


Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA110	Versión: 01	26.10.07

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Ubicación:

Sede:

Localidad:


Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: Yerba Mate

Código del protocolo de referencia: SAA009


		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA110	Versión: 01	26.10.07

RESULTADOS


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
De Producto			
1. Composición físico-química:			
a. Compuesto por: <i>Ilex paraguarienses Saint Hilaire.</i>			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
b. Semillas y drupas: máx. 0.5 % (Método de ensayo Norma IRAM 20531, "Yerba Mate. Determinación de sustancias vegetales extrañas, impurezas, semillas y drupas")			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
c. Humedad: máx. 7%. (Método de ensayo Norma IRAM 20503 "Yerba Mate. Determinación de pérdida de masa a 103°C")			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
d. Extracto acuoso: mín. 35 %, sobre producto seco.			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: SAA110	Versión: 01	26.10.07


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
(Método de ensayo Norma IRAM 20510, "Yerba Mate. Determinación del extracto acuoso")			
e. Actividad de agua (Aw): máx. 0.6, tolerancia + 0.05. (Medición con higrómetros eléctricos calibrados contra soluciones salinas patrones)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
f. Cenizas insolubles: máx. 1% p/p, en HCl al 10%. (Método de ensayo Norma IRAM 20507, "Yerba Mate .Determinación de las cenizas insolubles en ácido")			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
g. Fracciones de hoja y palo: - Hoja: mínimo 65%. - Palo: máximo 35%. (Método de ensayo Norma IRAM 20514 "Yerba Mate.			Verificar que se encuentre indicado en el rótulo.

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA110	Versión: 01	26.10.07


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<i>Determinación del contenido de palo").</i>			
2. Característica organolépticas no deseadas (evaluación sensorial interna)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
a. Color verde intenso y puntos negros: sin presencia.			
b. Sabor a húmedo o moho: sin presencia.			
c. Sabor amargo y picante: sin presencia.			
d. Verificar esquema de evaluación sensorial interno realizado por personal capacitado.			Verificar registro/s.
3. Características microbiológicas Verificar la realización de controles microbiológicos al producto final.			Especificar análisis realizados.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA110	Versión: 01	26.10.07


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
De Proceso			
1. Sistemas de gestión:			
a. Verificar registros de trazabilidad.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
b. Verificar cronograma de limpieza y constatar con registros aplicados en la planta.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
c. Verificación de registros de acciones correctivas relacionadas con POES aplicados en la planta.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
d. Verificar que el personal cumpla con los procedimientos, y requisitos de higiene para el cosechado definidos en el protocolo.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
e. Evaluar los registros de los PCC definidos			

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA110	Versión: 01	26.10.07

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
f. Verificar las calibraciones de los instrumentos de medición correspondientes.			
2. Características de Proceso			
Recepción de materia prima			
a. Controlar registros en los que figure que el material cosechado es trasladado dentro de las 5 horas desde la cosecha.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
b. Constatar que el estado de la planchada, cumpla con los parámetros definidos en el protocolo.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
Zapecado Verificar registros de control del zapecador.			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: SAA110	Versión: 01	26.10.07

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Secado y canchado			
a. Verificar registros de controles ¹ de tiempo de residencia y temperatura para llegar a un contenido de humedad compatible con el valor de actividad acuosa.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
b. Utilización de sistema magnético y neumático de separación.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
Estacionamiento			
a. Tiempo de estacionamiento: hasta 24 meses.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis
b. Verificar e indicar la evaluación del producto en esta etapa.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis


¹ Asentar la periodicidad de estos controles, con especificación de lote de secadero.

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA110	Versión: 01	26.10.07


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Envasado			
a. Producto envasado en origen			
b. Verificar certificado de garantía del proveedor de envases e insumos.			
c. Verificar que figure en el envase la fecha de envasado.			
Almacenamiento			
a. Verificar sistema de distribución del producto en los recintos de almacenamiento según fecha de vencimiento.			
b. Revisar el correcto aislamiento de los lotes rechazados.			Verificar planillas con especificaciones para el rechazo de los lotes.

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA110	Versión: 01	26.10.07

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Transporte			
Evaluar registros del transporte y condiciones del mismo			
3. Del Envase			
Cumplir con las especificaciones de envases para yerba mate definidas en el protocolo.			

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA110	Versión: 01	26.10.07

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 10
Firma Auditor	Aclaración	