


Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA101	Versión: 03	0702.06

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Ubicación:

Sede:

Localidad:


Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: MIEL A GRANEL

Código del protocolo de referencia: Resolución SAGPyA Nº 47/2005


		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA101	Versión: 03	0702.06

RESULTADOS


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
1. De producto			
Análisis Físicos y Químicos			
a. Análisis Isotópico (C13/C12) determinación de mieles genuinas.			
b. Agua por refractometría, máximo de 18%			
c. Hidroximetilfurfural 15			

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA101	Versión: 03	0702.06

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Antibióticos y Antiparasitarios *			
Nitrofuranos No detectables (ND) (LD:0,3 ppb)			
Cloranfenicol No detectable (ND) (LD:0,3 ppb)			
Tilosina No detectables (ND) (LD: 1 ppb)			
Tetraciclinas No detectables (ND)			
Sulfonamidas No detectables (ND)			
Estreptomicina No detectables (ND)			
Amitraz No detectables (ND)			
Fluvalinato No detectables (ND)			


		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA101	Versión: 03	0702.06

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Plaguicidas			
Plaguicidas Organofosforados (ND)			
Plaguicidas Organoclorados (ND) - Cumafós No detectables (ND)			
Fenol (concentración < 10 ppb.)			


Antibióticos y Antiparasitarios * : no detectable según metodología y técnicas vigentes de análisis para la República Argentina.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA101	Versión: 03	0702.06


2. De proceso			
a. Todo el equipamiento en contacto con la miel será únicamente de acero inoxidable, en aquellos casos que se utilicen mangueras, serán sanitarias aprobadas para la conducción de alimentos.			
b. Sólidos insolubles en agua máximo tolerable 0,1%			
c. No debe contener mohos, insectos, restos de insectos, larvas, huevos, así como sustancias extrañas a su composición.			
d. No presentar signos de fermentación ni ser efervescente.			
e. No debe contener ningún aditivo.			

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA101	Versión: 03	0702.06


3. De Registro: basados en la resolución SENASA Nº 186/2003.			
a. Identificación del sistema que demuestra la imposibilidad de modificación de datos a posteriori.			
b. El sector de recepción deberá contar con un registro y contabilidad de cada lote recepcionado.			
c. Registro de tambores, donde conste entrada, salida, numeración, su manejo y cualquier otra observación que involucre los tambores. Los tambores tipificados por análisis de laboratorio deberán constar en el registro.			
d. Registro de cada apiario que se extraiga, en este registro se llevará como mínimo todas las operaciones relacionadas con las Buenas Prácticas Apícolas llevadas acabo en el apiario.			

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA101	Versión: 03	0702.06


e. Se llevará un registro de los ingresos y egresos de materiales apícolas.			
f. Se llevará un registro de lote de colmenas por apiario cosechada cantidad y tipo de alza melaria y una vez en la sala de extracción se asentarán peso bruto y las “no conformidades” halladas. como mínimo.			
g. Todos los tambores llenos estarán precintados en tapa y boca de inspección (omblijo), y se llevará juntamente con el movimiento de tambores el registro de la numeración de los precintos utilizados, y en caso de no existir correlatividad entre estos se deberá indicar los motivos en las observaciones.			
4. Del envase			
a. Nuevos			
b. Condición “apto para estar en contacto con alimentos”			

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA101	Versión: 03	0702.06

c. Con toda la protección interior con barniz. Sin abolladura ni cortes, u óxido visible.			
d. Los tambores deben estar precintados e identificados con número de RENAPA, Sala de extracción , número de lote y cantidad de Kilogramos.			

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA101	Versión: 03	0702.06

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 9
Firma Auditor	Aclaración	