Fecha de auditoria:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Ubicación:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: Jamón Crudo

Código del protocolo de referencia: SAA008

RESULTADOS

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
PROCESO			
1. Recepción de materia prima			
a. Verificar registros en donde figure la utilización de carne porcina proveniente de patas de cerdos capones o hembras sin servicio.			
b. Temperatura de recepción[1]: menor a 5ºC.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
c. Peso de las piezas[2]: 10 a 12.5 Kg.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.

[1] Si la temperatura de recepción está entre 5 ºC y 7 ºC es aceptable, debiéndose refrigerar y realizar una posterior reinspección, una vez alcanzada la temperatura adecuada. A una temperatura superior a los 7°C no se aceptará el ingreso de dicha materia prima al establecimiento.
[2] Las piezas de menor tamaño no podrán destinarse a la elaboración de este producto, pero en el caso de las de mayor tamaño (hasta 15 Kg.) podrán ingresar al establecimiento, pero se debe demostrar que reciben un tratamiento diferenciado en todo el proceso.

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
d. pH: 5.8 a 6.1			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
e. Análisis microbiológico			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
1. Escherichia coli: ausencia en 0,1 gr. Metodología AOAC 17th 991.14.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
2. Salmonella: ausencia en 25 gr. Metodología ICMSF 1983			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
3. Listeria monocitogenes: ausencia en 25 gr. Metodología FSIS / USDA			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
f. Parámetros Sensoriales			
1. Textura y otras características de la carne: firme, adherida entre músculos y al hueso, sin hematomas ni quebraduras.			

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
(Evaluada a la temperatura de recepción)			
2. Textura de la grasa: firme de aspecto sólido, no aceitoso. (Evaluada a la temperatura de recepción)			
3. Color de la carne: rosado no pálido y homogéneo.			
4. Color de grasa: blanco característico.			
2. Temperatura de Refrigeración: máximo de 4ºC.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
3. Recortado de la pata: Verificar identificación correspondiente de las piezas para asegurar la trazabilidad del producto.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
4. Salado:			

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
a. Temperatura de la cámara: máximo. 7ºC			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
b. Humedad ambiental: mínimo 90%			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
c. Verificar el uso de aditivos según lo enunciado en el protocolo.			Verificar registro/s y resultado de cada análisis.
d. Identificación de lotes correspondientes a cada día que ingresa producto a la cámara de salado.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
e. Mediciones de porcentaje de sal, para determinar la salida de la cámara de salado de cada lote.			Verificar registros y asentar fecha y resultado de cada análisis.
5. Lavado: Debe ser realizado con agua potable.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
6. Presecado/estufado: a. Humedad relativa ambiente: alrededor de 75%.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
b. Temperatura, considerando denominación: - Estufado: 26 a 28°C. - Presecado: cercana a 16°C.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
7. Secado, Estacionado o Madurado:			
a. Temperatura: 13 a 16°C.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
b. Humedad relativa ambiente: 65 a 70%.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
c. Tiempo mínimo de maduración: 365 días, desde su ingreso al secadero.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
8. Prensado[3]: a. Temperatura: máxima 4ºC. b. Tiempo: 24 hs. continuas de refrigeración.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
10. Envasado: Verificar lo establecido en el protocolo.			
11. Expedición:			
a. Temperatura: máximo 5ºC			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
b. Transporte: higiene y temperatura			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada observación y/o medición..
12. Sistema HACCP a. Verificación del cronograma de limpieza y			Verificar registros

[3] Este parámetro sólo se verifica si el prensado es realizado en moldes.

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
contrastar con registros de POES aplicados en la planta.			
b. Acciones correctivas relacionadas con POES aplicados en la planta.			Verificación de los registros
c. Indumentaria y condiciones generales adecuadas del personal.			Verificar registro/s y asentar resultado.
d. Registro de los parámetros controlados definidos para cada PCC (Punto Crítico de Control).			Verificar registro/s y asentar resultado.
e. Control de los registros asociados con calibración de patrones e instrumento de medición.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
PRODUCTO TERMINADO			
1. Ingredientes			

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
a. Verificación de la utilización de los ingredientes obligatorios establecidos en el protocolo.			Verificar registro/s
b. Ingredientes opcionales: en el caso de utilizarse indicar cuales, mientras que se encuentren establecidos en el protocolo.			Verificar registro/s
2. Parámetros físico-químicos:			
a. Peso pieza: 5 a 6.5 Kg.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
b. Sal: 6 a 7 %.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
c. Humedad: menor a 42.5%.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
d. Proteínas: mayor a 22%.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
3. Parámetros sensoriales y Funcionales[4]			
a. Color al corte: rosa a rojo púrpura en la parte magra y aspecto brillante de la grasa. Homogéneo al corte.			
b. Grasa superficial: menor a 1 cm			
c. Textura: firme y seca a temperatura ambiente.			
d. Olor y sabor: en función de los condimentos y especias utilizadas. No de deben presentar olores anormales			
ENVASE			

[4] Verificar que dichos análisis sean realizados por personal acreditado para los mismos.

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
- Material termocontraíble con sellado al vacío, o envasado en atmósfera modificada o controlada.			
- Verificar la inviolabilidad del mismo.			

<u>Nota</u>: 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

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

Por la empresa auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma, aclaración y sello

Firma y aclaración