**Producto: LANGOSTINOS ENTEROS CONGELADOS A BORDO EN BUQUES TANGONEROS**

**Protocolo de referencia: SAA 053**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fecha de Auditoria** | |  | | | |
|  | |  | | | |
| **Razón Social** | |  | | | |
|  | |  | | | |
| **Puerto de arribo y Marea** | |  | | | |
|  | |  | | | |
| **Buque Auditado** | | **Habilitación de SENASA** **N°** | | | |
|  | |  | | | |
| **Registros de productos SENASA**  (Si el espacio no alcanza para incluir todos los registros, 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** | |  | | | |

| **ATRIBUTOS** | | **Cumplimiento** | | | | **Observaciones** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SI | NO | | No Aplica |
| **1. Producto. LANGOSTINOS ENTEROS** | | | | | | |
| Especie ***Pleoticus muelleri*** | |  |  | |  |  |
| **1.1 Clasificación** | | | | | | |
| **Langostinos enteros** | **Piezas por kg** | Estos parámetros de clasificación pueden verse modificados por requerimientos de clientes. En ese caso, indicar forma de clasificación. | | | | |
| Calibre L1 | 10/20 |  |  | |  | Indicar el/los calibre/s |
| Calibre L2 | 21/30 |  |  | |  |
| Calibre L3 | 31/40 |  |  | |  |
| Calibre L4 | 41/60 |  |  | |  |
| Calibre L5 | 61/80 |  |  | |  |
| **1.2 Características Organolépticas.** Verificar que se conocen y mantienen las características sensoriales, mediante registros y/o entrevistas con el personal. | | | | | | |
| **OLOR.** Suave a mar | |  |  | |  |  |
| **EXOESQUELETO.** Suave al tacto, húmedo | |  |  | |  |  |
| **CEFALOTÓRAX.** Firme, bien adherido, apéndices firmes | |  |  | |  |  |
| **PORCIÓN MUSCULAR.** Blanco, muy firme, con olor suave a mar | |  |  | |  |  |
| **COLOR.** Rojo a rosa anaranjado, pálido sin manchas | |  |  | |  |  |
| **1.3 Características químicas** | | | | | | |
| Plan de Control de Residuos e Higiene de Alimentos **(CREHA)** | |  |  | |  | Verificar análisis y asentar fecha |
| **Dióxido de azufre (SO2).** Dosis máxima admitida hasta **100 mg/kg** en la parte comestible del producto crudo.  - Método cualitativo rápido (screening) mediante tiras reactivas.  - Método de confirmación por destilación y titulación | |  |  | |  | Indicar análisis, resultado y método |
| **1.4 Características Biológicas** | | | | | | |
| Libres de microorganismos patógenos, toxinas, sustancias y parásitos que ocasionen problemas para la salud pública. | |  |  | |  | Verificar análisis y asentar fecha |
| **1.5 Vida útil** | | | | | | |
| **18 meses** a **- 18°C** en el núcleo del producto.  En caso de una vida útil distinta, especificar combinación de temperatura y tiempo. | |  |  | |  | Indicar vida útil y temperatura |
| **2. Procesamiento. Etapas y Características** | | | |  | | |
| **2.1 Proceso de captura y congelado** | | | | | | |
| **Captura.** Mediante el sistema “tangones” con redes de arrastre de fondo. | |  |  | |  |  |
| **Clasificado manual.** Sobre cintaseseparan los langostinos por tamaño, calidad y de especies ictícolas acompañantes. | |  |  | |  |  |
| **Lavado.** Mediante lavadoras mecánicas o eventualmente manual. | |  |  | |  |  |
| **Tratamiento antimelanósico.** Inmersión en bandejas cribadas en solución acuosa de agentes conservadores autorizados según CAA, con absorción ≤ 100 mg/kg. | |  |  | |  |  |
| **Congelación en túneles de convección forzada.** Tiempo de permanencia de 2 a 3hs. Temperatura - 18ºC en el núcleo. | |  |  | |  | Verificar registro y asentar fecha |
| **Enmastado.** Retirados de los túneles, se tapan y se ubican en una caja master. | |  |  | |  |  |
| **Almacenamiento.** Mantenimiento en bodegas a Temperatura de - 18°C hasta la descarga en puerto. | |  |  | |  | Verificar registro y asentar fecha |
| **Envases.** Aprobados por INAL y/o Dirección de Laboratorios y Control Técnico del SENASA para contacto con Alimentos. | |  |  | |  | Verificar certificado/s y asentar fecha de vencimiento |
| **Sello AA**. En envase primario (No aplica para auditoría inicial / de cesión) | |  |  | |  |  |
| **Productos con Sello AA.** Identificados los lotes y cargamentos. | |  |  | |  |  |
| **2.2 Sistema de Gestión de Calidad** | | | |  | | |
| Se implementa sistema de trazabilidad desde la captura hasta el producto final. Realizar ejercicio de trazabilidad. | |  |  | |  |  |
| **BPM**. La empresa dispone de un Manual de BPM debidamente documentado e implementado. | |  |  | |  |  |
| **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. | |  |  | |  | Verificar registro y fecha |
| **Instrumentos de medición** y **patrones internos** calibrados frente a un patrón. | |  |  | |  | Indicar informe y fecha |
| **Sistema HACCP**. La empresa posee un Plan debidamente documentado e implementado. | |  |  | |  |  |
| El **Plan** incluye todas las etapas de la secuencia lógica para la aplicación del Sistema HACCP (5 pasos y 7 principios) | |  |  | |  |  |
| Están identificados los **puntos críticos de control** (PCC) y debidamente documentados. | |  |  | |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cumplimiento del Protocolo** (Marcar con una X lo que corresponde) | | |
| **Indicar: SI** | **NO** |  |
| En ausencia de incumplimientos, la Auditoría se considera CONFORME.  En caso de detectarse uno o más incumplimientos, la empresa deberá elaborar un Plan de Acción que especifique plazos para cada medida correctiva. El/la Auditor/a aprobará este plan y realizará su seguimiento. Una vez subsanados los incumplimientos y con la confirmación de cumplimiento del Protocolo por parte del Auditor/a (marcando "SÍ"), la empresa deberá cargar el documento al Expediente. | | |
|  | | |
| **Personas entrevistadas en la empresa auditada** | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |

|  |
| --- |
|  |
| **Auditor** |
| **Firma y Aclaración** |

**La Empresa avala el resultado de la auditoria al subir el documento a la Plataforma de Tramites a Distancia (TAD)**