**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 XLo 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)**