**Producto: LIMONES FRESCOS**

**Protocolo de referencia: SAA 042**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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.** | | | | | | |
| *Citrus Limón (L.) Burm.f* | | |  |  |  | Especificar variedad comercial utilizada |
| **2. Procesamiento. Etapas y Características** | | | | | | |
| **a. Volcado y lavado**. Control de descarga y nivel de cloro exigido por SENASA en las piletas. | | |  |  |  | Indicar registro y asentar fecha |
| **b. Aplicación de sustancias** **post cosecha** habilitadas por SENASA. | | |  |  |  |  |
| **c. Pre-secado y Aplicación de cera**. | | |  |  |  |  |
| **d. Secado.** Eliminar el exceso de humedad y fijar la cera a la fruta. | | |  |  |  |  |
| **e. Clasificación**. Cumple con los requisitos específicos para el producto final (Indicados en el punto 3) | | |  |  |  | Indicar registro y asentar fecha |
| **f. Envasado** | | | | | | |
| Se realiza dentro de las 72hs de cosecha o haber salido  de las cámaras de desverdecimiento. | | |  |  |  | Indicar registro de control y asentar fecha |
| Se utilizan envases de primer uso y aprobados. | | |  |  |  |
| **g. Identificación, trazabilidad y palletizado.** Etiqueta con datos exigidos por la legislación vigente. | | |  |  |  |  |
| **h. 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 10 a 14°C | | |  |  |  | Indicar registro y fecha |
| **Humedad relativa** optima de 85 a 90% | | |  |  |  |
| **Tiempo** de almacenamiento hasta 6 meses | | |  |  |  |
| **2.2 Transporte** | | | | | | |
| Estado óptimo de limpieza y desinfección antes de iniciar la carga. | | |  |  |  | Indicar registro y fecha |
| Temperatura optima de carga < a 15°C | | |  |  |  |
| **3. Especificación de Producto Terminado** | | | | | | |
| **3.1 Requerimientos específicos** | | | | | | |
| **A. Madurez (% de jugo)**  Para exportación: mín. de 35% de jugo.  Para mercado nacional: mín. de 30% de jugo. | | |  |  |  | Asentar registro y fecha  Indicar % de jugo |
| **B. Color.** Típico de la variedad > 70% del fruto.  Contemplando el desverdizado.  Uniformidad > a 90% | | |  |  |  |  |
| **C. Tamaño.** El calibre (mm) se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial del fruto | | | | | | |
| **0** (79-90mm) | **1** (72 -83mm) | **2** (68-78mm) |  |  |  | Indicar calibre    Tolerancia 10% en número o peso del calibre inmediatamente superior y/o inferior. La diferencia máxima de diámetro debe ser < 7mm, entre el fruto más pequeño y el más grande. |
| **3** (63-72mm) | **4** (58-67mm) | **5** (53-62mm) |
| **6** (48-57mm) | **7** (45-52mm) |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **D. Tolerancia de defectos.** | | | | | | |
| **A.** Deformados y/o que no alcancen el 70% del color típico: se acepta hasta un máximo de 10%. | | |  |  |  |  |
| **B.** Limones con manchas o alteraciones de la piel y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo, mayores al 2,5% de la sup de la fruta y que no afecten la conservación de la misma: Máx. 5%  Las manchas o alteraciones deben tener una superficie < 7,5 % (individual o en conjunto). | | |  |  |  |  |
| **C.** Limones blandos y/o que presenten manchas o alteraciones de la piel causadas por rameado y/o rozaduras, y/o heridas profundas cicatrizadas, mayores al 7,5% de la sup de la fruta y que no afecten la conservación de la misma: Máx. 10%  Las manchas o alteraciones deben tener una superficie < 10% (individual o en conjunto). | | |  |  |  |  |
| **Las tolerancias admitidas en A, B y C no pueden exceder en conjunto el 15% de las unidades.** | | | | | | |
| **2.3 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 asentar fecha |
| **3. Sistema de Gestión de Calidad** | | | | | | |
| **3.1 En Fincas**. | | | | | | |
| Visitas y capacitaciones sobre Buenas prácticas de higiene, agrícolas y de manufactura al personal involucrado. | | |  |  |  |  |
| **3.2 En 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 asentar 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 asentar 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 asentar 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** |