**Producto: PERAS FRESCAS**

**Protocolo de referencia: SAA 047**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fecha de Auditoria** |  | | | | |
|  |  | | | | |
| **Razón Social** |  | | | | |
|  |  | | | | |
| **Establecimiento Auditado** | Dirección | | | | |
|  |  | | | | |
| **Constancia de Habilitación**  **de Empaque/s** | Clave del establecimiento | | | | |
| Titular | | | | |
|  |  | | | | |
| **Marca/s**  (Si el espacio no es suficiente para incluir todas las  marcas, 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. Proceso. Etapas y Características** | | | | | | |
| **Pre-enfriado**. Max 12hs entre cosecha y el inicio del preenfriado | | |  |  |  | Indicar registro y fecha |
| **Volcado.** Descarga de la fruta en agua.Control de descarga con desaceleradores. Tratamientos de filtrado y sanitización. | | |  |  |  | Indicar registro y fecha |
| **Lavado**. Cepillado. Remoción de cera parcial o total con rodillos y detergente. Renovación de agua. | | |  |  |  |  |
| **Encerado.** De corresponder,aplicar recubrimiento artificial de cera con productos sanitarios aprobados. | | |  |  |  |  |
| **Secado.** Pasaje en zona con ventiladores. | | |  |  |  |  |
| **Clasificación.** Eliminación manual de la fruta no apta y la separación por categorías. | | |  |  |  |  |
| **Calibrado.** Sistema de balanzas, mecánicas o electrónicas, que permiten su separación por peso. | | |  |  |  |  |
| **Envasado.** Cumple con los requisitos específicos para el producto final (Indicados en el punto 2) | | |  |  |  | Indicar registro y fecha |
| **Contenido neto.** Hasta 8% en más y 2% en menos del peso neto indicado en el envase.  (Se admite hasta 10% de envases superen la tolerancia) | | |  |  |  |  |
| **Identificación, trazabilidad y palletizado.** Etiqueta y Tarjeta de romaneo con datos exigidos por la legislación vigente. | | |  |  |  |  |
| **Sello AA** en la sup. de la fruta o en envase primario. (No aplica para auditoría inicial/de cesión) | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |
| **1.1 Almacenamiento** | | | | | | |
| **Temperatura óptima**. Entre -1 a 0°C | | |  |  |  | Indicar registro y asentar fecha |
| **Humedad Relativa.** Entre 80 y 90% | | |  |  |  | Indicar registro y asentar fecha |
| **1.2 Transporte.** | | | | | | |
| Optimo estado de Limpieza y Desinfección antes de iniciar la carga. | | |  |  |  |  |
| Temperatura optima entre -1 y 0°C. | | |  |  |  | Indicar registro y asentar fecha |
| **2. Producto Final** | | | | | | |
| **1. Especie: *Pyrus communis L.*** Especificar variedad comercial utilizada | | | | | | |
| Variedades: *Abate Fettel, Conference, Beurre Bosc, Beurre d´Anjou, Beurre Giffard, Clapp´s Favorite, Forelle, Packam´s Triumph, Red Beurre d’Anjou, Red Bartlett, William’s, Winter Bartlett, Otra.* | | |  |  |  |  |
| **2. Requerimientos específicos** | | | | | | |
| **A. Madurez.** Tabla N°1 Parámetros de Resistencia a la Penetración para algunas variedades | | | | | | |
| **Variedades** | Maduración mínima | Maduración máxima | La maduración se mide en lbs/pulg2 | | | |
| RED BARTLETT | 12 | 18 |  |  |  |  |
| WILIAMS BARTLETT | 12 | 21 |
| PACKAM´S TRIUMPH | 10 | 17 |
| A. FETTEL | 10 | 14 |
| CONFERENCE | 12 | 15 |
| WINTER NELIS | 10 | 15 |
| BEURRE BOSC | 9 | 15 |
| BEURRE D´ANJOU | 9 | 16 |
| BEURRE GIFFARD | 8 | 16 |
| CLAPP´S FAVORITE | 8 | 16 |
| WINTER BARTLETT | 10 | 18 | Firmeza de la pulpa mediante penetrómetro, con punta 5/16’’ |
| **B. Color.** | | | | | | |
| Coloración propia de la variedad.  Podrán poseer una leve coloración rosada, russeting. | | |  |  |  |  |
| **C. Tamaño. Calibre (mm):** El calibre está determinado por el diámetro de la sección ecuatorial. | | | | | | |
| **Calibre mínimo:** 60mm para todas las variedades o su equivalente. | | |  |  |  |  |
| **Variación de tamaño:** hasta +/- 10% en mm Unidades fuera de tamaño hasta 10%. | | |  |  |  |  |
| **D. Defectos.** Los límites máximos de defectos por categoría, expresados en porcentaje de unidades de la muestra. **Ver ANEXO I, defectos** | | | | | | |
| Total defectos graves CAT.EXTRA: 2 CAT.I: 6 | | |  |  |  | Verificar y asentar categoría. |
| Total defectos leves CAT.EXTRA: 5 CAT.I: 10 | | |
| Total de defectos CAT.EXTRA: 5 CAT.I: 12 | | |
| **2.2 Agroquímicos** | | | | | | |
| Uso de productos aprobados dentro de los Limites Máximo de Residuos (LMR) Establecidos por la Res. N° 934/2010 de SENASA. | | |  |  |  | Indicar informe y fecha |
| **3. Sistema de Gestión de Calidad** | | | | | | |
| **En Fincas**. Visitas y capacitaciones sobre BPA y BPM al personal involucrado. | | |  |  |  |  |
| **En Empaque.** Local cubierto, techado, ventilado, limpio, dimensiones y materiales adecuados. | | |  |  |  |  |
| **BPM**. La empresa dispone de un Manual de BPM debidamente documentado e implementado | | |  |  |  |  |
| Control en la **Recepción** de Materias primas e insumos. | | |  |  |  | Indicar registro y fecha |
| **Listado de Proveedores de frutas.** Cuando la totalidad o parte de la producción no es propia. | | |  |  |  |  |
| **Trazabilidad.** Registros implementados desde la recepción hasta el despacho. | | |  |  |  |  |
| **Análisis fisicoquímico y bacteriológico de agua** (De uso en los procesos de empaque) | | |  |  |  | Indicar Informe y fecha |
| **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. | | |  |  |  |  |
| Instrumentos de medición y patrones internos calibrados frente a un patrón. | | |  |  |  | Indicar Informe y fecha |
| **Sistema HACCP**. La empresa posee un plan escrito de HACCP debidamente documentado | | |  |  |  |  |
| El **Plan** incluye todas las etapas para la aplicación del Sistema HACCP (5 pasos y 7 principios) | | |  |  |  |  |
| Están identificados los puntos críticos de control (PCC) y están debidamente documentados. | | |  |  |  |  |
| Coincide el diagrama de flujo planificado con el proceso real que se lleva a cabo en la planta. | | |  |  |  |  |

**Resultado de la Auditoria (1)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Cumplimiento del Protocolo** (Marcar con una X lo que corresponde) | |
| **Indicar: SI** | **NO** |
|  | |
| **Personas entrevistadas en la empresa auditada** | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |

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

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

(1) Cuando NO exista incumplimientos, la Auditoria estará CONFORME.

Cuando haya uno o más incumplimientos, la empresa deberá gestionar un **Plan de acción**, estipulando un tiempo en las acciones, el Auditor/a deberá aprobarlo y dar seguimiento al mismo, indicando, posteriormente, el cumplimiento del Listado de Auditoria. Solo cuando estén levantadas las No conformidades, podrán subir el documento al Expediente.

Anexo I- Cuadro de Defectos

