

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA152	Versión: 02	02.10.2019

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo:

Producto: Texturizado de soja

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

Registro de establecimiento/s N° (o equivalente):

Marcas para las cuales solicita el Sello:

Código del protocolo de referencia: SAA051

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA152	Versión: 02	02.10.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Alcance: Texturizado de soja			
PROCESO			
Recepción de materia prima:			Verificar registros y asentar fecha.
• A partir de harina de expeller de soja			
a. Proteína (N x 6,25): mín. 43,5% (b.s.)			
b. Humedad (100°C – 105°C): máx. 7%			
c. Mat. Grasa (extracto etéreo): 4,5-6,5%			
d. Fibra Cruda: máx. 3,3%			
e. Cenizas (500-550°C): máx. 6,5%			
• A partir de harina desgrasada (harina Hi-Pro)			

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA152	Versión: 02	02.10.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
a. Proteína (N x 6,25): mín. 46,5% (b.s.)			
b. Humedad (100°C – 105°C): máx. 9%			
c. Mat. Grasa (extracto etéreo): máx. 2%			
d. Fibra Cruda: máx. 3,5%			
e. Cenizas (500-550°C): máx. 6,5%			
• A partir de Concentrados: Proteína (N x 6,25): mín. 65% y máx. 90% (b.s.)			Verificar registros y asentar fecha.
• A partir de aislados: Proteína (N x 6,25): mín. 90% (b.s.)			Verificar registros y asentar fecha.
Se realiza el seguimiento a los proveedores por medio de auditorías de BPA			Verificar registro/s y realizar ejercicios de trazabilidad. Indicar lote del ejercicio realizado.

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA152	Versión: 02	02.10.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Acondicionamiento:			En caso de utilizar harina como materia prima.
La harina debe ser micronizada: < 200 µm			Verificar registros y asentar fechas.
Hidratación:			
Agregado de agua potable y vapor saturado proveniente de agua potable			
Antes del envasado:			
Equipos destinados a la eliminación o detección de cuerpos extraños.			Verificar equipos e indicar que tipos de equipos son.
Sistema de aseguramiento de calidad			
a. Cuenta con un cronograma de saneamiento y			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA152	Versión: 02	02.10.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
mantienen registros completos y actualizados			
b. Cuenta con registros de acciones correctivas relacionadas con POES aplicados en la planta.			Verificar registro/s y asentar fecha.
c. Realiza Manejo integral de Plagas			Verificar registro/s y asentar fecha.
d. Indumentaria y condiciones generales adecuadas del personal.			
e. Realiza mantenimiento preventivo de equipos.			Verificar registro/s y asentar fecha.
f. Calibración de patrones e instrumento de medición.			Verificar registro/s y asentar fecha.
g. Realiza capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura al personal			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA152	Versión: 02	02.10.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
h. Utilizan agua potable para la producción y el personal			Verificar análisis fisicoquímico y microbiológico de agua, asentar fechas
i. Cuentan con sistema de codificación de insumos y productos que permite conocer la trazabilidad de cada lote producido. Este sistema permite diferenciar los lotes con Sello "Alimentos Argentinos".			Realizar un ejercicio, indicar producto, lote y fecha de vto.
Sistema HACCP			
a. Realiza un análisis de peligro para cada paso (principio 1). Debe estar disponible un análisis de peligro, para todos los peligros que pueden razonablemente esperarse.			Verificar e indicar ejemplo/s.

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA152	Versión: 02	02.10.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
b. Se determinan puntos de control y puntos críticos de control (principio 2).			Verificar e indicar PC y PCC.
c. Establece límites críticos para cada PCC (principio 3).			Verificar e indicar límites críticos para un PCC.
d. Establece procedimientos documentados de monitoreo para cada PCC (principio 4). Cada registro debe especificar la persona responsable así como la fecha y resultados.			Verificar y adjuntar registro de un PCC.
e. Establece acciones correctivas (principio 5). Las acciones correctivas deben tomar en cuenta la acción a tomar con el producto no conforme.			Verificar e indicar ejemplo/s.

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA152	Versión: 02	02.10.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
f. Establece procedimientos documentados de verificación y validación para confirmar que el sistema HACCP funciona correctamente y es eficaz (principio 6).			Verificar e indicar ejemplo/s.
g. Establece documentación y registros (principio 7).			Verificar e indicar ejemplo/s.
En caso de contar con un esquema de certificación reconocido por Global Food Safety Initiative (GFSI) certificado, indicar el mismo.			

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA152	Versión: 02	02.10.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
PRODUCTO TERMINADO			
Propiedad de funcionalidad			
Absorción de agua: mín. 2,5			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
Vida Útil			
Ensayos de vida útil del producto			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
Propiedades sensoriales			
Registros de propiedades sensoriales: el producto debe presentar mordida tipo carne una vez hidratado.			Verificar registro/s y asentar fecha.
Parámetros microbiológicos			
Salmonella spp: negativo/25/g			Verificar análisis y asentar fecha

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA152	Versión: 02	02.10.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Contaminantes químicos			
Se controla que el texturizado de soja cumpla con los Límites Máximos de Residuos de acuerdo a lo establecido en la Resolución SENASA N° 934/2010.			Verificar análisis e indicar fecha de análisis verificado.
Granulometría			
Granulometría: dependerá de mercado de destino.			Verificar registro/s e indicar formas y tamaños producidos.
Tolerancia de polvo (granulometría inferior a 1 mm): máx. 5%			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA152	Versión: 02	02.10.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Texturizado de soja obtenido a partir de harina de expeller de soja			
Proteína (N x 6,25): mín. 45 %(b.s)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
Humedad (100 – 105°C): máx. 9%			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
Mat. Grasa (extracto etéreo): máx. 6%(b.s)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
Fibra cruda: máx. 3,3% (b.s)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
Actividad ureásica (AOCS. BA. 9-58): máx. 0,2			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
Cenizas (500-550°C): máx. 6,5%			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
Olor: Neutro, cereal, sin indicios de rancidez.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA152	Versión: 02	02.10.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Texturizado de soja obtenido a partir de harina desgrasada (harina Hi-Pro), concentrados y aislados			
Proteína (N x 6,25): mín. 50 %(b.s)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
Humedad (100 – 105°C): máx. 9%			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
Mat. Grasa (extracto etéreo): máx. 2% (b.s)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
Fibra cruda: máx. 3,5% (b.s)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
Actividad ureásica (AOCS. BA. 9-58): máx. 0,2			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
Cenizas (500-550°C): máx. 6,5%			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
Olor: Neutro, cereal, sin indicios de rancidez.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 12
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA152	Versión: 02	02.10.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
ENVASE			
El envase no deberá transmitir al producto, sustancias ni olores o sabores desagradables y debe ser de material inocuo que impida el pasaje de humedad.			
El envase utilizado deberá ser bromatológicamente apto.			Adjuntar certificado de aptitud/aprobación del material de envasado para estar en contacto con alimentos.
Información en envases: Firme y legible, incluidos los datos de identificación de lote.			
El isologotipo del Sello "Alimentos Argentinos" se coloca en el envase primario.			

Nota: Todos los análisis deben realizarse mediante métodos oficiales reconocidos, por laboratorios oficialmente habilitados para los estudios detallados.

		Página 13
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA152	Versión: 02	02.10.2019

Conclusiones

Indicar cumplimiento del Protocolo: SI NO

Personas entrevistadas de la empresa auditada: _____

Por la empresa auditora

Firma y aclaración

En conformidad por la empresa auditada

Firma y aclaración

		Página 14
Firma Auditor	Aclaración	