


Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA113	Versión: 04	03.10.2006

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Ubicación:

Sede:

Localidad:


Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: DULCE DE LECHE

Código del protocolo de referencia: SAA113

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA113	Versión: 04	03.10.2006

RESULTADOS

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
1. De Materia Prima			
Leche Cruda			
a. Certificación de SENASA que avale que proviene de Tambos libre de Brucelosis y Tuberculosis.			
b. Tenor de Materia Grasa de leche: no inferior al 3,2% p/p.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
c. Tenor de Proteínas totales: no inferior a 3,0% p/p.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
d. pH: 6,55 a 6,75			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
e. Acidez 14 a 17 °Dornic			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	


Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA113	Versión: 04	03.10.2006

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
f. Recuento células somáticas: no mayor a 400.000 cel/ml (media geométrica de los resultados de las muestras analizadas durante un período de tres meses, con al menos una muestra por mes)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
g. Recuento Bacterias aerobias mesófilas: no mayor a 100.000 UFC/ml (media geométrica de los resultados de las muestras analizadas durante un período de dos meses, con al menos dos muestras al mes)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
h. Punto de Congelación: igual o menor a -0,518 °C.			
i. Residuos de antibióticos: negativo al ensayo de inhibición microbiológica.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.

Para los ítems a, b, c, d, e, h e i (inclusive) se deberá prever poseer el resultado de por lo menos 2 análisis (con diferencia mínima de 30 días consecutivos) realizados en laboratorios habilitados para tal fin, antes de cada auditoría.


Para los ítems f y g se deberá respetar lo descripto en el presente conforme de auditoría.

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA113	Versión: 04	03.10.2006

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
2. Aromatizante / Saborizante			
a. Vainillina: En caso de utilizarse, verificar certificado de calidad del proveedor			
3. Edulcorantes			
a. Azúcar de caña: verificar registros que avalen la proporción permitida de USO (límite máximo hasta un 30% en formulación, pudiéndose reemplazar parcialmente por jarabe de glucosa hasta un 40% del total de azúcar).			
a1. Certificado de calidad del proveedor.			
a2. Verificación en depósito de las calidades permitidas.			

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA113	Versión: 04	03.10.2006

Atributos		Cumplimiento		Observaciones
		SI	NO	
b. Jarabe de glucosa (sustitución azúcar de caña):	1 Sólidos: mínimo 78 %			Verificar registro/s asentar fecha y resultado de cada análisis
	2 pH: 4,5 a 5,2			Verificar registro/s asentar fecha y resultado de cada análisis
	3 Certificado de Calidad del Proveedor			
4. Coadyuvante de tecnología / elaboración				
a. Bicarbonato de sodio, potasio y/o calcio: verificar registros que avalen la proporción permitida de uso.				
b. Certificado de calidad del proveedor.				

Para los ítems 3 b1 y 3 b2 se deberá prever poseer el resultado de por lo menos 2 análisis (con diferencia mínima de 30 días consecutivos) realizados en laboratorios habilitados para tal fin, antes de cada auditoría.

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA113	Versión: 04	03.10.2006

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
5. Producto Final			
a. Humedad: máximo 30 % p/p. (Recomendación FIL 15 B: 1988)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
b. Cenizas (500-550 °C): Máximo 2,0 % p/p. (Recomendación AOAC15° Ed.1990.930.30)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
c. Proteínas: mínimo 5,0 % p/p (Recomendación FIL 20B: 1993)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
d. Grasa de leche: mínimo 6,0 % p/p. (Recomendación FIL 13C: 1987)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
e. Natamicina y Ácido Sórbico o su equivalente en sorbato de sodio, potasio o calcio u otras sales resultantes del mismo ácido: Ausencia. (determinado por HPLC)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA113	Versión: 04	03.10.2006

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>g. Hongos y Levaduras: Menor a 5 UFC/g. (Recomendación FIL 94B: 1990) Ref.: Artículo 592 de CAA. En paralelo deberán utilizarse dos placas testigo para control del ambiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Homogenato 10g / 90 ml (dilución 10⁻¹) • Siembra: repartir equitativamente 10 ml de homogenato en 3 placas. Ensayo en profundidad. • Medio: Agar YGC. • Resultado (UFC / g) se obtiene con la sumatoria de los recuentos de cada placa. 			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
h. <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva: Ausencia en 0,1g			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
i. <i>Salmonella</i> spp: Ausencia en 25 gramos			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
j. <i>Listeria monocitogenes</i> : Ausencia en 25 gramos			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.


		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA113	Versión: 04	03.10.2006

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
k. Apariencia: Sin granulosidad, cremoso y color castaño acaramelado. (Observación Visual)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
6. Proceso			
a. Realiza método de hidrólisis de lactosa (Indicar qué método en observaciones)			
b. Punto final del producto: 69 a 74 °Brix (La muestra debe estar a la misma temperatura a la que se realiza la determinación)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
c. Temperatura de envasado: No menor de 60 °C			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.

Para todos los ítems de "producto final" se deberá prever poseer el resultado de por lo menos 2 análisis (con diferencia mínima de 30 días consecutivos) realizados en laboratorios habilitados para tal fin, antes de cada auditoría. Para el ítem 6a, en el caso de utilizar lactasa se deberá prever poseer el resultado de por lo menos 1 análisis realizado en laboratorio habilitados para tal fin, antes de cada auditoría.


		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA113	Versión: 04	03.10.2006

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
d. Verificación de cronograma de limpieza y contrastar con registros aplicados en la planta.			
e. Verificación de los registros de acciones correctivas relacionadas con POES aplicados en la planta.			
f. Indumentaria y condiciones generales adecuadas del personal.			
g. Control de los registros asociados con calibración de patrones e instrumento de medición.			
h. Registro de relevamientos de los parámetros a controlar definidos para cada PCC (Punto Crítico de Control).			

La siguiente mención "Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis" hace referencia a los datos obtenidos de controles en laboratorio interno


		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA113	Versión: 04	03.10.2006

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
7. Del Envase			
a. Verificación en depósito de envases declarados asociados a este protocolo.			

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.

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA113	Versión: 04	03.10.2006

Conclusiones

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

Por la empresa auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma, aclaración y sello

Firma y aclaración

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	