


Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA117	Versión: 02	25.01.2010

Fecha de auditoria:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Ubicación:

Sede:

Localidad:


Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: Queso Tybo y Holanda

Código del protocolo de referencia: SAA016


		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA117	Versión: 02	25.01.2010

RESULTADOS


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
1. Materia Prima: Leche de vaca, provenientes de tambos cuya alimentación se base principalmente en un consumo de pasturas con suplementación.			Verificar registro/s.
1.1 Método de obtención y condiciones de conservación de la leche			
a. Tiempo entre ordeño y elaboración: menor a 48 horas.			Verificar y adjuntar registro/s.
b. Temperatura de conservación durante la totalidad del anterior período (a): máximo 5 °C, recomendable 4 °C.			Verificar y adjuntar registro/s.
c. Temperatura durante el transporte: máxima 6 °C durante la totalidad del recorrido.			Verificar y adjuntar registro/s.

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA117	Versión: 02	25.01.2010


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
1.2 Características de la leche			
a. Provenir de tambos que cumplan con los requisitos para la exportación de productos lácteos a la Unión Europea.			Verificar registro/s.
b. Contar con la constancia de tambo registrado otorgada por el SENASA.			Verificar y adjuntar registro/s.
c. Certificación de SENASA que avale que proviene de Tambos libre de Brucelosis y Tuberculosis.			Verificar registro/s.
d. Recuento de células somáticas: no mayor a 250.000 cel/ml. (media aritmética móvil de los resultados de las muestras analizadas durante un período de tres (3) meses, con al menos dos (2) muestras al mes, de la leche cruda en el momento de la recepción en el establecimiento).			Verificar y adjuntar registro/s con fecha y resultado de cada análisis

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA117	Versión: 02	25.01.2010


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
e. Recuento de bacterias aerobias mesófilas: no mayor a 100.000 UFC/ ml. (media aritmética de los resultados de las muestras analizadas durante un período de dos (2) meses, con al menos dos (2) muestras al mes, correspondiente a la leche cruda en el momento de la recepción en el establecimiento).			Verificar y adjuntar registro/s con fecha y resultado de cada análisis
f. Descenso crioscópico: máximo -0.512°C (equivalente a -0,530 °H).			Verificar y adjuntar registro/s.
g. Residuos de sustancias antimicrobianas: negativo al ensayo de inhibición microbiológica.			Verificar y adjuntar registro/s.
h. Acidez: 0.14 a 0.18 (grs. ácido láctico/ 100cm ³)			Verificar y adjuntar registro/s.
i. pH: 6,60 a 6,75			Verificar y adjuntar registro/s.
j. Densidad a 15°C: 1, 028 a 1, 034 g/ml.			Verificar y adjuntar registro/s.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA117	Versión: 02	25.01.2010


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
k. Materia grasa: mínimo 3,0 g / 100cm ³ .			Verificar y adjuntar registro/s.
l. Proteínas totales: mínimo 3,1 g/100g.			Verificar y adjuntar registro/s.
m. Ausencia de precipitados al ser mezclada con igual volumen de etanol al 75 % v/v.			Verificar y adjuntar registro/s.
n. Temperatura: 2 - 6 °C.			Verificar y adjuntar registro/s.
1.3 Otros ingredientes y aditivos empleados:			
a. Tipos de caseinato, leche en polvo, materias grasas (manteca y/o crema): no se admite su uso.			Verificar registro/s y depósito/s.
b. Cultivo de bacterias lácticas: utilización de fermentos naturales de leche y/o suero, cultivos seleccionados liofilizados y/o congelados.			Verificar y adjuntar registro/s.
c. Cuajo y/o coagulantes permitidos: cuajos de origen microbiano y cuajos de alto contenido en quimosina.			Verificar y adjuntar registro/s.

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA117	Versión: 02	25.01.2010


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
d. Salmuera preparada con: sal (cloruro de sodio), entrefina, prelavada, libre de yodo y de grado alimenticio.			Verificar insumos en depósito.
e. Cloruro de calcio: utilización exclusiva de cloruro de calcio anhidro.			Verificar registro.
f. Colorantes: se autoriza únicamente los colorantes carotenoides de origen natural.			Verificar insumo/s en depósito.
g. Conservantes: no se admiten			Verificar registro/s y depósito/s.
h. Certificado de calidad de cada proveedor.			Verificar y adjuntar registro/s.
2. Producto Final			
2.1 Características sensoriales			
a. Queso Tybo			

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA117	Versión: 02	25.01.2010


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<ul style="list-style-type: none"> • Consistencia: semidura, elástica. • Textura: compacta, lisa, no granulosa. • Color: blanco amarillento uniforme. • Sabor: láctico, suave, ligeramente salado, característico. • Olor: característico, poco acentuado. • Corteza: lisa, consistente, bien formada, sin grietas ni fisuras o sin corteza. • Ojos: algunos ojos pequeños bien diseminados o sin ojos. 			Verificar y adjuntar registro/s.
b. Queso Holanda <ul style="list-style-type: none"> • Consistencia: compacta, firme, elástica. • Textura: lisa, no granulosa. 			Verificar y adjuntar registro/s.

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA117	Versión: 02	25.01.2010


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<ul style="list-style-type: none"> • Color: amarillento uniforme. • Sabor y aroma: dulce, ligeramente picante, suaves, agradables, bien desarrollados. • Corteza: lisa y de consistencia adecuada, bien formada, sin grietas ni fisuras. • Ojos: algunos ojos pequeños bien diseminados o sin ojos. 			
c. Resultado evaluación sensorial: mínimo 93 puntos (Calidad Extra).			Verificar y adjuntar registro/s.
2.2 Apariencia			
a. Queso Tybo <ul style="list-style-type: none"> • Forma: paralelepípeda de sección transversal rectangular. • Peso: 3 a 5 kg. 			Verificar registro/s y producto terminado.

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA117	Versión: 02	25.01.2010


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
b. Queso Holanda <ul style="list-style-type: none"> • Forma: esférica, ligeramente achatada en ambas caras. • Tamaño: <ul style="list-style-type: none"> - Grande: peso mayor a 5 kg y hasta 10 kg. - Mediano: peso 1,5 kg a 5 kg. - Chicos: peso menor a 1,5 kg. 			Verificar registro/s y producto terminado.
2.3 Características fisicoquímicas			
a. Semigraso: entre 25.0% y 44,9% de materia grasa en extracto seco.			Verificar y adjuntar registro/s.
b. Quesos de mediana humedad: entre 36.0 y 45.9%.			Verificar y adjuntar registro/s.
c. pH: 5,2 a 5,6.			Verificar y adjuntar registro/s.

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA117	Versión: 02	25.01.2010


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
2.4 Características microscópicas y macroscópicas: Ausencia de impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.			Verificar y adjuntar registro/s.
2.5 Características Biológicas			
a. Coliformes/g a 30°C: n=5 c=2 m =1000 M =5000 Categoría ICMF 5 Método de ensayo: FIL 73A : 1985			Verificar y adjuntar registro/s.
b. Coliformes/ g a 45°C: n=5 c=2 m =100 M =500 Categoría ICMF 5 Método de ensayo: APHA 1992, Cap. 24			Verificar y adjuntar registro/s.
c. Estafilococos aureus coag. positiva/g: N=5 c=2 m =100 M =1000 Categoría ICMF 5 Método de ensayo: FIL 145 : 1990			Verificar y adjuntar registro/s.

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA117	Versión: 02	25.01.2010


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
d. Salmonella spp / 25 g: N=5 c=0 m =0 Categoría ICMF 10 Método de ensayo: FIL 93A : 1985			Verificar y adjuntar registro/s.
e. Listeria monocytogenes / 25g n = 5 c = 0 m = 0 Categoría ICMF 10 Método de ensayo: FIL 143 : 1990			Verificar y adjuntar registro/s.
f. Ausencia de parásitos y ácaros.			Verificar y adjuntar registro/s.
2.6 Contaminantes químicos Contar con certificados de SENASA que contengan los análisis de los contaminantes establecidos en el Plan CREHA 2007 y sus posteriores actualizaciones.			Verificar y adjuntar registro/s.

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA117	Versión: 02	25.01.2010


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
3 Proceso			
3.1 Sistema de aseguramiento de la calidad:			
a. Contar con el cronograma de limpieza y contrastar con registros aplicados en la planta			Verificar registro/s.
b. Contar con los registros de acciones correctivas relacionadas con POES aplicados en la planta.			Verificar registro/s.
c. Indumentaria y condiciones generales adecuadas del personal.			
d. Efectuar los relevamientos de los parámetros a controlar definidos para cada PCC (Punto Crítico de Control).			Verificar y adjuntar registro/s.
e. Control de los registros asociados con calibración de patrones e instrumento de medición.			Verificar y adjuntar registro/s.
f. Contar con sistema de trazabilidad.			Verificar registro/s.

		Página 12
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA117	Versión: 02	25.01.2010

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
3.2 Características del agua de proceso: concentración mayor a 0.2 mg/lit de cloro residual			Verificar y adjuntar registro/s.
3.3 Elaboración			
a. Control de leche en el camión cisterna.			Verificar y adjuntar registro/s.
b. Control de la preparación de la leche cruda, la cual debe realice mediante los pasos y condiciones definidas en el protocolo.			Verificar registros
d. Coagulación:			
1. pH: 6,30 a 6,45. (Este parámetro debe ser controlarlo antes de la coagulación).			Verificar y adjuntar registro/s.
2. Temperatura: 35 a 37 °C.			Verificar y adjuntar registro/s.
3. Tiempo total de coagulación (floculación más endurecimiento): de 18 a 23 minutos.			Verificar registro/s.


		Página 13
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA117	Versión: 02	25.01.2010

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
e. Corte de la cuajada: 1. Tamaño de grano: 4 a 20 mm de lado.			Verificar registro/s.
f. Calentamiento con agitación: Datos establecidos en el protocolo.			Verificar registro/s
g. Lavado: en caso de realizarse este paso, comparar con lo expuesto en el protocolo.			Verificar registro/s
h. Pre-prensado, Prensado y Moldeo: pH de la masa al finalizar el prensado: 5.10 – 5,20			Verificar y adjuntar registro/s.
g. Características de las salmueras¹: <ul style="list-style-type: none"> • Concentración salina de Cloruro de Sodio de 19 - 23 °Be. • Temperatura de trabajo de 8 - 12 °C. 			Verificar y adjuntar registro/s.


¹ Se deben realizar controles físico-químicos diarios y cada 15 días el análisis microbiológico para mantener las salmueras dentro de los rangos establecidos de trabajo. Aplicar acciones correctivas cuando sea necesario.

		Página 14
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA117	Versión: 02	25.01.2010


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<ul style="list-style-type: none"> • Acidez titulable hasta 38 °D. • pH de 5,10 - 5,30. 			
h. Extracción y oreo			
1. Temperatura: 4 °C ± 1 °C.			Verificar y adjuntar registro/s.
2. Humedad relativa del ambiente: 85 % ± 2%.			Verificar y adjuntar registro/s.
i. Maduración			
a. Queso Tybo:			
1. Tiempo mínimo: 25 días. (contados a partir de la fecha de elaboración).			Verificar y adjuntar registro/s.
2. Temperatura ambiente: 6 °C ± 2 °C.			Verificar y adjuntar registro/s.

		Página 15
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA117	Versión: 02	25.01.2010

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
3. Humedad relativa del ambiente: 90 a 95 %.			Verificar y adjuntar registro/s.
b. Queso Holanda			
1. Tiempo mínimo según el tamaño: <ul style="list-style-type: none"> • Grande: 2 meses. • Mediano: 1,5 meses. • Chico: 1 mes. 			Verificar y adjuntar registro/s.
2. Temperatura ambiente: 6 °C ± 2 °C.			Verificar y adjuntar registro/s.
3. Humedad relativa del ambiente: 90 a 95 %.			Verificar y adjuntar registro/s.
j. Características de transporte y almacenamiento: Los transportes deben reunir las condiciones especificadas en el protocolo.			


		Página 16
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA117	Versión: 02	25.01.2010

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
4. Envase			
a. Envases asociados a este protocolo.			Verificar depósito/s y registro/s.

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 17
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA117	Versión: 02	25.01.2010

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 18
Firma Auditor	Aclaración	