



Código: SAA 148

Versión: 02

Fecha: 11-11-2024

Producto: PERAS FRESCAS Protocolo de referencia: SAA 047

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 148

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. Descarga de la fruta en agua. Control de descarga con desaceleradores. Tratamientos de filtrado y sanitización.				Indicar registro y fecha
Lavado. Cepillado. Remoción de cera parcial o total con rodillos y detergente. Renovación de agua.				
Encerado. De corresponder, aplicar recubrimiento artificial de cera con productos sanitarios aprobados.				
Secado. Pasaje en zona con ventiladores.				
Clasificación. Eliminación manual de la fruta no apta y la separación por categorías.				
Calibrado. Sistema de balanzas, mecánicas o electrónicas, que permiten su separación por peso.				
Envasado. Cumple con los requisitos específicos para el producto final (Indicados en el punto 2)				Indicar registro y fecha
Contenido neto. Hasta 8% en más y 2% en menos del peso neto indicado en el envase. (Se admite hasta 10% de envases superen la tolerancia)				
Identificación, trazabilidad y palletizado. Etiqueta y Tarjeta de romaneo 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)				



Código: SAA 148

Versión: 02

Fecha: 11-11-2024

ATRIBUTOS	Cumplimiento			Observaciones
	SI	NO	No Aplica	
1.1 Almacenamiento				
Temperatura óptima. Entre -1 a 0°C				Indicar registro y asentar fecha
Humedad Relativa. Entre 80 y 90%				Indicar registro y asentar fecha
1.2 Transporte.				
Optimo estado de Limpieza y Desinfección antes de iniciar la carga.				
Temperatura optima entre -1 y 0°C.				Indicar registro y asentar fecha
2. Producto Final				
1. Especie: <i>Pyrus communis L.</i>		Especificar variedad comercial utilizada		
<i>Variedades: Abate Fettel, Conference, Beurre Bosc, Beurre d'Anjou, Beurre Giffard, Clapp's Favorite, Forelle, Packam's Triumph, Red Beurre d'Anjou, Red Bartlett, William's, Winter Bartlett, Otra.</i>				
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	
RED BARTLETT	12	18		
WILIAMS BARTLETT	12	21		
PACKAM'S TRIUMPH	10	17		
A. FETTEL	10	14		
CONFERENCE	12	15		
WINTER NELIS	10	15		
BEURRE BOSC	9	15		
BEURRE D'ANJOU	9	16		
BEURRE GIFFARD	8	16		
CLAPP'S FAVORITE	8	16		
WINTER BARTLETT	10	18		
Firmeza de la pulpa mediante penetrómetro, con punta 5/16"				

Código: SAA 148

Versión: 02

Fecha: 11-11-2024

ATRIBUTOS	Cumplimiento			Observaciones
	SI	NO	No Aplica	
B. Color.				
Coloración propia de la variedad. Podrán poseer una leve coloración rosada, russeting.				
C. Tamaño. Calibre (mm): El calibre está determinado por el diámetro de la sección ecuatorial.				
Calibre mínimo: 60mm para todas las variedades o su equivalente.				
Variación de tamaño: hasta +/- 10% en mm Unidades fuera de tamaño hasta 10%.				
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				
2.2 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
Listado de Proveedores de frutas. Cuando la totalidad o parte de la producción no es propia.				



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 148</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	Otros defectos	
Daños por helada	Bitter Pit	Corazon mohoso	Daños por insectos	Sobremaduro	Russeting
Quemado del Sol	Corchosis	Podredumbre		Inmaduro	Manchas
Herida abierta	Cavidad calicinal parda	Mancha de sarna		Falta de pedunculo	Deformacion
Congelamiento	Escaldadura				Deshidratacion
Daño de granizo	Decaimiento interno				Mancha de sarna
Rameado	Corazon pardo				Quemado del sol
Machucamientos	Alteracion por frio				Daño por granizo
	Alteracion por gases				Lesion cicatrizada
Referencia: Resolucion GMC 118/96 (Res. SAGPyA N° 404/98)					Daño por insecto
					Daño peduncular
					Rameado