

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA154	Versión: 03	26.03.2019

Fecha de auditoria:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Ubicación:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: Langostinos enteros congelados a bordo en buques tangoneros

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

Registro de establecimiento N° (o equivalente):

Código del protocolo de referencia: SAA053

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA154	Versión: 03	26.03.2019

RESULTADOS

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Producto			
<i>Pleoticus muelleri</i>			
Características químicas:			
Plan de Control de Residuos e Higiene de Alimentos (CREHA).			Verificar y adjuntar análisis
<u>Presencia de dióxido de azufre:</u> -Método cualitativo rápido (screening) mediante tiras reactivas. -Método de confirmación por destilación y titulación (De Vries et al.) SO ₂ : ≤ 100 mg/kg en la parte comestible del producto crudo.			Se realiza por métodos reconocidos y validados por la autoridad sanitaria nacional. Verificar y adjuntar análisis

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA154	Versión: 03	26.03.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Características biológicas:			
Producto exento de microorganismos patógenos, toxinas y demás sustancias o parásitos que puedan ocasionar problemas sanitarios para la salud pública.			Se realiza por métodos reconocidos y validados por la autoridad sanitaria nacional. Verificar y adjuntar análisis
Características sensoriales:			En entrevistas con el personal (y de ser posible en el recorrido a planta durante el proceso) se debe verificar que se conocen y mantienen las características sensoriales.
- 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.			
Vida útil: Tiempo ≤ 18 meses. Temperatura: - 18°C en el núcleo.			

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA154	Versión: 03	26.03.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Proceso a bordo del buque			
Implementación BPM / HACCP			
Se implementa sistema de trazabilidad desde la captura hasta el producto final.			Verificar y realizar ejercicio de trazabilidad.
Se capacita (periódicamente) al personal			Verificar e indicar fechas y tipo de capacitación.
Registros de POES implementados			Verificar registro/s y asentar fecha.
Existe un Manejo Integral de Plagas.			Verificar y adjuntar registro/s.
La indumentaria del personal y las condiciones generales son adecuadas.			Entrevistas con el personal
Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se encuentran implementadas adecuadamente o certificadas.			Verificar registro/s y asentar fecha.
Parámetros controlados definidos para cada Punto Crítico de Control (PCC).			Verificar registro/s y asentar fecha de un ejemplo.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA154	Versión: 03	26.03.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Calibración de patrones e instrumentos de medición.			Verificar registro/s y asentar fecha
Captura y congelación			En entrevistas con el personal verificar la metodología de captura, el tiempo de almacenamiento. Durante la visita a la planta revisar las condiciones de integridad e higiene de los sitios de almacenamiento del producto capturado.
Captura: mediante el sistema “tangones” con redes de arrastre de fondo complementado con portones que abren las redes.			
Clasificado: separan los langostinos de alguna especie ictícola acompañante, realizan una primera clasificación por tamaño y calidad.			
Lavado: se lavan los langostinos con agua de mar para eliminar restos.			
Tratamiento antimelanósico: Inmersión en bandejas cribadas en baño de solución acuosa de agentes conservadores (agentes autorizados según CAA).			

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA154	Versión: 03	26.03.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones												
	SI	NO													
Clasificación: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Langostinos enteros</th> <th style="width: 50%;">Piezas por kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calibre L1</td> <td>10/20</td> </tr> <tr> <td>Calibre L2</td> <td>21/30</td> </tr> <tr> <td>Calibre L3</td> <td>31/40</td> </tr> <tr> <td>Calibre L4</td> <td>41/60</td> </tr> <tr> <td>Calibre L5</td> <td>61/80</td> </tr> </tbody> </table>	Langostinos enteros	Piezas por kg	Calibre L1	10/20	Calibre L2	21/30	Calibre L3	31/40	Calibre L4	41/60	Calibre L5	61/80			Estos parámetros de clasificación pueden verse modificados por requerimientos de clientes. En ese caso, indicar forma de clasificación
Langostinos enteros	Piezas por kg														
Calibre L1	10/20														
Calibre L2	21/30														
Calibre L3	31/40														
Calibre L4	41/60														
Calibre L5	61/80														
Pesaje: una vez clasificados y envasados en los fondos de las cajas, se pesan en las balanzas y se registran los pesos establecidos.															
Congelación: Tiempo: de 2 a 3 hs en promedio. Temperatura: -18° C en su núcleo.			Verificar registros y asentar fechas.												
Enmastado y mantenimiento: Temperatura: -18° C hasta descarga en puerto.			Durante la visita a la planta revisar que las condiciones de mantenimiento e integridad de las instalaciones de frío permiten llevar a cabo esta etapa de forma apropiada.												

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA154	Versión: 03	26.03.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Envase			
<p>Envases aprobados por INAL y/o Dirección de Laboratorios y Control Técnico del SENASA para contacto con alimentos.</p> <p>Envases cumplen con normas de calidad de resistencia a la rotura, humectación, a fin de resistir manipulación, almacenaje y distribución durante toda la vida útil del producto.</p> <p>Se identifican correctamente los lotes y cargamentos de producto enmarcado en este Protocolo para garantizar un uso correcto del Sello.</p>			Adjuntar certificado de aptitud/aprobación del material de envasado para estar en contacto con alimentos.
El isologotipo del Sello "Alimentos Argentinos" se utiliza tanto en el envase primario como secundario, en caso de contener.			

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA154	Versión: 03	26.03.2019

Nota: Todos los análisis deben realizarse mediante métodos oficiales reconocidos, por laboratorios oficialmente habilitados para los estudios detallados, y con el equipamiento e instrumentos calibrados con sus correspondientes certificados.

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 8
Firma Auditor	Aclaración	