



Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de la Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA146	Versión: 01	Fecha: 29.04.2016

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: AJO SECADO AL AIRE (de forma natural)

Registro del producto alimenticio N° (todos para los cuales solicita Sello):

Registro de establecimiento N° (o equivalente):

Código del protocolo de referencia: SAA 045

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	



		
Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de la Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA146	Versión: 01	Fecha: 29.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
PRODUCTO			En caso de realizarse determinaciones por exigencias externas o por controles internos de la empresa que no se mencionan en este conforme de auditoría, podrán detallarse y/o adjuntarse al mismo.
Especie: <i>Allium sativum L.</i> El cultivar está inscripto en el INASE			
a. Variedad: De acuerdo a la coloración de las túnicas de los bulbillos, se clasifican en distintos tipos comerciales: <ul style="list-style-type: none"> • Blancos • Castaños • Colorados • Morados • Rosados • Violetas 			Indicar a qué variedad y tipo comercial corresponde

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación	CONFORME DE AUDITORÍA	
Secretaría de Agregado de la Valor		
Subsecretaría de Alimentos y Bebidas		
Código: SAA146	Versión: 01	Fecha: 29.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
b. Requerimientos generales de los frutos			
<i>Los bulbos se presentan:</i>			
• Con las características del cultivar bien definidas, propias de cada tipo comercial			
• Secos			
• Limpios			
• Enteros			
• Firmes			
• Completos			
• Bien formados			
• Sanos			

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación	CONFORME DE AUDITORÍA	
Secretaría de Agregado de la Valor		
Subsecretaría de Alimentos y Bebidas		
Código: SAA146	Versión: 01	Fecha: 29.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
• Sin manchas			
• Libres de lesiones			
• Sin brotado			
• Libres de olores extraños			
• Libres de plagas que comprometan su conservación			
• No presentan elementos o agentes que comprometen la higiene del producto.			
Defectos y Tolerancias de defectos:			Indicar si cumple con la tolerancia de defectos individuales y totales
• Bulbos incompletos Tolerancia: 0 gramos			

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación	CONFORME DE AUDITORÍA	
Secretaría de Agregado de la Valor		
Subsecretaría de Alimentos y Bebidas		
Código: SAA146	Versión: 01	Fecha: 29.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<ul style="list-style-type: none"> • Bulbos poco firmes Tolerancia: 1g/100g			
<ul style="list-style-type: none"> • Bulbos deformados Tolerancia: 1g/100g			
<ul style="list-style-type: none"> • Bulbos con enfermedades Tolerancia: 0,5g/100g			
<ul style="list-style-type: none"> • Bulbos manchados Tolerancia: 1g/100g			
<ul style="list-style-type: none"> • Bulbos lesionados Tolerancia: 2g/100g			
<ul style="list-style-type: none"> • Bulbos brotados Tolerancia: 1g/100g			

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación	CONFORME DE AUDITORÍA	
Secretaría de Agregado de la Valor		
Subsecretaría de Alimentos y Bebidas		
Código: SAA146	Versión: 01	Fecha: 29.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones																
	SI	NO																	
<ul style="list-style-type: none"> Bulbos con olor extraño Tolerancia: 0 gramos																			
La sumatoria de los defectos es inferior a 5g/100g																			
c. Tamaño: Clasificación por calibre de acuerdo a su mayor diámetro transversal <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Calibre</th> <th>Diámetro (mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>8</td><td>76 a 85</td></tr> <tr><td>7</td><td>66 a 75</td></tr> <tr><td>6</td><td>56 a 65</td></tr> <tr><td>5</td><td>46 a 55</td></tr> <tr><td>4</td><td>36 a 45</td></tr> <tr><td>3</td><td>26 a 35</td></tr> <tr><td>2</td><td>25 a 16</td></tr> </tbody> </table> Los Ajos cuyo diámetro es mayor de 85 mm, se clasifican cada 10 mm.	Calibre	Diámetro (mm)	8	76 a 85	7	66 a 75	6	56 a 65	5	46 a 55	4	36 a 45	3	26 a 35	2	25 a 16			Indicar a qué calibre/s corresponde
Calibre	Diámetro (mm)																		
8	76 a 85																		
7	66 a 75																		
6	56 a 65																		
5	46 a 55																		
4	36 a 45																		
3	26 a 35																		
2	25 a 16																		

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de la Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA146	Versión: 01	Fecha: 29.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<u>Tolerancia de tamaño:</u> Dentro de los envases, sólo hay tolerancia de hasta un 5% como máximo de unidades pertenecientes sólo al calibre inmediatamente inferior o superior. El número de envases que supera la tolerancia de tamaño no excede el 20% del número de unidades muestreadas.			
d. Agroquímicos De ser necesario, sólo se utilizan productos aprobados dentro de los Límites Máximos de Residuos (LMR) establecidos para este cultivo.			Verificar análisis y adjuntar copia
e. Vida útil El valor del Índice de Conservación (IC) es mayor a 6, calculado con la siguiente fórmula: $IC = \frac{\text{IRP (en kg)}}{\text{IVD (en decimales)}} \times 0,3$			Verificar registro/s y asentar fecha. Detallar la periodicidad de los controles mencionados y fundamentar el método de muestreo.

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de la Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA146	Versión: 01	Fecha: 29.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
IRP = Índice de Resistencia a la Presión IVD = Índice Visual de Dormición Estos índices se encuentran detallados en el Protocolo correspondiente.			
PROCESO			
BPA - BPM:			
1. Se capacita (periódicamente) al personal de finca y empaque.			Verificar registro/s y asentar fecha y tipo de capacitación.
2. Se controla la calidad del agua de uso agrícola.			Verificar registro/s y asentar fecha. Adjuntar resultados.
3. Se controlan los insumos / materia prima recibidos.			Verificar registro/s y asentar fecha.
4. POES aplicados en el empaque. Se registran.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	



		
Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de la Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA146	Versión: 01	Fecha: 29.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
5. Las acciones correctivas relacionadas con POES son aplicados en la planta.			Verificar registro/s y asentar fecha.
6. Existe un Manejo Integral de Plagas.			Verificar registro/s y asentar fecha.
7. La indumentaria del personal y las condiciones generales son adecuadas.			Verificar registro/s y asentar fecha.
8. Existe un listado de proveedores de ajo, cuando la totalidad o parte de la producción no es propia.			Verificar registro/s y asentar fecha.
9. Las BPA y BPM se encuentran implementadas adecuadamente o certificadas.			En caso de estar certificadas, indicar fecha y entidad certificadora. Detallar otras actividades realizadas que aseguran la correcta implementación de BPA/BPM y que no hayan sido detallado anteriormente.

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación	CONFORME DE AUDITORÍA	
Secretaría de Agregado de la Valor		
Subsecretaría de Alimentos y Bebidas		
Código: SAA146	Versión: 01	Fecha: 29.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Características del proceso			
<p>Cosecha:</p> <p>La cosecha se realiza en el momento correspondiente. No se anticipa ni retarda, evitando comprometer la conservación posterior del Ajo y su calidad comercial.</p> <p>Se evitan golpes entre bulbos que pueden favorecer el desarrollo de enfermedades y plagas durante el almacenamiento.</p> <p>Proceso de secado:</p> <p>-La desecación se realiza de forma natural, al aire, forzado o no, hasta alcanzar el "punto de corte" (momento en que al efectuar el corte del falso tallo "rama" y al apretar fuertemente entre los dedos el "cuello", no haya evidencia de humedad en él).</p> <p>-No se expone en forma directa a la luz solar</p>			Verificar registro/s y asentar fecha

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación	CONFORME DE AUDITORÍA	
Secretaría de Agregado de la Valor		
Subsecretaría de Alimentos y Bebidas		
Código: SAA146	Versión: 01	Fecha: 29.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>Selección: -Los bulbos limpios, libre de hojas y raíces se hacen pasar por cintas para eliminar los defectos indicados anteriormente.</p> <p>Clasificación: -Se separan los bulbos en distintos calibres.</p> <p>Envasado y etiquetado: -Los bulbos de Ajo se empacan en envases limpios, secos, que no transmiten olor ni sabor extraños al producto. Luego son etiquetados en un lugar de fácil visualización.</p> <p>Almacenamiento: -El almacenamiento del Ajo sin procesar no se</p>			Verificar registro/s y asentar fecha

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	



		
Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de la Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA146	Versión: 01	Fecha: 29.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>realiza en el campo.</p> <p>-El local donde se procesa el ajo está cubierto, seco, limpio, ventilado, con dimensiones acordes a los volúmenes a acondicionar y de fácil higienización para evitar efectos perjudiciales para la calidad y conservación de los ajos</p> <p><u>Ajos en rama o cortados:</u></p> <p>-Temperatura: no supera los 30°C</p> <p>-Ventilación garantizada: 15 m³/h</p> <p>-Humedad Relativa: no supera a 70%</p> <p>Los ambientes se encuentran limpios de plagas y contaminantes</p> <p>Conservación frigorífica:</p> <p>-Temperatura: 0°C</p>			<p>Verificar registro/s y asentar fecha</p>

		Página 12
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de la Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA146	Versión: 01	Fecha: 29.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
-Humedad Relativa: 65% en la interfase aire/bulbo -Al ingresar a la cámara, IVD de los "dientes" no alcanzó el 10% y salida con IVD menor al 75%			Verificar registro/s y asentar fecha
Transporte Los Ajos se transportan en medios que aseguran el mantenimiento de la sanidad, calidad y conservación. Se preservan de las contingencias ambientales mediante el uso de vehículos adecuados, en condiciones de higiene que no aporten contaminantes y olores extraños. -Temperatura: no supera los 30°C -Ventilación garantizada: 15 m ³ /h -Humedad Relativa: no supera los 70% Transporte frigorífico de Ajos cortados: -Temperatura: 0°C			Verificar registro/s y asentar fecha

		Página 13
Firma Auditor	Aclaración	



		
Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de la Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA146	Versión: 01	Fecha: 29.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>-Humedad Relativa: 65% en la interfase aire/bulbo -Ventilación: 15 m³/h</p> <p>Los Ajos van acompañados de la documentación legal pertinente.</p> <p><u>Trazabilidad</u> La empresa cumple con un sistema de trazabilidad que contempla toda la información y registros, permitiendo un seguimiento desde la producción hasta el punto de comercialización.</p> <p>Se garantiza el manejo de los productos con el amparo del Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCIÓN NATURAL" de forma separada de aquellos no amparados.</p>			

		Página 14
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de la Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA146	Versión: 01	Fecha: 29.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Envase			
<p>-Los bulbos de Ajo se empaacan en envases limpios, secos, que no transmiten olor ni sabor extraños al producto, aprobados por el SENASA.</p> <p>-Los Ajos son rotulados o etiquetados en un lugar de fácil visualización y de difícil remoción con la información obligatoria.</p> <p>En todas las presentaciones las raíces son cortadas al ras del tallo.</p> <p>El Sello se presenta sobre el producto, sobre el envase primario y/o secundario, o en ambos tipos de envase.</p> <p>Los envases y los elementos de madera usados para el soporte y acomodado que se destinan a exportación, son sometidos a tratamiento</p>			<p>Adjuntar certificado de aptitud/aprobación del material de envasado para estar en contacto con alimentos.</p> <p>Indicar tipo de presentación</p>

		Página 15
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación Secretaría de Agregado de la Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA146	Versión: 01	Fecha: 29.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
cuarentenario. a. Uniformidad: -El contenido de cada envase es uniforme respecto al calibre, coloración y características de los bulbos. -El contenido de cada envase es homogéneo y comprende sólo frutos del mismo origen, variedad, y calidad -La parte visible del contenido del envase es representativa del conjunto.			

		Página 16
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación

Secretaría de Agregado de la Valor

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA146

Versión: 01

Fecha: 29.04.2016

Conclusiones

--

Personas entrevistadas de la empresa auditada: _____

Por la empresa auditora

Firma y aclaración

En conformidad por la empresa auditada

Firma y aclaración

		Página 17
Firma Auditor	Aclaración	