



Ministerio de Agroindustria de la Nación.  
Secretaría de Alimentos y Bioeconomía  
Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA157

Versión: 02

Fecha: 04.12.2018

**Fecha de auditoría:**

**Empresa auditora:**

**Empresa auditada:**

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

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

**Producto: CEREZAS FRESCAS**

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

**Registro del producto alimenticio o marcas:**

**Código del protocolo de referencia: SAA 056**

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA157	Versión: 02	Fecha: 04.12.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>PRODUCTO</b>			En caso de realizarse otras determinaciones por exigencias externas o por controles internos de la empresa que no se mencionan en este conforme de auditoría, deben detallarse.
1. <b>Especie:</b> <i>Prunus Avium</i>			Identificar la variedad o variedades. Verificar registro/s y asentar fecha.
2. <b>Requerimientos generales de los frutos</b>			
• Bien desarrollado			
• Sano			
• No posee olores y/o sabores extraños			
• Estado de madurez apropiado según el color, contenido de azúcares y consistencia adecuada			

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA157	Versión: 02	Fecha: 04.12.2018

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libre de manchas, lesiones o heridas.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libre de machucamiento</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sin podredumbre</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pedicelo sin signos de deshidratación (aspecto fresco)</li> </ul>			
<b>3. Requerimientos específicos:</b>			Detallar la periodicidad de los controles de calidad mencionados y fundamentar el método de muestreo.
<b>Madurez:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Color exterior del fruto: característico en el 100% de la superficie en destino.</li> <li>- Contenido de azúcares: mín. 16° Brix (determinado por refractómetro).</li> <li>- Firmeza: &gt; 60 unidades de Duroffel</li> </ul>			Adjuntar resultados. Indicar métodos de medición en la firmeza.

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA157	Versión: 02	Fecha: 04.12.2018

<b>Apariencia:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esférica, arriñonada o en forma de corazón, con un color rojo a rojo oscuro.</li> <li>- Pedicelos frescos, verdes y resistentes</li> </ul>			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>Defectos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ausencia de plagas</li> <li>- Ausencia de olores o sabores extraños</li> <li>- Ausencia de rots y moho</li> <li>- Ausencia de descoloración severa de la pulpa</li> <li>- Ausencia de materia extraña (polvo, hojas, piedras, insectos, pelos, entre otras).</li> </ul>			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>Tolerancia de defectos:</b> por conteo de frutos <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frutas dañadas, ≤ 2%.</li> <li>- Fruto magullado, ≤ 2%</li> </ul>			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación.  
 Secretaría de Alimentos y Bioeconomía  
 Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA157

Versión: 02

Fecha: 04.12.2018

- Deshidratación del pedicelo,  $\leq 5\%$
- Healed Splits & Cracks,  $\leq 2\%$
- Pitting,  $\leq 2\%$
- Fracturas sin cicatrizar,  $\leq 1\%$

**Tamaño de los frutos:**

Calibres según el máximo diámetro ecuatorial  
 (expresado en MILÍMETROS)

DIÁMETRO DESEABLE (mm)	DIÁMETRO MÍNIMO (mm)	DIÁMETRO MÁXIMO (mm)
+22	22	23,99
+24	24	25,99
+26	26	27,99
+28	28	29,99

Indicar calibres comercializados

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación.  
 Secretaría de Alimentos y Bioeconomía  
 Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA157

Versión: 02

Fecha: 04.12.2018

+30	30	31,99				
+32	32	33,99				
+34	34	>34				
<p>Tolerancia en tamaño: máximo 5% por caja de frutos de tamaño inferior al citado.</p>						
<p><b>Peso:</b> La tolerancia será <math>\pm 5\%</math> del peso neto especificado en el envase.</p>					<p>Verificar registro/s y asentar fecha.</p>	
<p><b>Agroquímicos:</b> Sólo se utilizan productos aprobados dentro de los Límites Máximos de Residuos (LMR) establecidos por la Res. N°934/2010 de SENASA.</p>					<p>Verificar y adjuntar resultado de análisis de laboratorio externo.</p>	

		<p>Página 6</p>
<p>Firma Auditor</p>	<p>Aclaración</p>	



Ministerio de Agroindustria de la Nación.  
 Secretaría de Alimentos y Bioeconomía  
 Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas

**CONFORME DE AUDITORÍA**

Código: SAA157

Versión: 02

Fecha: 04.12.2018

<b>PROCESO</b>			
<b>BPA – BPM/HACCP:</b>			
1. Se implementa sistema de trazabilidad desde la producción hasta el producto final.			Verificar y realizar ejercicio de trazabilidad.
2. Se capacita (periódicamente) al personal de finca y empaque.			Verificar e indicar fechas y tipo de capacitación.
3. Se controla la calidad del agua de uso agrícola.			Verificar registro/s y asentar fecha. Adjuntar resultados.
4. Se lavan y sanitizan los vehículos destinados al transporte del producto cosechado.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación.  
Secretaría de Alimentos y Bioeconomía  
Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas

### CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA157

Versión: 02

Fecha: 04.12.2018

<b>5.</b> Registros de POES aplicados en el empaque.			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>6.</b> Existe un Manejo Integral de Plagas.			Verificar y adjuntar registro/s.
<b>7.</b> La indumentaria del personal y las condiciones generales son adecuadas.			
<b>8.</b> Existe un listado de proveedores de frutas, cuando la totalidad o parte de la producción no es propia.			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>9.</b> Se audita el cumplimiento de BPA a los proveedores de frutas, cuando la totalidad o parte de la producción no es propia.			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>10.</b> Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se encuentran implementadas adecuadamente o certificadas.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA157	Versión: 02	Fecha: 04.12.2018

<b>11. Parámetros controlados definidos para cada Punto Crítico de Control (PCC).</b>			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>12. Calibración de patrones e instrumentos de medición.</b>			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>Características del proceso</b>			
<b>Cosecha:</b>			
- Se realiza por mano de obra entrenada y sanitariamente apta para cosechar.			Verificar registro/s de capacitaciones y asentar fecha.
- Se realiza cortando en la zona de abscisión preservando el pedúnculo entero.			Verificar condiciones de fruta recibida
- Solo se utilizan los frutos cosechados de las plantas.			
<b>Empaque:</b>			

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA157	Versión: 02	Fecha: 04.12.2018

- Se realiza muestreo para determinar el destino de la fruta.			Verificar registro/s y asentar fecha.
- Pre enfriado (hidroenfriamiento): - Temperatura: 0°C a 2°C (termómetro digital) - PH: de 6 a 8 - Concentración de Cloro en agua: 80 a 100 ppm			Verificar y adjuntar registro/s.
- Almacenamiento en cámara: - Entre 2°C y 3°C durante el llenado diario - Entre 3°C y 4°C al final de la jornada. - Entre 0°C y 1°C en el caso que la fruta permanezca más de un día.			Verificar registros y asentar fecha.
- Lavado en una pileta con agua clorada			Verificar registros y asentar fecha.

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA157	Versión: 02	Fecha: 04.12.2018

- Identificación de los lotes por medio de una oblea			Verificar registros y asentar fecha.
- Se transporta a la zona de separación de pedúnculos			
- Se elimina la fruta no apta			
- Se clasifica por tamaño según requerimientos específicos mencionados			Indicar la clasificación y forma de proceso. Verificar registros y asentar fechas
- Se clasifica por color según requerimientos específicos mencionados (apariencia)			Indicar la clasificación y forma de proceso. Verificar registros y asentar fechas
- Selección dependiendo del destino			Verificar registros y asentar fechas.

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA157	Versión: 02	Fecha: 04.12.2018

<b>- Empaque:</b> El contenido de cada envase es homogéneo, de la misma variedad, origen, calidad y calibre.			La parte visible del contenido del envase es representativa del conjunto.
- Las cajas se etiquetan y sellan identificando calibre, color, variedad, fecha de cosecha y empaque, número de RENSPA y habilitaciones del SENASA.			
<b>Condiciones de almacenamiento:</b> Temperatura= 0°C a 2°C			Verificar y adjuntar registro/s.
<b>Transporte:</b> -Se controlan y registran las condiciones de funcionamiento del equipo de frio de los vehículos, entre -1°C y 1°C.			Verificar registro/s y asentar fecha
- Se controlan y registran las condiciones de la pulpa de la fruta entre -2°C y 2°C.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 12
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA157	Versión: 02	Fecha: 04.12.2018

-Se separa el producto que lleva el “SELLO ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCIÓN NATURAL” e identifica los lotes y los cargamentos.			Verificar documentación y registros que resguarden a la mercadería que lleva en su rótulo el Sello.
<b>Envase</b>			
- Los envases y los materiales utilizados son nuevos, limpios, resistentes, secos y de una composición que no provoca alteraciones externas ni internas a los frutos, ni transmitan sabores u olores extraños.			Verificar registro/s y almacenamiento. Indicar tipo de envase
- El Sello se exhibe en el rótulo de la caja y opcionalmente en el rótulo del pallet.			

		Página 13
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación.  
Secretaría de Alimentos y Bioeconomía  
Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA157

Versión: 02

Fecha: 04.12.2018

### 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	