TRADUCCION PÚBLICA

TRADUÇÃO JURAMENTADA

Em todas as páginas do documento original, que tem 8 páginas, aparece o seguinte encabeçado:

Secretaria da Agricultura, Pecuária, Pesca e Alimentos.- Subsecretaria de Política Agropecuária e Alimentos.------ Direção Nacional de Alimentos.----------	PROTOCOLO DE QUALIDADE PRODUTOS PREMIUM	
Código: SAA012.----------	Versão: 06.----------	26.09.2006

Según su versión castellana:

Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos Dirección Nacional de Alimentos	PROTOCOLO DE CALIDAD PRODUCTOS PREMIUM	
Código: SAA012	Versión: 06	26.09.2006

O logotipo diz: "Alimentos Argentinos, uma eleição natural" [según su versión--------- castellana: *"Alimentos Argentinos, Una Elección Natural"].*----------

---

PROTOCOLO DE QUALIDADE PREMIUM PARA DOCE DE LEITE Tipo Argentino (DULCE DE LECHE, según su versión castellana)----------

Data de oficialização: 22 DE NOVEMBRO DE 2006 - Resolução SAGPyA Nº 798/2006.-

Organismos e empresas participantes na preparação do presente protocolo:----------

- Direção Nacional de Alimentos [según su versión castellana: *Dirección Nacional de--- Alimentos*].----------
- Andyson S.A.----------
- Instituto Nacional de Tecnologia Industrial – INTI Produtos Lácteos [según su versión castellana: *Instituto Nacional de Tecnología Industrial - INTI Lácteos*]----------

INTRODUÇÃO----------

O doce de leite tipo Argentino é um produto que faz parte do patrimônio da gastronomia e da cultura de nosso país, e no estrangeiro é reconhecido e relacionado com a Argentina.----------

Além disso, as tendências nos distintos mercados em direção ao aumento do consumo de produtos diferenciados, com elevada qualidade das matérias primas e/ou ingredientes, junto com a informação do processo de elaboração e da origem geográfica, destacam a importância de gerar uma identificação para este produto que é característico da Argentina.----------

Alcances:----------

O presente protocolo descreve os atributos de qualidade que deve cumprir um doce de leite tipo Argentino para pretender utilizar o Selo de Qualidade ["Alimentos Argentinos, uma eleição natural"] [*según su versión castellana: "Alimentos Argentinos, Una Elección Natural"] e sua versão em idioma Inglês.*----------

Para as empresas elaboradoras, fica implícito o cumprimento das regulamentações em vigor sobre Boas Práticas de Manufatura, as condições para o produto doce de leite tipo Argentino e para as embalagens, entendendo como tais aquelas descritas no Código Alimentar Argentino (C.A.A.) (Capítulo I "Disposições gerais" - Resolução GMC N° 080/96 incorporada ao Código pela Resolução MsyAS Nº 587/97; Capítulo VIII "Alimentos Lácteos" – Artigos 592 e 595; Capítulo IV "Utensílios, recipientes, embalagens, envolturas, aparatos e acessórios).----------

Também corresponde estabelecer que, para o presente protocolo, as análises requeridas devem ser feitas com métodos oficiais reconhecidos e por laboratórios oficialmente autorizados para os estudos mencionados.----------

Segundo o C.A.A., o doce de leite tipo Argentino é o produto obtido pela concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com o sim aditamento de sólidos de origem lácteos e/ou creme, e adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos), com o sem aditamento de outras sustâncias alimentícias (Resolução Conjunta 33/2006 e 563/2006 da SAGPyA e a SPRRS modifica vários artigos do Capítulo Alimentos Lácteos do C.A.A. - B.O. 22/09/06)----------

Sem prejuízo do indicado no C.A.A., para que um doce de leite tipo Argentino seja considerado de qualidade "Premium" para os fins do presente Protocolo deverá cumprir com os atributos adicionais diferenciadores considerados no protocolo, relacionados com o produto, ao processo e eventualmente à embalagem.----------

Os atributos diferenciais a considerar neste protocolo são:----------

- Método de obtenção[1] do leite.----------

[1] Entende-se pelo método de obtenção tanto o procedimento mecânico como manual.----------

- Características do leite.----------
- Adoçantes utilizados.----------
- Processo de elaboração.----------
- Produto final (composição e características organolépticas).----------

1. Fundamentação dos atributos diferenciais----------

Atributos do produto----------

Tem-se trabalhado sobre atributos relacionados com os parâmetros físico-químicos e biológicos, superando as exigências do Código Alimentar Argentino.----------

Aclara-se que os ingredientes únicos e obrigatórios segundo este protocolo para a elaboração de doce de leite tipo Argentino são: o leite bovino cru, açúcar "de cana" comum tipo A (Art. 768 bis segundo C.A.A.) e/ou qualidades superiores (compreendidas no Art. 768 segundo C.A.A.), glucose, bicarbonato de sódio e eventualmente essência de baunilha.----------

Devido a que um dos ingredientes principais do produto é leite obtido pela ordenha de bovinos é que a obtenção do mesmo e sua qualidade resultam ser um fator diferencial. Para o qual, este documento estabelece parâmetros para o leite cru bovino que permitem estabelecer fatores diferenciais que assegurem um produto final superior.----------

A respeito do uso de aditivos:----------

- Proíbe-se a presença e o uso de qualquer tipo de conservantes, isto é, que embora mesmo na elaboração deste produto seja factível que se adicione Natamicina e/ou Ácido Sórbico ou seu equivalente em sorbato de sódio, potássio ou cálcio ou outras sais resultantes do mesmo ácido, não será aceito neste protocolo.----------
- Proíbe-se a presença e o uso de outros aditivos, excetuando o bicarbonato de sódio e/ou potássio e essência de baunilha (no caso de utilizá-la).----------

Atributos do processo----------

O protocolo inclui condições relativas a produção primária de forma de assegurar a qualidade da matéria prima e a implementação das *Boas Práticas Pecuárias* (BPP). Também se decidiu pela implementação do sistema *Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle* (APPCC o HACCP) para cada etapa do processo de elaboração do doce de leite tipo Argentino.----------

Com referência à elaboração do produto, destaca-se a utilização de uma metodologia para evitar a cristalização do produto, e assim obtém-se um doce de leite tipo Argentino sem granulosidade.----------

Por outro lado, as condições e os parâmetros de transporte e armazenamento deverão cumprir aquilo estabelecido no sistema de garantia da inocuidade e qualidade aplicado.----------

Atributos da embalagem----------

Respeitando a norma em vigor para embalagens em geral, foi considerado o critério da embalagem de preferência nos mercados destinos. Para este protocolo foi permitida a utilização de embalagens de vidro ou embalagem metálica (lata).----------

Não obstante, considera-se que a utilização das embalagens de vidro transparente permite uma melhor percepção da qualidade do produto e relaciona-se com o cuidado do meio ambiente, porque se trata de um material reciclável.----------

Além disso, outros materiais inovadores aprovados pela autoridade sanitária competente serão considerados e avaliados.----------

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DO PRODUTO----------

Matéria Prima----------

Método de obtenção e condições de conservação do leite----------

O doce de leite tipo Argentino é elaborado com leite cru, produto da ordenha de bovinos, cujo sistema de alimentação está baseado principalmente no consumo direito ou diferido de pasto.----------

A zona geográfica de produção deve assegurar que a alimentação das vacas leiteiras seja principalmente pastoril.----------

É muito importante destacar que o tempo entre a ordenha e a elaboração seja menor a 72* horas e que a temperatura de conservação durante a totalidade deste período deve ser menor a 6º C; durante o transporte deve manter-se a cadeia de frio e como máximo deve atingir uma temperatura de 9º C.----------

* Nota: recomendam-se períodos não maiores a 48 horas.----------

O estábulo fornecedor do leite utilizado para a elaboração do doce de leite tipo Argentino como o benefício da possessão do selo deverá cumprir as Boas Práticas Pecuárias (BPP). Recomenda-se ter como referência o Caderno Tecnológico Nº 4 do INTI Lácteos, e o Código de Boas Práticas de Higiene para o Leite e os Produtos Lácteos, elaborado pelo Comitê do Codex para a Higiene dos Alimentos.----------

Características do leite.----------

O leite cru utilizado para a elaboração do doce de leite tipo Argentino deve cumprir com os seguintes requerimentos:----------

a) Provir de estábulos livres de brucelose e tuberculose, com certificação oficial de SENASA[2].----------

b) Teor de gordura do leite não inferior a 3,2% p/p.----------

c) Teor de proteínas totais não inferior a 3,0% p/p.----------

d) Contagem das células somáticas: não superior a 400.000 cel/ml.----------

Valor correspondente à média geométrica dos resultados das amostras analisadas durante um período de três meses, com ao menos uma amostra por mês, do leite cru no momento da recepção no estabelecimento.----------

e) Contagem de bactérias aeróbias mesófilas: não superior a 100.000 UFC/ml.------

Valor correspondente à média geométrica dos resultados das amostras analisadas durante um período de dois meses, com ao menos dois amostras por mês, do leite cru no momento da recepção no estabelecimento.----------

f) Ausência de aguado no leite. Este parâmetro estará cumprido se o ponto de congelamento ficar igual ou menor a -0.518 °C.----------

g) Ausência de resíduos de antibióticos. Este parâmetro estará cumprido quando as provas de inibição microbiológica tenham um resultado "Negativo".----------

h) Acidez: 14 a 17 ° Dornic.----------

i) pH: 6,55 a 6,75.----------

Adoçantes utilizados----------

O adoçante utilizado é a açúcar de cana e com uma proporção de até um 30% em formulação. Pode-se substituir parcialmente com xarope de glucose [Sólidos (° Brix): mínimo 78%, pH 4.5-5.2, dextrose equivalente: 36-40%] até uma porcentagem de 40% do total de açúcar.----------

Aromatizante / Saborizante ----------

No caso de utilizar aromatizantes, o único que está permitido por este protocolo é a essência de baunilha (fórmula química $C_8H_8O_3$, PM 152,14, pó branco cristalino, ponto de fusão 81-83 °C): máximo 0.00075 % p/p da formulação.----------

Coadjuvantes de tecnologia / elaboração----------

Bicarbonato de sódio e/ou potássio: 0,04 a 0,06 % da formulação. No caráter de recomendação beta galactosidase (lactase).----------

Produto Final----------

O doce de leite tipo Argentino deverá responder às seguintes características[3]:----------

[2] Ficam excluídos os estábulos que fornecem aos estabelecimentos que estão inscritos nos programas oficiais para controle e erradicação de Brucelose e Tuberculose.----------

- Umidade: máximo 30% p/p (Recomendação Norma FIL 15B: 1988).----------
- Sólidos totais do leite: mínimo 24% p/p.----------
- Cinzas (500-550 ºC): máximo 2,0% p/p (Recomendação Norma AOAC15° Ed. 1990.930.30).----------
- Gordura de leite: mínimo 6,0% p/p. (Recomendação Norma FIL 13C: 1987).-------
- Proteínas: mínimo 5,0 % p/p. (Recomendação Norma FIL 20B: 1993).----------
- Não é aceita a presença de Natamicina nem do Ácido Sórbico ou seu equivalente em sorbato de sódio, de potássio ou de cálcio ou outras sais resultantes do mesmo ácido como conservantes.----------
- Não é aceita a presença de soro em pó de qualquer origem, nem de gorduras de procedência não lácteas.----------
- Essência de baunilha (optativo).----------
- Bolores e leveduras: menor a 5 ufc/g. (Recomendação Norma FIL 94B: 1990), Ref.: Artigo 592 de CAA. Em paralelo, deveram utilizar-se duas placas testemunha para controle do ambiente.----------
- Staphylococcus aureus coagulase positiva: Ausência em 0,1g.----------
- Salmonella spp: Ausência em 25 gramas.----------
- Listeria monocitogenes: Ausência em 25 gramas.----------
- Bicarbonato de sódio e / ou potássio.----------
- Aparência: cremoso, de cor castanho caramelo e sem granulosidade.----------

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DO PROCESSO----------

1. Sistema de garantia da inocuidade----------

A elaboração será feita nos sítios de fabricação habilitados pela autoridade sanitária nacional, sob estritas normas de higiene e segurança.----------

A empresa elaboradora do doce de leite tipo Argentino que pretenda obter o Selo *"Alimentos Argentinos, uma eleição natural"* [según su versión castellana "Alimentos Argentinos, Una Elección Natural"`] deve cumprir o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, desde o momento da recepção da matéria prima até o produto final a ser comercializado. Recomenda-se ter como referência a Resolução SENASA Nº 718/1999 que aprova o "Manual para a Aplicação do Sistema de Análise de Riscos e Pontos Críticos de Controle (HACCP)".----------

2. Elaboração----------

[3] Alguns dos parâmetros mencionados são iguais a aqueles estabelecidos pelo C.A.A. mas considera-se pertinentes especificá-los: Umidade, Sólidos totais de leite, Cinzas, Gordura de leite, Staphylococcus aureus coagulase positiva.

Tratamento do leite cru:----------

- Filtrado: Antes do ingresso ao reservatório ou processamento, o leite deve ser filtrado.----------
- Neutralização: O leite deve neutralizar-se utilizando bicarbonato de sódio qualidade grado alimentício.----------
- Hidrólise de lactose[4]: Incluir um método* durante determinada etapa do processamento que assegure a não cristalização do doce de leite tipo Argentino, de maneira de não modificar a aparência do produto no tocante à granulosidade.------

*** Nota:** O método que se recomenda para a hidrólise de lactose consiste na utilização de beta galactosidasa (lactase) prévio à cocção. O grado hidrólise a alcançar varia entre 15 y 50%.----------

Cocção e resfriamento.----------

O ponto final de concentração do produto determina-se pela refratometria e encontra-se entre 69-74 grados Brix (a amostra deve estar na mesma temperatura na qual é feita a determinação).----------

3. Processo de embalagem----------

O processo de embalagem do doce de leite tipo Argentino deve ser feito sob estritas normas de higiene e segurança, de forma automática ou semi-automática, em ambientes habilitados para essa atividade. Isto é, as salas de embalagem devem estar separadas da sala de elaboração e se deve garantir que, no momento da embalagem, a temperatura de doce de leite não seja menor de 60º C.----------

Controle de embalagens----------

Métodos recomendados para a eliminação de contaminantes:----------

- Observação visual e inversão de embalagens.----------
- Tratamento com ar filtrado (filtro esterilizante) à pressão.----------
- Uso de luz UV.----------
- Detector de metais.----------
- Lavado com água clorada: mínimo 0,4 ppm.----------
- Tratamento em água potável a temperatura superior a 80ºC.----------

4. Característica de armazenamento e transporte----------

O sítio de armazenamento do produto final deve ser fresco, seco, fechado e sem contaminantes.----------

[4] A hidrólise de lactose também pode ser feita em outra etapa do processo.----------

A empresa deve assegurar que o transportador do produto terminado cumpra com as condições de higiene do veículo, que tenha habilitação e que se utilize somente para o transporte de alimentos.----------

Recomenda-se que o armazenamento e transporte do produto sejam feitos com uma temperatura não superior a 30ºC e uma umidade relativa inferior a 80%, resguardando o produto da luz solar.----------

IMPORTANTE: Deverá separar-se o produto que se enquadra no presente protocolo e a resolução SAGPyA Nº 392/05 e identificar corretamente os lotes e os carregamentos, de forma tal de garantir o manuseio destes em forma separada do resto dos produtos sem o Selo. Para tal fim, a empresa deverá ter a documentação e registros que amparem a mercadoria que leva a marca no rótulo.----------

ATRIBUTOS DIFERENCIADORES DA EMBALAGEM----------

Para realçar o produto e sua apresentação, somente serão aceitas as embalagens primárias de vidro transparente com uma tampa que tenha um botão de segurança, além do recobrimento plástico exterior ou faixa para proteger a inviolabilidade do produto, lata ou algum outro material inovador aprovado pela autoridade competente e aceitável no mercado, podendo variar a forma e o tamanho.----------

As embalagens PET (polietilentereftalato) e de papelão não serão aceitas.----------

---

Nancy Dora Tato
Traductora Pública
Portugués T. XV F. 238
Inscrip. C.T.P.C.B.A. Nro. 3754

TRADUCCION PÚBLICA

TRADUÇÃO JURAMENTADA

Em todas as páginas do documento original, que tem 11 páginas, aparece o seguinte encabeçado:

Secretaria da Agricultura, Pecuária, Pesca e Alimentos.- **Subsecretaria de Política Agropecuária e Alimentos.-** **Direção Nacional de Alimentos.----------**	CONFORME DE AUDITORIA	
Código: SAA012.----------	Versão: 04.----------	03.10.2006

Según su versión castellana:

Secretaría de Agricultura, Ganadería Pesca y Alimentos Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos Dirección Nacional de Alimentos	CONFORME DE AUDITORIA	
Código: SAA012	Versión: 04	03.10.2006

O logo diz: "Alimentos Argentinos, uma eleição natural" [según su versión castellana: *"Alimentos Argentinos, Una Elección Natural"].----------

Em todas as paginas aparece: Assinatura do Auditor, Nome em letra de forma, Página.----------

Nancy Dora Tato
Traductora Pública
Portugués T. XV F. 238
Inscrip. C.T.P.C.B.A. Nro. 3754

Data da auditoria:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Localização:

Sede:

Localidade:

Telefones:

Nome do responsável de qualidade da empresa / Cargo:

Produto: DOCE DE LEITE Tipo Argentino (Según su versión castellana: DULCE DE LECHE)

Código do protocolo de referência: SAA012

RESULTADOS

Atributos	Cumprimento		Observações
	SIM	**NÃO**	
1. Da Matéria Prima----------			
Leite Cru[5]----------			
a. Certificação de SENASA que avalize a procedência de estábulos sem Brucelose e Tuberculose.----------			
b. Teor de gordura de leite: não inferior a 3,2% p/p.----------			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.
c. Teor de Proteínas totais: não inferior a 3,0% p/p.----------			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.
d. pH: 6,55 a 6,75----------			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.
e. Acidez 14 a 17 °Dornic----------			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.
f. Contagem células somáticas: não superior a 400.000 cel/ml (média geométrica dos resultados das amostras analisadas durante um período de três			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.

[5] Para os itens a, b, c, d, e, h e i (inclusive) deverá prever-se possuir o resultado de pelo menos 2 análises (com uma diferença mínima de 30 dias consecutivos) feitos nos laboratórios habilitados para tal fim, antes de cada auditoria.----------

Para os itens f e g deverá respeitar-se o descrito no presente conforme de auditoria.----------

Atributos	Cumprimento		Observações
	SIM	**NÃO**	
meses, com ao menos uma amostra por mês)----------			
g. Contagem Bactérias aeróbias mesófilas: não superior a 100.000 UFC/ml (média geométrica dos resultados das amostras analisadas durante um período de dois meses, com ao menos dois amostras por mês)----------			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.
h. Ponto de Congelamento: igual ou inferior a -0,518 °C.----------			
i. Resíduos de antibióticos: negativo na prova de inibição microbiológica.----------			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.
2. Aromatizante / Saborizante----------			
a. Essência de baunilha: No caso de utilizar-se, verificar o certificado de qualidade do fornecedor----------			
3. <u>Adoçantes</u>----------			
a. Açúcar de cana: verificar os registros que garantam a proporção permitida de utilização (limite máximo hasta um 30% na formulação, podendo substituir parcialmente com xarope de glucose até um			

Atributos		Cumprimento		Observações
		SIM	**NÃO**	
40% do total de açúcar).----------				
a1. Certificado de qualidade do fornecedor.-----				
a2. Verificação no depósito das qualidades permitidas.----------				
b. Xarope de glucose (substituição açúcar de cana):	1. Sólidos: mínimo 78 %--------			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.
	2. pH: 4,5 a 5,2----------			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.
	3. Certificado de Qualidade do Fornecedor----------			
4. Coadjuvante de tecnologia / elaboração-----				
a. Bicarbonato de sódio, potássio e/ou cálcio: verificar registros que avalizem a proporção permitida de uso.----------				
b. Certificado de qualidade do fornecedor.----------				
5. Produto Final----------				

Para os itens 3 b1 e 3 b2 deverá prever-se possuir o resultado de pelo menos 2 análises (com uma diferença mínima de 30 dias consecutivos) feitos nos laboratórios habilitados para tal fim, antes de cada auditoria.----------

Atributos	Cumprimento		Observações
	SIM	**NÃO**	
a. Umidade: máximo 30 % p/p. (Recomendação FIL 15 B: 1988)----------			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.
b. Cinzas (500-550°C): Máximo 2,0 % p/p. (Recomendação AOAC15° Ed.1990.930.30)----------			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.
c. Proteínas: mínimo 5,0 % p/p (Recomendação FIL 20B: 1993)----------			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.
d. Gordura de leite: mínimo 6,0 % p/p (Recomendação FIL 13c: 1987).----------			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.
e. Natamicina e Ácido Sórbico ou seu equivalente em sorbato de sódio, potássio ou cálcio ou outras sais resultantes do mesmo ácido: Ausência. (determinado por HPLC)----------			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.
g. Bolores e Leveduras: menor a 5 UFC/g.---------- (Recomendação FIL 94B: 1990)---------- Ref.: Artigo 592 de CAA. Em paralelo deveram utilizar-se duas placas testemunha para controle do ambiente.------- • Homogenato 10g / 90 ml (diluição 10^{-1})---------- • Semeadura: repartir eqüitativamente 10 ml de homogenato em 3 placas. Ensaio em profundidade.---------- • Meio: Agar YGC.---------- • O resultado (UFC / g) obtém-se com a soma das contagens de cada placa.----------			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.
h. Staphylococcus aureus coagulase positiva: Ausência em 0,1g----------			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.

Atributos	Cumprimento		Observações
	SIM	**NÃO**	
i. Salmonella spp: Ausência em 25 gramas---------			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.
j. Listeria monocitogenes: Ausência em 25 gramas			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.
k. Aparência: Sem granulosidade, cremoso e coloração castanho caramelo (Observação visual).----------			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.
6. Processamento----------			
a. Realiza método de hidrólise de lactose (Indicar quê método em observações)----------			
b. Ponto final do produto: 69 a 74 °Brix (A amostra deve estar na mesma temperatura na qual é feita a determinação)----------			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.
c. Temperatura do processo de embalagem: Não menor de 60 °C----------			Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise.
d. Verificação de cronograma de limpeza e contrastar com registros aplicados na planta.--------			
e. Verificação dos registros de ações corretivas relacionadas com POES aplicados na planta.---------			
f. Indumentária e condiciones gerais adequadas do pessoal.----------			

A seguinte menção “Verificar registro/s e assentar data e resultado de cada análise” refere-se aos dados obtidos de controles no laboratório interno ----------

Atributos	Cumprimento		Observações
	SIM	**NÃO**	
g. Controle dos registros associados com a calibração de patrões e instrumentos de medição.--			
h. Registro de relevamento dos parâmetros a controlar definidos para cada PCC (Ponto Crítico de Controle).----------			
7. Da Embalagem----------			
a. Verificação em depósito de embalagens declaradas associados a este protocolo.**----------**			

***Nota*: Todas as análises devem ser feitas mediante métodos oficiais reconhecidos, por laboratórios oficialmente habilitados para os estudos mencionados, e com o equipamento e instrumentos calibrados com os correspondentes certificados.**----------

Conclusões

Pessoas entrevistadas da empresa auditada: ----------

Pela empresa auditora	**Em conformidade pela empresa auditada**
Assinatura, nome em letra de forma e carimbo	Assinatura e nome em letra de forma