


Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA159	Versión: 02	01/09/2020

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Ubicación:

Sede:

Localidad:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo:

Producto: MANI BLANCHEADO, MANI TOSTADO, MANI FRITO Y PASTA DE MANI


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

Registro de establecimiento N° (o equivalente):

Marcas:

Código del protocolo de referencia: SAA58


		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA159	Versión: 02	01/09/2020

RESULTADOS


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
De producto			
Variedades de <i>Arachis hypogaea</i> L.			
Calibres: 28/32, 30/35, 38/40, 40/50 y 50/60.			Verificar registros e indicar los calibres producidos.
Maní Blanqueado O Repelado			Verificar registros de análisis y asentar fechas.
• Cantidad de granos sin blanchar < 2%			
• Cantidad de granos sucios < 2%			
• Niveles de acidez < 2%			
• Índice de peróxido < 2 mEqO ₂ /kg			

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA159	Versión: 02	01/09/2020


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<ul style="list-style-type: none"> • Presencia de cuerpos extraños:1 pieza por tonelada 			
Maní Tostado O Frito			Verificar registros de análisis y asentar fechas
<ul style="list-style-type: none"> • Niveles de acidez < 2% 			
<ul style="list-style-type: none"> • Índice de peróxido < 2 mEqO₂/kg 			
<ul style="list-style-type: none"> • Presencia de cuerpos extraños:1 pieza por tonelada 			
<ul style="list-style-type: none"> • Entero • Partido • Cuarteado • Grana • Fileteado 			Indicar las distintas presentaciones que elaboran

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA159	Versión: 02	01/09/2020


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Pasta De Maní, Maní En Pasta O Manteca De Maní			Verificar registros de análisis y asentar fechas
• Niveles de acidez < 3%			
• Índice de peróxido < 10 mEqO ₂ /kg.			
Contaminantes químicos:			Para todos los productos
Sólo se utilizan productos aprobados, dentro de los Límites Máximos de Residuos (LMR) establecidos por la Resolución SENASA N° 934/2010 para este cultivo.			Verificar e indicar fecha y número del análisis de laboratorio externo.
Aflatoxina B1+B2+G1+G2: < 20 µg/Kg determinado por HPLC			Verificar e indicar fecha y número del análisis de laboratorio externo.
Vida útil: • 12 meses • hasta 24 meses, con estudios respaldatorios.			Indicar el caso.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA159	Versión: 02	01/09/2020


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
De proceso			
Buenas prácticas agrícolas (BPA)			
Existe un listado de proveedores de maní. Registro de auditorías de BPA a fincas propias y proveedores			Verificar registro/s y asentar fecha. Indicar frecuencia de auditorías
Sistema de gestión de inocuidad			
Certificación de BRC o FSSC 22.000			Verificar certificado, indicar la norma, número del certificado y fecha de otorgamiento y de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO			
Recepción de materia prima: muestreo,			

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA159	Versión: 02	01/09/2020


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
análisis y segregación			
Descascarado, selección y tamañado.			Verificar registro/s y asentar fecha.
Blancheado			
1° Tratamiento térmico: 75°C - 95°C			Verificar registro/s (temperaturas) y asentar fecha.
2° Tratamiento térmico: 20°C – 28°C			Verificar registro/s (temperaturas) y asentar fecha
Selección electrónica o manual			Indicar el tipo.
Detector de metales			

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA159	Versión: 02	01/09/2020


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Tostado/fritado (en caso de hacer este producto)			Indicar el tipo de maní utilizado para tostar o freír.
Molienda de maní (en caso de hacer pasta de maní)			
Granos de maní confitería limpios, tostados y libres de impurezas utilizados			
Niveles de aflatoxinas de materia prima < 20 PPB totales			Verificar registro/s y asentar fecha.
Almacenamiento			Verificar in situ.
Cerrado			
Limpio			
Ventilado			
Exclusivo para este uso			

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA159	Versión: 02	01/09/2020


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Libre de contaminantes y plagas			
Se gestionan los residuos resultantes de la producción			
Del Envase			
Envases aptos, aprobados por la autoridad sanitaria y que protegen al producto.			Verificar certificado de aptitud para estar en contacto con alimentos del material de envasado y asentar fecha.
El Sello se exhibe en el rótulo del envase primario			
Presentación: <u>Maní blanché</u> : <ul style="list-style-type: none"> • Bolsa de Yute • Bolsas de polipropileno no coteado • Bolsas de polipropileno coteado • Bolsones de polipropileno no coteado 			Indicar la presentación utilizada

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA159	Versión: 02	01/09/2020

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p style="text-align: center;"><u>Maníes fritos y/o Tostados:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bolsos de diferentes capacidades. • Bolsos al vacío/barrido de nitrógeno de diferentes capacidades. • Cajas de cartón con bolsa interna al vacío/barrido de nitrógeno. • Envases flexibles de diferentes capacidades. <p style="text-align: center;"><u>Pasta de Maní:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tambores Metálicos • Cajas de cartón con envase plástico interior • Baldes plásticos de capacidades varias • Frascos de PET o de vidrio de capacidades varias 			

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA159	Versión: 02	01/09/2020

Conclusiones

Indicar cumplimiento del Protocolo: SI NO

Personas entrevistadas de la empresa auditada:-----

Por la empresa auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma, aclaración y sello

Firma y aclaración

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	