



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 01

Fecha: 05.02.2014

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: Kiwi fresco

Código del protocolo de referencia: SAA142

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 01

Fecha: 05.02.2014

RESULTADOS

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
PRODUCTO			
1. Especie: <i>Actinidia deliciosa</i> (A. Chev.) Liang et Ferguson cv. HAYWARD			
2. Requerimientos generales			
a. Enteros			
b. Desprovistos de humedad exterior, seco			
c. Tamaño uniforme			
d. Sanos			

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 01

Fecha: 05.02.2014

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
e. Limpios			
f. Exentos de plagas			
g. Exentos de olores y sabores extraños			
h. Poseen la madurez fisiológica apropiada que garantice la calidad requerida por el mercado destino.			
i. Forma propia de la variedad: 0,7. Este valor se determina por la razón entre el promedio del diámetro ecuatorial mayor y el menor, con el diámetro longitudinal. Se excluyen frutos dobles o múltiples.			

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 01

Fecha: 05.02.2014

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
3. Requerimientos específicos:			
a. Madurez: Índices de madurez: <ul style="list-style-type: none">• % de materia seca (MS): mínimo promedio de 15.5%, con un Desvío Estándar < 1%. <u>Método de determinación:</u> Secado hasta peso constante. (Ver detalle en el Protocolo) <ul style="list-style-type: none">• Sólidos Solubles (SS): Valor promedio de 6.5° Brix y no más del 10 % de la muestra se encuentre por debajo de 6.2° Brix. <u>Método de determinación:</u> Refractometría manual.			Verificar registro/s, asentar fecha y resultados.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 01

Fecha: 05.02.2014

Atributos	Cumplimiento		Observaciones																							
	SI	NO																								
<ul style="list-style-type: none"> Firmeza: Valor a cosecha: $\geq 15\text{lb}$ <p><u>Método de determinación:</u> Con presionómetro en la pulpa del fruto. (Ver detalle en el Protocolo)</p>																										
<p>b. Especificaciones de tamaño</p> <p>El calibrado se determinará por el peso del fruto, con la Tabla 1: Equivalencia de calibres para kiwis de exportación. (Mín 85gr.)</p> <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Calibre equivalente 3.2 Kg</th> <th colspan="2">Gramos / fruto</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>18</td> <td>175</td> <td>190</td> </tr> <tr> <td>20</td> <td>160</td> <td>175</td> </tr> <tr> <td>23</td> <td>135</td> <td>160</td> </tr> <tr> <td>25</td> <td>125</td> <td>135</td> </tr> <tr> <td>27</td> <td>115</td> <td>125</td> </tr> <tr> <td>30</td> <td>105</td> <td>115</td> </tr> </tbody> </table>	Calibre equivalente 3.2 Kg	Gramos / fruto		Mínimo	Máximo	18	175	190	20	160	175	23	135	160	25	125	135	27	115	125	30	105	115			Verificar registro/s y asentar fecha.
Calibre equivalente 3.2 Kg		Gramos / fruto																								
	Mínimo	Máximo																								
18	175	190																								
20	160	175																								
23	135	160																								
25	125	135																								
27	115	125																								
30	105	115																								

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 01

Fecha: 05.02.2014

Atributos	Cumplimiento		Observaciones						
	SI	NO							
<table border="1"> <tr> <td>33</td> <td>95</td> <td>105</td> </tr> <tr> <td>36</td> <td>85</td> <td>95</td> </tr> </table> <p>Se considerará de un mismo calibre a las unidades que varíen en hasta 12 % en más o en menos en peso o calibre. Tolerancia en peso neto: se admite por envase hasta un 8% en más y 2% en menos del peso neto indicado en el envase. Se permite hasta un 10% de envases que superen la tolerancia.</p>	33	95	105	36	85	95			
33	95	105							
36	85	95							
<p>c. Defectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Manchas superficiales. -Lesiones de distinto origen (granizo, heladas, rameado, insectos, enfermedades, golpes, etc.). -Lesión cicatrizada - Sobremaduro 			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: 01	Fecha: 05.02.2014

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>- Inmaduro.</p> <p>Tolerancia: máximo del 8% acumulado de unidades que no estén bien formadas y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con ligeras manchas superficiales.</p> <p>Máximo del 5% acumulado de unidades que presenten alteraciones o lesiones de distinto origen y/o heridas cicatrizadas y/o con lesiones producidas por granizo, heladas, rameado, etc.</p> <p>Las tolerancias no podrán exceder en conjunto del 8% acumulado de unidades.</p>			
<p>d. Agroquímicos</p> <p>Verificar el uso de productos aprobados dentro de los Límites Máximos de Residuos (LMR) establecidos para este cultivo.</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: 01

Fecha: 05.02.2014

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
PROCESO			
BPA - BPM:			
1. Verificar la existencia de registros del sistema de trazabilidad implementado desde la producción hasta el producto final.			Verificar registro/s y asentar fecha.
2. Verificar la capacitación realizada al personal de finca y empaque.			Verificar registro/s y asentar fecha y tipo de capacitación.
3. Se controla la calidad del agua de uso agrícola.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultados.
4. Se controlan 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: 01	Fecha: 05.02.2014

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
5. Existen registros de POES aplicados en el empaque.			Verificar registro/s y asentar fecha.
Características del proceso			
<p>1. Recepción de materia prima y Acondicionado</p> <p>Se efectúan muestreos para detectar plagas, enfermedades y constatar la apariencia general de la fruta en aspectos que influyan directamente en la calidad</p> <p>No se recibe ningún lote de fruta que no haya pasado previamente por el proceso de “curado” (Ver detalles en el Protocolo).</p> <p>Enfriado</p>			Verificar registro/s y asentar fecha

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 01

Fecha: 05.02.2014

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>Durante las primeras 24 hs desde el curado los kiwis se enfrían rápidamente hasta alcanzar en la pulpa una temperatura de 4° a 7°C.</p> <p>La fruta preenfriada permanece en una cámara de frío con temperatura de hasta 0°C hasta su despacho.</p> <p>Selección y calibrado</p> <p>Se seleccionan aquellos frutos que se encuentran libres de defectos y se calibran los frutos por peso de acuerdo especificaciones de tamaño (Ver tabla 1)</p> <p>Palletizado</p> <p>Se realiza en una cámara fría o ante-cámara con una T° entre 0 y 6 °C. Las cajas permanecen entre - 0.5 y 0.5°C, con una humedad > 90% y nivel de</p>			

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	



 	
Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA
Código: SAA143	Versión: 01 Fecha: 05.02.2014

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
etileno superior a 5 ppb. 2. Almacenamiento La fruta destinada a almacenamiento prolongado se almacenan a 0°C, con una humedad > 90% y nivel de etileno menor a 10ppb. Si la fruta se almacena en cámaras de atmósferas controladas debe enfriarse en forma “pasiva”, para evitar el daño por frío en la fruta (chilling injury). Ver metodología en el Protocolo.			
3. Transporte: Sala de carga con temperatura menor a 7°C. Los kiwis se transportan preservados de contaminaciones y olores extraños, asegurando el mantenimiento de su sanidad, calidad y			Verificar registro/s y asentar fecha

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 01

Fecha: 05.02.2014

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
conservación. El transporte posee equipo de frío a una temperatura de 0° en el interior.			
Envase			
a. El contenido de cada envase es homogéneo y comprende únicamente kiwis de la misma variedad, origen, calidad y calibre.			Verificar registro/s y almacenamiento.
b. Los envases y los materiales utilizados son nuevos, limpios y de una composición que no provoque alteraciones externas ni internas a los frutos, estar exentos de cualquier cuerpo extraño y ser adecuados para asegurar el cuidado de los frutos ya que son frágiles.			Verificar registro/s y almacenamiento.

		Página 12
Firma Auditor	Aclaración	



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

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA143

Versión: 01

Fecha: 05.02.2014

Conclusiones

--

Personas entrevistadas de la empresa auditada: _____

		Página 13
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA143	Versión: 01	Fecha: 05.02.2014

Por la empresa auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma y aclaración

Firma y aclaración

		Página 14
Firma Auditor	Aclaración	