Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Ubicación:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: PASAS de UVA

Código del protocolo de referencia: SAA002

RESULTADOS

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
1. De producto			
a. Materia prima: especie Vitis vinífera L. sin mezcla de variedades			
b. Humedad entre 16 y 19% (método Dean Stark)			
c. Aceite vegetal menos de 0,5%			
d. Partes de pedúnculo: menos de 2 por kilogramo (determinación visual)			
e. Contenido de pedicelo: menos de 5% y de menos de 10 milímetros (determinación visual)			
f. Pasas enmohecidas: menos del 1% (determinación visual)			

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
g. Pasas dañadas: menos del 6% (determinación visual)			
h. Pasas decoloradas o dañadas por fermentación: menos del 1% (determinación visual)			
i. Azucarado: menos del 5% (determinación visual)			
j. Pasas no desarrolladas: menos del 2% (determinación visual)			
k. Materia vegetal extraña. Menos del 0,01% (determinación visual)			
l. Impurezas minerales: ausencia de todo mineral que afecte las características organolépticas y/o nutricionales del producto			

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
m. Plomo: 0,2 mg/Kg como máximo (según metodología oficial)			
n. Cadmio: 0,05 mg/Kg como máximo (según metodología oficial)			
o. Pesticidas: límites según Directiva CEE 642/1990			
p. Aflatoxina B1: máximo 2 ppb (□g/Kg) determinado por HPLC			
q. Aflatoxina B1 + B2 + G1 + G2: máximo 4 ppb (□g/Kg) determinado por HPLC			
r. Ocratoxina A: máximo 10 ppb (□g/Kg) determinado por HPLC			
s. Recuento total en placa: máximo 10.000 UFC/gr (recuento en placa			

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
PCA a 37ºC)			
t. Levaduras: máximo 1000 UFC/gr (Agar papa 20 – 25 ºC 5D)			
u. Hongos: máximo 1000 UFC/gr (Agar papa 20 – 25 ºC 5D)			
v. Coliformes totales: máximo 10 UFC/gr (VRBA 24 – 48 hs. 37ºC)			
w. E. Coli: Ausencia en 1 gr. (BRIL. B a 41 ºC)			
x. Salmonella. Ausencia en 25 gr. (CL-CS. CT-CONF. SS)			
y. El producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes			
z. Ausencia de partículas metálicas			

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
aa. Ausencia de ácidos grasos trans			
2. De proceso			
a. La producción se realiza bajo el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control			
b. Humedad relativa en el transporte y almacenamiento: 50 – 60%			
c. Temperatura en almacenamiento y transporte: 10 – 15ºC			
d. Almacenado y transporte en lugar fresco, seco, cerrado, libre de insectos, plagas y contaminantes			

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
3. Del Envase			
e. Producto envasado en cajas de cartón con lámina de polietileno traslúcido o azul			

Conclusiones

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

Por la empresa auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma, aclaración y sello

Firma y aclaración