



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	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA157	Versión: 02	Fecha: 04.12.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
PRODUCTO			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. Especie: <i>Prunus Avium</i>			Identificar la variedad o variedades. Verificar registro/s y asentar fecha.
2. Requerimientos generales de los frutos			
• 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	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA157	Versión: 02	Fecha: 04.12.2018

<ul style="list-style-type: none"> • Libre de manchas, lesiones o heridas. 			
<ul style="list-style-type: none"> • Libre de machucamiento 			
<ul style="list-style-type: none"> • Sin podredumbre 			
<ul style="list-style-type: none"> • Pedicelo sin signos de deshidratación (aspecto fresco) 			
3. Requerimientos específicos:			Detallar la periodicidad de los controles de calidad mencionados y fundamentar el método de muestreo.
Madurez: <ul style="list-style-type: none"> - Color exterior del fruto: característico en el 100% de la superficie en destino. - Contenido de azúcares: mín. 16° Brix (determinado por refractómetro). - Firmeza: > 60 unidades de Duroffel 			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	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA157	Versión: 02	Fecha: 04.12.2018

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

Tolerancia en tamaño: máximo 5% por caja de frutos de tamaño inferior al citado.

Peso:

La tolerancia será $\pm 5\%$ del peso neto especificado en el envase.

Verificar registro/s y asentar fecha.

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 externo.

		Página 6
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

PROCESO			
BPA – BPM/HACCP:			
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

5. Registros de POES aplicados en el empaque.			Verificar registro/s y asentar fecha.
6. Existe un Manejo Integral de Plagas.			Verificar y adjuntar registro/s.
7. La indumentaria del personal y las condiciones generales son adecuadas.			
8. Existe un listado de proveedores de frutas, cuando la totalidad o parte de la producción no es propia.			Verificar registro/s y asentar fecha.
9. 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.
10. 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	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA157	Versión: 02	Fecha: 04.12.2018

11. Parámetros controlados definidos para cada Punto Crítico de Control (PCC).			Verificar registro/s y asentar fecha.
12. Calibración de patrones e instrumentos de medición.			Verificar registro/s y asentar fecha.
Características del proceso			
Cosecha:			
- 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.			
Empaque:			

		Página 9
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

- 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	CONFORME DE AUDITORÍA	
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	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA157	Versión: 02	Fecha: 04.12.2018

- Empaque: 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.			
Condiciones de almacenamiento: Temperatura= 0°C a 2°C			Verificar y adjuntar registro/s.
Transporte: -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	CONFORME DE AUDITORÍA	
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.
Envase			
- 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	