



Código: SAA 147

Versión: 02

Fecha: 11-11-2024

Producto: MANZANAS FRESCAS Protocolo de referencia: SAA 046

Fecha de Auditoria				
Razón Social				
Establecimiento Auditado	Dirección			
Constancia de 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				



Código: SAA 147

Versión: 02

Fecha: 11-11-2024

ATRIBUTOS	Cumplimiento			Observaciones
	SI	NO	No Aplica	
1. Proceso. Etapas y Características				
Pre-enfriado. Max 12hs entre cosecha y el inicio del preenfriado.				Indicar registro y fecha
Volcado y lavado. Control de descarga y nivel de cloro en las piletas (min 30 ppm).				Indicar registro y fecha
Secado y Encerado. Cera y productos sanitarios permitidos.				
Túnel de secado. Sector con cepillos, aire forzado y altas temperaturas.				
Clasificación. Separación manual de la fruta no apta y por categorías para comercializar.				
Envasado. Cumple con los Requisitos específicos para el producto final (Indicados en el punto 2)				Indicar registro y fecha
Peso neto. Hasta 8% en más y 2% en menos del peso indicado en el envase. (Se admite hasta 10% de envases superen la tolerancia)				
Almacenamiento. Temperatura optima entre -1 a 0°C				Indicar registro y fecha
Identificación, trazabilidad y palletizado. Etiqueta con datos exigidos por la legislación vigente.				
Sello AA en la sup. de la fruta o en envase primario (No aplica para auditoría inicial/de cesión)				
Transporte				
En óptimo estado de Limpieza y Desinfección antes de iniciar la carga.				Indicar registro y fecha
Se verifica y registra la temperatura indicada. Temp. optima entre -1 y 0°C				Indicar registro y fecha

Código: SAA 147

Versión: 02

Fecha: 11-11-2024

ATRIBUTOS	Cumplimiento			Observaciones	
	SI	NO	No Aplica		
2. Producto Final					
2.1 Especie: <i>Malus domestica</i> Borkh					
Variedades: Red Delicious y sus clones (Starkrimson, Red Chief, Hi Early, Top Red, Red King Oregón y Cooper 8); Gala y sus clones (Royal Gala, Galaxy, Mondial Gala, otros); Sansa; Granny Smith; Fuji y sus clones; Cripp's Pink; Golden Delicious y sus clones; Braeburn; Rome Beauty y sus clones (Glengyle Red, Rome Beauty, Law Red Rome)				Especificar variedad comercial utilizada	
2.2 Requerimientos específicos					
A. Madurez. Tabla N°1 Parámetros de Resistencia a la Penetración para algunas variedades					
Variedades	Maduración mínima	Maduración máxima	La maduración se mide en lbs/pulg ²		
1. FUJI	19	9		Indicar registro y asentar fecha	
2. GALA	19	9			
3. GOLDEN Y MUTACIONES	18	9			
4. GRANNY SMITH	19	11			
5. RED DELICIOUS y MUTACIONES	18	9			
6. OTRAS	18	9			
B. Color. Tabla N°2 Proporción del área total con el color predominante en la epidermis del fruto.					
Lista de Variedades	Color y Proporción de Área total (Fracción)	SI	NO	No Aplica	Observaciones
Red Spur, Red Delicious y mutaciones, Red Gala, Galaxy, Red Rome y otras similares.	Rojas, rojo oscuro o rojo predominante (3/4)				
Fuji, Royal Gala, Mondial Gala, Braeburn, Jonathan y similares	Mixta, roja o semiroja (1/2)				
Melrose, Elstar, Gala, Jonagold y mutaciones	Estriadas, ligeramente coloreadas (1/3)				
Granny Smith, Golden Delicious y mutaciones, Ozark y otros similares.	Otras coloraciones (Sin requisitos en color rojo)				



Código: SAA 147

Versión: 02

Fecha: 11-11-2024

ATRIBUTOS	Cumplimiento			Observaciones
	SI	NO	No Aplica	
C. Tamaño. Calibre (mm): Determinado por el diámetro de la sección ecuatorial.				
Diámetro mínimo: 61mm para todas las variedades o su equivalente.				
Variación de calibre: hasta \pm 10% en diámetro o calibre promedio.				
Unidades fuera de calibre: hasta 10% de unidades.				
D. Defectos. Los límites máximos de defectos por categoría, expresados en porcentaje de unidades de la muestra. Ver ANEXO I, defectos				
Total defectos graves CAT.EXTRA: 2 CAT.I: 6				Verificar y asentar categoría
Total defectos leves CAT.EXTRA: 5 CAT.I: 10				
Total de defectos CAT.EXTRA: 5 CAT.I: 12				
2.3 Agroquímicos				
Uso de productos aprobados dentro de los Límites Máximo de Residuos (LMR) Establecidos por la Res. N° 934/2010 de SENASA.				Indicar informe y fecha
3. Sistema de Gestión de Calidad				
En Fincas. Visitas y capacitaciones sobre BPA y BPM al personal involucrado.				
En Empaque. Local cubierto, techado, ventilado, limpio, dimensiones y materiales adecuados.				
BPM. La empresa dispone de un Manual de BPM debidamente documentado e implementado				
Control en la Recepción de Materias primas e insumos.				Indicar registro y fecha
Proveedores. Listado de proveedores cuando la totalidad o parte de la producción no es propia.				



Código: SAA 147

Versión: 02

Fecha: 11-11-2024

ATRIBUTOS	Cumplimiento			Observaciones
	SI	NO	No Aplica	
Trazabilidad. Registros implementados desde la recepción hasta el despacho.				
Análisis fisicoquímico y bacteriológico de agua (De uso en los procesos de empaque)				Indicar informe y 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 fecha
Sistema HACCP. La empresa posee un plan escrito de HACCP debidamente documentado.				
El Plan incluye todas las etapas para la aplicación del Sistema HACCP (5 pasos y 7 principios)				
Están identificados los puntos críticos de control (PCC) y están debidamente documentados.				
Coincide el diagrama de flujo planificado con el proceso real que se lleva a cabo en la planta.				

<p align="center">SELLO ALIMENTOS ARGENTINOS DIRECCION NACIONAL DE ALIMENTOS Y DESARROLLO REGIONAL</p>	<p align="center">LISTADO DE AUDITORIA</p>		
<p align="center">Código: SAA 147</p>	<p align="center">Versión: 02</p>	<p align="right">Fecha: 11-11-2024</p>	

Nota: Resultado de la Auditoria

- Cuando no exista incumplimientos, la Auditoria estará CONFORME.
- Cuando haya uno o más incumplimientos, la empresa deberá gestionar un Plan de acción, estipulando un tiempo en las acciones, el Auditor/a deberá aprobarlo y dar seguimiento al mismo, indicando, posteriormente, el cumplimiento del Listado de Auditoria.

Resultado:

1. Cumplimiento del protocolo. Indicar:

Marcar con una X lo que corresponde

SI

NO

2. Personas entrevistadas de la empresa auditada

	SI	NO

Firma y aclaración
Del Auditor

Firma y aclaración
En representación de la empresa auditada



Anexo I- Cuadro de Defectos

Anexo I			
Defectos Graves			Defectos Leves
Fisicos	Fisiologicos	Patologicos	Por plagas
Machucamiento	Bitter Pit	Corazon mohoso	Daños por insectos
Congelamiento	Corchosis	Podredumbre	
Quemado del Sol	Corazon acuoso	Mancha de sarna	
Daño por granizo	Cavidad calicinal parda		
Daño por helada	Escaldadura		
lesion cicatrizada	Decaimiento interno		
	Corazon pardo		
	Alteracion por frio		
	Alteracion por gases		
	Sobremaduro		
	Inmaduro		

Russeting
Manchas
Quemado del sol
Deformacion
Falta de pedunculo
Deshidratacion
Daño por granizo
Lesion cicatrizada
Daño por insecto

Referencia: Resolucion GMC 117/96 (Res. SAGPyA N° 600/97)