conforme a lo establecido en la Resolución ex IASCAV N° 198/96.</p> <p>Secado: se efectúa en túneles de secado con aire (aproximadamente a 40°C) en contracorriente.</p> <p>Clasificación por tamaño, color y calidad: puede realizarse de manera electrónica o manual. Se retira la fruta que no responda a los estándares de calidad definidos anteriormente.</p> <p>Embalaje: la fruta seleccionada es colocada en los</p>			

		Página 12
Firma Auditor	Aclaración	



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 02

Fecha: 16.12.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>envases contemplados en el protocolo. Se empaqueta dentro de las 72 horas de haber sido cosechadas o haber salido de las cámaras de desverdecimiento.</p> <p>Palletizado: ayuda a la protección de los limones. Los pallets de madera, son de material desinfectado y tratado.</p> <p>Despacho: las cajas deben estar identificadas con: Grado de calidad, Productor, Unidad Productiva, clave de habilitación del establecimiento de empaque, sellos de Trazabilidad SENASA y otros datos que corresponden.</p>			
<p>3. Almacenamiento: no se realiza junto con otras frutas que tienen distintos requerimientos de conservación con respecto a temperatura y humedad, ni a frutas productoras de etileno.</p> <p>Depósito cerrado y libre de contaminantes, con control periódico de plagas.</p> <p>Considerar: Temperatura óptima de transporte marítimo: 5 a</p>			

		Página 13
Firma Auditor	Aclaración	



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 02

Fecha: 16.12.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
7°C. Temperatura óptima de conservación prolongada: 10 a 14 °C Humedad relativa óptima: 85 a 90%. Tiempo de almacenamiento: hasta 6 meses.			
<p>4. Transporte: se realiza en medios que preserven los limones de contaminaciones y olores extraños y, que a su vez, aseguren el mantenimiento de su sanidad, calidad y conservación.</p> <p>Las partidas enfriadas en origen se transportan refrigeradas o, en su defecto, durante la noche en camiones protegidos, de forma tal que también se asegure el mantenimiento de la temperatura y que esta no sea mayor a los 15°C en la totalidad del período de transporte.</p>			Verificar registro/s y asentar fecha
<p>Durante todo el procesamiento y transporte, se separa el producto con Sello del que no lo tiene y se identifican correctamente los lotes y los cargamentos, de forma tal de garantizar su manejo separado del resto de los productos sin el amparo del Sello.</p>			

		Página 14
Firma Auditor	Aclaración	



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 02

Fecha: 16.12.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
La empresa cuenta con documentación y registros que resguardan la mercadería que lleva en su rótulo la marca.			
Envases			
<p>Son de primer uso, están secos y limpios, son resistentes, no transmiten olor ni sabor al contenido, permiten una adecuada conservación de la mercadería, facilitan su manipulación y su comercialización. Son suficientemente resistentes para soportar la estiba y tienen adecuada ventilación.</p> <p>Se encuentran aprobados para estar en contacto con limones.</p> <p>La fruta contenida en cada envase es de una sola variedad y presenta madurez, tamaño y coloración uniforme. La fruta de la parte superior del envase es representativa del contenido total.</p>			Verificar registro/s y almacenamiento.

		Página 15
Firma Auditor	Aclaración	



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 02

Fecha: 16.12.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Se llena la capacidad total del envase, con la compresión necesaria, para evitar el movimiento de su contenido.			
El Sello se presenta en la superficie de la fruta, en el envase primario y/o secundario.			Verificar registro/s y almacenamiento.

		Página 16
Firma Auditor	Aclaración	



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 02

Fecha: 16.12.2015

Conclusiones

--

Personas entrevistadas de la empresa auditada: _____

Por la empresa auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma y aclaración

Firma y aclaración

		Página 17
Firma Auditor	Aclaración	