


Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA149	Versión: 01	18.07.2018

**Fecha de auditoría:**

**Empresa auditora:**

**Empresa auditada:**

Ubicación:

Provincia:

Teléfonos:

**Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo**


**Producto: PRODUCTOS DE PAPA PREFRITOS Y CONGELADOS**

**Registro de establecimiento N° (o equivalente):**

**Registro del producto alimenticio o marcas:**

**Código del protocolo de referencia: SAA048**


		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA149	Versión: 01	18.07.2018

### RESULTADOS


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>ATRIBUTOS DE PRODUCTO</b>			
<b>Materias Primas:</b>			
Papa ( <i>Solanum tuberosum L.</i> )			Indicar variedad/es utilizadas. Verificar registro/s y asentar fechas.
<b>Agroquímicos:</b> Sólo se utilizan productos inscriptos en el Registro Nacional de Terapéutica Vegetal, de acuerdo a lo establecido por los Decretos/Leyes N°3.489/58 y N° 5.769/59.			Verificar registro/s de control y asentar fechas.

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA149	Versión: 01	18.07.2018


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Agroquímicos: Sólo se utilizan productos aprobados dentro de los Límites Máximos de Residuos (LMR) establecidos por la Res. N°934/2010 de SENASA.			Verificar y adjuntar resultado de análisis de laboratorio.
Utilización de materia prima libre de Lindano (Lindafor)			Verificar y adjuntar análisis
<b>2. Producto Final</b>			
<b>2.1 Características Químicas</b>			
a. Porcentaje de sólidos totales: entre 25% y 40%			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
b. Contenido de aceite: entre 3% y 10%			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA149	Versión: 01	18.07.2018


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>2.2 Características Microbiológicas</b>			Se deberá informar la periodicidad de los análisis y se debe fundamentar el método de muestreo utilizado.
<b>a.</b> Recuento total de aerobios en placa: máximo 100.000 ufc/g.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
<b>b.</b> Hongos y levaduras: máximo 500 ufc/g.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
<b>c.</b> <i>Salmonella</i> : Ausencia en 25 gr.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
<b>d.</b> <i>Escherichia coli</i> : < a 10 ufc/g.			Verificar registro/s y asentar resultado de cada análisis.
<b>ATRIBUTOS DE PROCESO</b>			
<b>1. BPA-BPM/HACCP</b>			

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA149	Versión: 01	18.07.2018


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
a. Se implementa sistema de trazabilidad desde la producción hasta el producto final.			Verificar y realizar ejercicio de trazabilidad.
b. Se capacita (periódicamente) al personal de finca.			Verificar e indicar fechas y tipo de capacitación.
c. Se controla la calidad del agua de uso agrícola.			Verificar registro/s y asentar fecha. Adjuntar resultados
d. Existe un listado de proveedores.			Verificar registros y asentar fecha.
e. Registro de auditorías de BPA a fincas propias o proveedores			Verificar registro/s y asentar fecha.
f. Verificación de cronograma de limpieza y contrastar con registros aplicados en la planta.			Verificar registros y asentar fecha.

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA149	Versión: 01	18.07.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>g.</b> Verificación de los registros de acciones correctivas relacionadas con POES aplicados en la planta.			Verificar registros y asentar fecha.
<b>h.</b> Indumentaria y condiciones generales adecuadas del personal.			
<b>i.</b> Existe un Manejo Integral de Plagas.			Verificar, indicar modalidad y adjuntar registro/s.
<b>j.</b> Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se encuentran implementadas adecuadamente o certificadas.			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>k.</b> Parámetros controlados definidos para cada Punto Crítico de Control (PCC).			Verificar y adjuntar registro/s. Mencionar PCC


		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA149	Versión: 01	18.07.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
I. Calibración de patrones e instrumentos de medición.			Verificar registro/s y asentar fecha.
m. Certificación de FSSC 22.000			Verificar y adjuntar certificado.
<b>2. Recepción de materia prima</b>			
Utilización de partidas de materia prima con:  a. Defectos totales <sup>1</sup> : < a 40% en peso  b. Pudriciones: < a 10% en peso			Verificar registros y asentar fechas.
<b>3. Almacenamiento de materia prima</b>			

<sup>1</sup> Consultar defectos en el protocolo de calidad.


		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA149	Versión: 01	18.07.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>a.</b> Temperatura: entre 6°C y 12°C			Verificar registros, indicar temperatura y asentar fechas.
<b>b.</b> Humedad: entre 80% y 97%			Verificar registros, indicar humedad y asentar fechas.
<b>c.</b> Concentración de CO <sub>2</sub> : entre 600 ppm y 4.000 ppm			Verificar registros, indicar concentración y asentar fechas.
<b>4. Blanching o Escaldado</b>			
<b>a.</b> Temperatura: entre 65°C y 85°C			Verificar registros, indicar temperatura y asentar fechas.
<b>b.</b> Tiempo: entre 6 y 33 minutos			Verificar registro/s. Indicar tiempo aplicados y asentar fechas.


		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA149	Versión: 01	18.07.2018


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>5. Tratamiento térmico:</b>			
<b>- Formados de papa:</b>  <b>a.</b> Temperatura: entre 90°C y 98°C  <b>b.</b> Tiempo: entre 20 y 30 minutos			Verificar registros, indicar temperatura y tiempos. Asentar fechas.
<b>- Papa cortada (papas pre-fritas):</b>  <b>a.</b> Temperatura: entre 35°C y 90°C  <b>b.</b> Humedad relativa: entre 60% y 95%  <b>c.</b> Tiempo: entre 10 y 30 minutos.			Verificar registro/s. Indicar temperatura, humedad relativa y tiempo aplicados. Asentar fechas.

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA149	Versión: 01	18.07.2018


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>6. Fritura</b>			
Tiempo: 30 segundos aprox			Verificar registro/s. Indicar tiempo aplicado y asentar fecha.
Temperatura: 180°C (+/- 20°C)			Verificar registro/s. Indicar temperatura aplicada y asentar fecha.
<b>7. Congelado</b>			
a. Temperatura: entre -6°C y -12°C			Verificar registros, indicar temperatura y asentar fechas.
b. Tiempo: entre 15 y 30 minutos.			Verificar registro/s. Indicar tiempo aplicado y asentar fechas.
<b>8. Empaque</b>			
a. El rotulado y la codificación cumple con los requisitos del CAA y de los países a los que pudiera exportarse el producto.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA149	Versión: 01	18.07.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
b. Se realiza detección de metales			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>9. Almacenamiento</b>			
a. Temperatura: ≤ a -18°C			Verificar registro/s y asentar fecha.
b. Tiempo de conservación: hasta 18 meses.			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>ATRIBUTOS DE ENVASE</b>			
<b>1. Materiales</b>			
a. Polietileno como envase primario, de acuerdo a la necesidad del mercado b. Cajas como envase secundario			Verificar registros e indicar micronaje.


		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA149	Versión: 01	18.07.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
2. El Sello deberá presentarse en el rótulo del envase primario y opcionalmente en el rótulo del envase secundario.			Verificar y asentar fecha.

**Nota:** Todos los análisis deben realizarse mediante métodos oficiales reconocidos, por laboratorios oficialmente habilitados para los estudios detallados, y con el equipamiento e instrumentos calibrados con sus correspondientes certificados.

		Página 12
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA149	Versión: 01	18.07.2018

### Conclusiones

Indicar el cumplimiento del Protocolo: SI  NO

Personas entrevistadas de la empresa auditada: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

---

Por la empresa auditora

---

En conformidad por la empresa auditada

Firma, aclaración y sello

Firma y aclaración

		Página 13
Firma Auditor	Aclaración	