


Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA122	Versión: 03	15.05.2015

**Fecha de auditoría:**

**Empresa auditora:**

**Empresa auditada:**

Ubicación:

Sede:

Localidad:


Teléfonos:

**Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo**

**Producto: Aceite de girasol**

**Código del protocolo de referencia: SAA021**


		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA122	Versión: 03	15.05.2015

### RESULTADOS


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>Producto</b>			
<b>1. Especie</b>			
<i>Helianthus annuus L.</i>			Especificar variedad comercial utilizada
<b>2. Propiedades físico-químicas:</b>			
<b>Aceite de girasol refinado</b>			
• Densidad Absoluta en el vacío a 25°C : 0,9133 a 0,9175			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Índice de refracción a 25°C: 1,4706 a 1,4740			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Índice de yodo (Wijs): 110,0 a 140,0			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Ácido linolénico: Máx. 0,3%			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA122	Versión: 03	15.05.2015


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
• Índice de Saponificación: 188,0 a 192,0			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Insaponificable: Max. 1,0%			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Índice de Ara-Beh-Lig: Máx. 2,1			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Acidez expresada como ác. oleico: Máx. 0,10%			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Índice de peróxido: Máx. 5 miliequivalentes de Oxígeno/Kg			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Pérdida por calentamiento: Máx. 0,05%			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Hexano residual: No debe contener			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Jabones: Máx. 10 ppm			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Sustancias insolubles en éter etílico: Máx. 500mg/Kg			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA122	Versión: 03	15.05.2015


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ácido erúcido: Máx. 5% (referido a los ácidos grasos totales)</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
<b>Aceite de Girasol Medio Oleico refinado</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Densidad Absoluta en el vacío a 25°C: 0,9106 a 0,9132</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
<ul style="list-style-type: none"> <li>Índice de refracción a 25°C: 1,4684 a 1,4705</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
<ul style="list-style-type: none"> <li>Índice de yodo (Wijs): 91,1 a 109,9</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
<ul style="list-style-type: none"> <li>Índice de Saponificación: 188,0 a 192,0</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
<ul style="list-style-type: none"> <li>Índice de Ara-Beh-Lig: Máx. 2,1</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ácido linolénico: Máx. 0,3%</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
<ul style="list-style-type: none"> <li>Insaponificable: Max. 1,0%</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA122	Versión: 03	15.05.2015


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
• Acidez expresada en ácido oleico: Máx. 0,10%			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Índice de peróxido: Máx. 5,0 miliequivalentes de Oxígeno/Kg			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Pérdida por calentamiento: Máx. 0,05%			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Hexano residual: No debe contener			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Jabones: Máx. 10 (ppm)			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Sustancias insolubles en éter etílico: Máx. 500mg/Kg			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Ácido erúxico: Máx. 5% (referido a los ácidos grasos totales)			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
<b>Aceite de Girasol Alto Oleico refinado</b>			
• Densidad Absoluta en el vacío a 25°C: Máx. 0,9105			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA122	Versión: 03	15.05.2015


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
• Índice de refracción a 25°C: Máx 1,4683			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Índice de yodo (Wijs): Máx. 91,0			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Índice de Saponificación: 188,0 a 192,0			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Índice de Ara-Beh-Lig: Máx. 2,1			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Ácido linolénico: Máx. 0,3%			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Insaponificable: Máx. 1,0%			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Acidez expresada en ácido oleico: Máx. 0,10%			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Índice de peróxido: Máx. 5,0 miliequivalentes de Oxígeno/Kg			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Pérdida por calentamiento: Máx. 0,05%			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA122	Versión: 03	15.05.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
• Hexano residual: No debe contener			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Jabones: Máx. 10 ppm			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Sustancias insolubles en éter etílico: Máx. 500mg/Kg			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Ácido erúcido: Máx. 5% (referido a los ácidos grasos totales)			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
<b>Aceite de Girasol Alto Esteárico-Alto Oleico (AEAO) refinado</b>			
• Densidad Absoluta en el vacío a 25°C: 0,9061 a 0,9084			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Índice de refracción a 25°C: 1,4653 a 1,4670			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Índice de yodo (Wijs): 58,0 a 76,0			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Índice de Saponificación: 188,0 a 192,0			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia


		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA122	Versión: 03	15.05.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
• Índice de Ara-Beh-Lig: 3,0 a 6,0			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Ácido linolénico: Máx. 0,3%			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Insaponificable: Máx. 1,0%			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Acidez expresada en ácido oleico: Máx. 0,10%			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Índice de peróxido: Máx. 5 miliequivalentes de Oxígeno/Kg			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Pérdida por calentamiento: Máx. 0,05%			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Hexano residual: No debe contener			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Jabones: Máx. 10 ppm			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Sustancias insolubles en éter etílico: Máx. 500mg/Kg			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia


		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA122	Versión: 03	15.05.2015


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ácido erúcico: Máx. 5% (referido a los ácidos grasos totales)</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
<b>Todos los aceites refinados deben cumplir los siguientes límites máximos para metales:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cobre (como Cu) Máx. 0.1mg/Kg</li> <li>Cromo (como Cr) Máx. 0.05 mg/Kg</li> <li>Hierro (como Fe) Máx.1.5mg/Kg</li> <li>Mercurio (como Hg) Máx. 0.05mg/Kg</li> <li>Plomo (como Pb) Máx. 0.1mg/Kg</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
<b>Aceite de Girasol virgen</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Densidad Absoluta en el vacío a 25°C: 0,9133 a 0,9175</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
<ul style="list-style-type: none"> <li>Índice de refracción a 25°C: 1,4706 a 1,4740</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
<ul style="list-style-type: none"> <li>Índice de yodo (Wijs): 110,0 a 140,0</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA122	Versión: 03	15.05.2015


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
• Índice de Ara-Beh-Lig: Máx. 2,1			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Índice de Saponificación: 187,0 a 192,0			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Insaponificable: Máx. 1,50%			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Acidez expresada como ácido oleico: Máx. 2%			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Índice de peróxido: Máx. 10,0 miliequivalentes de Oxígeno/Kg			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Pérdida por calentamiento: Máx. 0.20%			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
• Ácidos grasos trans: Máx. 0,1% (sobre el total de ácidos grasos)			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
<b>Aceite de Girasol Alto oleico virgen</b>			
• Densidad Absoluta en el vacío a 25°C: Máx. 0,9105			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA122	Versión: 03	15.05.2015


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Índice de refracción a 25°C: Máx. 1,4683</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
<ul style="list-style-type: none"> <li>Índice de yodo (Wijs): Máx. 91,0</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
<ul style="list-style-type: none"> <li>Índice de Ara-Beh-Lig: Máx. 2,1</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
<ul style="list-style-type: none"> <li>Índice de Saponificación: 188,0 a 192,0</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
<ul style="list-style-type: none"> <li>Insaponificable: Máx. 1,50%</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
<b>El Aceite de Girasol y Aceite de Girasol Alto Oleico virgen</b> deben cumplir los sig. límites para metales			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cobre (como Cu) Máx. 0.4mg/Kg</li> <li>Cromo (como Cr) Máx. 0.05mg/Kg</li> <li>Hierro (como Fe) Máx.5.0mg/Kg</li> <li>Mercurio (como Hg) Máx. 0.05mg/Kg</li> <li>Plomo (como Pb) Máx. 0.1mg/Kg</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA122	Versión: 03	15.05.2015


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>3. Propiedades sensoriales:</b>			
Los <b>aceites refinados</b> deben ser: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Neutros</li> <li>• Sin rastros de rancidez u otro aroma extraño.</li> </ul> <p>Estas pruebas se realizan por medio de un panel de cata evaluador. Se recomienda usar el método AOCS Cg 2-83.</p>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
<b>Proceso</b>			
<b>a.</b> Cuentan con un cronograma de limpieza y se registran los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) aplicados en la planta.			Verificar registros y asentar fecha
<b>b.</b> Las acciones correctivas relacionadas con POES son aplicados en la planta.			Verificar registros y asentar fecha
<b>c.</b> La indumentaria del personal y las condiciones generales son adecuadas.			Verificar registros y asentar fecha
<b>d.</b> Se relevan los parámetros a controlar definidos para cada PCC (Punto Crítico de Control).			Verificar registros y asentar fecha
<b>e.</b> Los instrumentos de medición y los patrones internos se encuentra calibrados frente a un patrón.			Verificar registros y asentar fecha

		Página 12
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA122	Versión: 03	15.05.2015


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>f.</b> El listado de proveedores está actualizado.			Verificar registros y auditorías a proveedores de materia prima
<b>g.</b> Se realizan visitas periódicas para verificar cumplimiento de BP por parte de los proveedores.			Verificar registros y auditorías a proveedores de materia prima
<b>h.</b> Las materias primas de los distintos proveedores son analizadas.			Verificar registros y auditorías a proveedores de materia prima
<b>Trazabilidad</b> El sistema de trazabilidad se encuentra implementado en la planta de procesado			Verificar registros y asentar fecha
<b>Parte A: Producción primaria</b>			
<b>Condiciones de la semilla de girasol:</b> - <i>Temperatura de transporte:</i> Ambiente. (recomendada <35°C) - <i>Humedad de la semilla:</i> Máximo 16%. (recomendado <11%)			Verificar registros y asentar fecha
<b>Secado:</b> - <i>Temperatura de secado:</i> entre 60 a 105°C (se recomienda: 75°C) - <i>Humedad final de las semillas:</i> 6 a 9 %.			Verificar registros y asentar fecha

		Página 13
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA122	Versión: 03	15.05.2015


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>Almacenamiento:</b> - Temperatura: Máximo 35°C. (Se recomienda <27°C.) - Humedad de la semilla: Máx. 14% (Se recomienda <11%)			Verificar registros y asentar fecha
<b>Parte B: Proceso</b>			
<b>Acondicionamiento y limpieza</b> Consiste en la separación de cuerpos extraños de la semilla, ya sean esclerotos, hojas, tallos, metales, piedras, etc., mediante zarandas tamizadoras, con aspiración y separadores magnéticos.			Verificar registros y asentar fecha
<b>Descascarado y reducción de tamaño</b> - Tamaño final de la pepita: 1/4 a 1/6 del tamaño de la pepita entera.			Verificar registros y asentar fecha
<b>Laminado</b> - Temperatura en que operan los rodillos: 80 a 85°C.			Verificar registros y asentar fecha
<b>Cocción</b> - Temperatura de operación de las cocinadores: 105 a 115°C			Verificar registros y asentar fecha
<b>Extracción por prensado</b> - Temperatura de las prensas: menor a 110 °C.			Verificar registros y asentar fecha
<b>Extracción por disolvente</b> - Temperatura de trabajo del destilador: 90 a 100°C.			Verificar registros y asentar fecha

		Página 14
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA122	Versión: 03	15.05.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>Refinado</b>			
<b>1) Desgomado</b> Se realiza con agua caliente para eliminar sustancias proteicas, coloides, fosfolípidos, gomas o partículas que puedan precipitar. Se utiliza también 0,1-0,2% de ácido fosfórico o cítrico.			Verificar registros y asentar fecha
<b>2) Winterizado</b> - Temperatura: 9 a 14°C. - Tiempo de residencia aproximado en el winter (madurador): 12 horas.			Verificar registros y asentar fecha
<b>3) Neutralización</b> Consiste en agregar un ligero exceso de una solución de hidróxido sódico, de manera de neutralizar los ácidos grasos libres. A continuación, se efectúan lavados con un volumen suficiente de agua a una temperatura de aproximadamente 90°C.			Verificar registros y asentar fecha
<b>4) Blanqueado</b> - Temperatura: 100 a 110°C. - Presión absoluta: Máx. 50 mm Hg. - Agitación: 300 RPM. - Tiempo de residencia: 43 a 47 minutos. - Cantidad de tierra: 0,7 a 0,9 % (respecto del contenido de aceite).			Verificar registros y asentar fecha


		Página 15
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA122	Versión: 03	15.05.2015

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>5) Desodorizado</b> - Presión: 2 a 4 milibares - Temperatura: 220 a 240 °C - Tiempo de residencia dentro del desodorizador: mayor o igual a 40 minutos.			Verificar registros y asentar fecha
<b>Envasado</b> En general la tecnología utilizada para esta etapa del proceso, consta de envasadoras automáticas y balanza de control de peso, que permite mediante un controlador PLC (Programmable Logic Controller) realizar un control estadístico de desvíos en el llenado. Asimismo, se puede contar con otras tecnologías, entre las cuáles se pueden mencionar palletizadoras y encajonadoras.			Verificar registros y asentar fecha
<b>ENVASE</b>			
Se admite el envasado en botellas de vidrio de primer uso, envases de hojalata o plástico. En todos los casos los envases deberán poseer cierre inviolable y ser aprobados por la autoridad sanitaria competente. Asimismo, el envase no deberá transmitir al producto sustancias ni olores o sabores desagradables.			

		Página 16
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA122	Versión: 03	15.05.2015

**Nota:** Todos los análisis solicitados en el presente protocolo deben realizarse mediante la metodología analítica oficial (CAA-Capítulo XX) y en laboratorios que formen parte de redes oficiales (SENASA o REDALOA). De no haber laboratorios en estas condiciones, ellos deben estar acreditados por el Organismo Argentino de Acreditación (OAA).

### Conclusiones

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

\_\_\_\_\_  
Por la entidad auditora  
Firma y aclaración

\_\_\_\_\_  
En conformidad por la empresa auditada  
Firma y aclaración

		Página 17
Firma Auditor	Aclaración	