


Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA123	Versión: 01	13.06.08

**Fecha de auditoría:**

**Empresa auditora:**

**Empresa auditada:**

Sede:

Localidad:


Teléfonos:

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

**Producto:** Endivias


**Código del protocolo de referencia:** SAA022

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA123	Versión: 01	13.06.08


### RESULTADOS

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>PRODUCTO</b>			
<b>1. Cultivar:</b> <i>Cichorium intybus</i> L. var. foliosum			Especificar variedad comercial utilizada.
<b>2. Requerimientos generales</b>			
<b>a.</b> Enteras y libres de deformaciones			
<b>b.</b> De tamaño uniforme			
<b>c.</b> Limpias, en particular desprovistas de cualquier hoja manchada, y libres de toda materia extraña visible			
<b>d.</b> Cortadas o rotas de forma limpia y completa al nivel del cuello			
<b>e.</b> Exentas de humedad exterior anormal, y de olor y/o sabor extraños			
			Página 2
Firma Auditor	Aclaración		

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA123	Versión: 01	13.06.08


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>f.</b> Exentas de inicio de tallo floral superior a los tres cuartos de su longitud			
<b>g.</b> Exentas de manchas de enrojecimiento, quemaduras o señales de magulladuras			
<b>h.</b> Exentas de daños causados por enfermedades y podredumbres, roedores o insectos			
<b>3. Requerimientos específicos:</b>			
<b>a.</b> Verificar el cumplimiento de lo especificado en el protocolo. Tolerancia de calidad: 5% del lote de endivias.			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>b. Madurez:</b> Tamaño del ápice: 60% de la longitud total de la endivia. Tolerancia: +5%.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA123	Versión: 01	13.06.08


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>c. Color:</b> blanca a blanco amarillento. No se admite coloración verdosa. (Determinación visual)			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>d. Tamaño:</b> cumplir con los calibres definidos en el protocolo. Tolerancia de calibre: 10 % No se admiten tolerancias para el diámetro mínimo.			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>e. Rasgos de deshidratación:</b> No se admiten. (Determinado visualmente)			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>f. Enfermedades:</b> sin presencia. (Determinado visualmente).			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>g. Daño Mecánico:</b> No se admite.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA123	Versión: 01	13.06.08


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>h. Daño por Pudrición:</b> No se admite. (Determinado visualmente).			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>4. Plaguicidas</b> Verificar el uso de productos aprobados dentro de los Límites Máximos de Residuos (LMR) establecidos para este cultivo.			Verificar los registros y asentar fecha. Adjuntar resultado de análisis de laboratorio externo.
<b>PROCESO</b>			
<b>Sistema de aseguramiento de la inocuidad (BPA – BPM):</b>			
<b>1.</b> Verificar registros del sistema de trazabilidad implementado, desde la producción hasta el producto final.			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>2.</b> Demostrar la capacitación realizada al personal de finca.			Verificar registro/s y asentar fecha y tipo de capacitación.

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA123	Versión: 01	13.06.08


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>3.</b> Control y registros de la calidad del agua de uso agrícola.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultados.
<b>4.</b> Control de calidad de la materia prima recibida.			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>5.</b> Verificar la capacitación realizada al personal de empaque.			Verificar registro/s y asentar fecha
<b>6.</b> Verificación de los registros de POES aplicados en el empaque.			Verificar registro/s y asentar fecha
<b>Características del proceso</b>			
<b>1. Acondicionamiento:</b> cumplir con las tareas descriptas en el protocolo.			
<b>1.1</b> Temperaturas en empaque: 10 a 13°C			Verificar registro/s y asentar fecha
<b>1.2</b> Temperaturas en depósito: 1,5 a 2°C			Verificar registro/s y asentar fecha

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA123	Versión: 01	13.06.08

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>1.3</b> Ambiente de iluminación limitada			
<b>2. Vida útil:</b> 15 días en góndola sin fotosintetizar.			Verificar registro/s y asentar fecha
<b>3. Características de almacenamiento y transporte</b>			
<b>3.1</b> Humedad Relativa (HR): 80% +/- 5%			Verificar registro/s.
<b>3.2</b> Temperatura( °C): 2 a 6.			Verificar registro/s.
<b>3.3</b> Verificar los requisitos del control de temperatura en las cámaras de almacenamiento .			Verificar registro/s de ingreso al empaque y tiempo en cámara por lote.


		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA123	Versión: 01	13.06.08

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>Envase</b>			
a. Cumplir con las características definidas en el protocolo. Envase: bolsas de polipropileno, micro-perforadas y transparentes. Uso de papel sulfito, cobertura de color azul o negro.			Verificar registro/s.
b. Tolerancia de envase: la diferencia máxima de longitud entre las endivias se limita a 5 cm.			Verificar registro/s.
c. Contener sólo endivias del mismo origen, variedad y calidad.			Verificar registro/s.

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA123	Versión: 01	13.06.08

### Conclusiones

Personas entrevistadas de la empresa auditada: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

---

Por la empresa auditora


---

En conformidad por la empresa auditada

Firma y aclaración

Firma y aclaración

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA123	Versión: 01	13.06.08

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	