


Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA112	Versión: 03	28.01.2008

**Fecha de auditoría:**

**Empresa auditora:**

**Empresa auditada:**

Ubicación:

Sede:

Localidad:


Teléfonos:

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

**Producto: Vino**

**Código del protocolo de referencia: SAA011**


		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA112	Versión: 03	28.01.2008

### RESULTADOS


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>PRODUCTO</b>			
<b>Variedad:</b> frutos de la especie <i>Vitis Vinífera L.</i>  Cumplir con las variedades especificadas en ANEXO I del protocolo.			Asentar variedades:
<b>Propiedades físico-químicas:</b>			
1. Cumplimiento del Análisis de Libre Circulación o Exportación expedido por el INV.			Adjuntar copia del informe.
2. Relación uva / vino: mínimo 130 kg/100 litros (Presentar certificación de partida otorgada por el INV.)			
3. Insumos enológicos: ausencia de ácido sórbico o equivalentes en sorbatos, ni benzoato de potasio.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA112	Versión: 03	28.01.2008


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
4. Arsénico: ausencia.  (Método espectrofotométrico, Resolución OENO 14/2002)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado del análisis.
5. Ocratoxina: límite 2 µgr/l.  (Determinación por columna de inmuno-afinidad, Resolución OENO 16/2001)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado del análisis.
<b>Propiedades microbiológicas:</b>			
a. Bacterias acéticas: inferior a 10 <sup>3</sup> UFC/g. (Método según el Capítulo II del Codex enológico internacional - actualización en Resolución OIV N° 16/2003)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado del análisis.
b. Bretanomyces: límite máximo permitido 800 µgr/l de 4 etil-guayacol y 4 etil-fenol.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado del análisis.
<b>Análisis sensorial</b> Obtener un valor no menor a 85 puntos en el			Adjuntar resultado expedido por el INV.

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA112	Versión: 03	28.01.2008


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
certificado de degustación. (Resolución SAGPyA N°514/2003)			
<b>PROCESO</b>			
<b>A. Producción Primaria</b>			
1. Tiempo entre la cosecha y el procesado: no exceder las 24 hs.			Verificar registro/s.
2. Controles Sanitarios: - Oidio: sin presencia (determinación visual). - Botrytis: sin presencia (determinación visual). - Peronospora: sin presencia (determinación visual)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de los controles en finca.
3. Características de las uvas: cumplir con las condiciones definidas en el protocolo.			Verificar registro/s.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA112	Versión: 03	28.01.2008


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
4. Cumplimiento en Buenas Prácticas Agrícolas en finca.			
- Registros de las operaciones realizadas en la finca.			
- Cumplir con las condiciones de los depósitos de agroquímicos.			
- Capacitación del personal de finca.			
- Ausencia de animales en los alrededores de los viñedos.			
- Procedimiento de higiene de los envases cosecheros.			
- Identificación de lotes o cuadros.			

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA112	Versión: 03	28.01.2008


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>B. Proceso</b>			
<b>1. Recepción y control de la vendimia:</b> Proceso de selección de racimos.			Verificar registro/s.
<b>2. Encubado y fermentaciones posteriores -</b> Control de Temperatura			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
<b>3. Trasiego:</b> temperatura inferior a 35°C.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
<b>4. Temperatura de almacenamiento en depósitos:</b> 12- 18 °C.			Verificar registro/s.
<b>5. Clarificación:</b> Utilizar productos y dosis aprobadas por el INV.			Verificar registros y los productos respectivos.
<b>4. Tratamiento por frío</b> Temperaturas entre - 2 a 0°C.			Verificar registro/s.

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA112	Versión: 03	28.01.2008

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>7. Conservación:</b> Para generar vinos con tonos "maderizados" solo se podrá usar barrica de roble.			
a. Sala de barricas: Humedad relativa entre 70 – 85%			Verificar registro/s.
b. Barricas: se admite su uso hasta 4 veces.			Verificar registro/s.
<b>8. Fraccionamiento</b> Control de botellas previo a su uso.			Especificar método de control.
<b>9. Control de Insumos:</b>			
a. Tapones: verificar calidad.			Verificar registros correspondientes y asentar método de muestreo.
b. Botellas: verificar calidad.			Verificar registros correspondientes y asentar método de muestreo.


		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA112	Versión: 03	28.01.2008

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
c. Insumos enológicos: cumplir con los números identificatorios.			Verificar insumos en depósito.
<b>10. Características de almacenamiento y transporte:</b>			
a. Humedad relativa: 60-70%			Verificar registro/s.
b. Temperatura: 15-20°C			Verificar registro/s.
c. Condiciones del depósito: limpio, cerrado, con luminosidad tenue y sin olores fuertes ni extraños.			
<b>11. Trazabilidad:</b> Verificar registros en los que figure el sistema de trazabilidad adoptado.			
<b>12.</b> Registros de relevamientos de los parámetros a controlar definidos para cada Punto Crítico de Control -PCC.			
<b>13.</b> Verificar los registros correspondientes a POES aplicados en la planta.			

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	




Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA112	Versión: 03	28.01.2008

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>14.</b> Verificación de registros de acciones correctivas aplicados en el plan HACCP.			
<b>15.</b> Control de los registros asociados con calibración de patrones e instrumento de medición.			
<b>ENVASE</b>			
Uso de botellas nuevas con sistema inviolable y cápsula.			
Tapones: alcornoque no reconstituidos y sintéticos.			Verificar y asentar tipo de tapón.

**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 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA112	Versión: 03	28.01.2008

### 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	