



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA138	Versión: 01	Fecha: 11.04.2016

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: BREVAS e HIGOS FRESCOS

Registro del producto alimenticio N° (todos para los cuales solicita Sello):

Registro de establecimiento N° (o equivalente):

Código del protocolo de referencia: SAA 037

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA138	Versión: 01	Fecha: 11.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
PRODUCTO			En caso de realizarse otras determinaciones por exigencias externas o por controles internos de la empresa que no se mencionan en este conforme de auditoría, deben detallarse.
1. Especie: <i>Ficus carica L.</i>			
2. Requerimientos generales de los frutos			
• Bien desarrollados, de madurez apropiada.			
• Enteros, con pedúnculo y piel sin rajaduras ni grietas			
• Limpios, exentos de materias extrañas visibles			
• Tamaño uniforme			

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA138	Versión: 01	Fecha: 11.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
• Exentos de humedad exterior anormal			
• Exentos de olor y/o sabor extraños, típicos de frutos sobremaduros			
• Libres de picaduras, quemaduras de sol y heridas en la piel			
• Exentos de podredumbres y enfermedades.			
• Exentos de costras producidas por arañuelas, o frotación con hojas o ramas			
3. Requerimientos específicos:			Detallar la periodicidad de los controles de calidad mencionados y fundamentar el método de muestreo.
a. Madurez: -Los frutos presentan madurez comercial -El tamaño, color de la piel y color de la pulpa es característico del/ de los cultivar/es			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA138	Versión: 01	Fecha: 11.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
-Firmeza de pulpa: la sensación al tacto es la de sentirse levemente blandos, ante una suave presión (establecido manualmente). -Los frutos presentan su pedúnculo entero y erguido, comenzando la torcedura. -Presentan una piel relativamente gruesa, sin rajaduras ni grietas.			
b. Especificaciones de tamaño -Presentan peso superior a 40 gramos <u>Tolerancia de tamaño mínimo:</u> 5 % en cuanto a peso, en no más del 10 % de los frutos.			Verificar registro/s y asentar fecha.
c. Defectos: - Frutas malformadas			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria
Secretaría de Agregado de la Valor.
Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA138

Versión: 01

Fecha: 11.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<ul style="list-style-type: none">- Frutas de diferentes tamaños en un mismo envase.- Frutas con manchas o lesiones. <p><u>Tolerancias</u> (porcentajes expresados en unidades):</p> <p>a) Hasta un máximo del 15% de frutos que no estén bien formados y/o que difieran del tamaño uniforme y/o con manchas o costras que excedan individualmente o en su conjunto del 10% de la superficie total de los mismos.</p> <p>b) Hasta un máximo del 5% de frutos con lesiones de distinto origen y/o con heridas cicatrizadas, siempre que el total o cualquiera de ellas no afecte la conservación del mismo.</p> <p>Las tolerancias admitidas en a) y b) no exceden, en su conjunto, el 15% de las unidades.</p>			

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA138	Versión: 01	Fecha: 11.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Ausencia de frutos putrefactos o con principio de putrefacción y de insectos.			
d. Agroquímicos De ser necesario, sólo se utilizan 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.
PROCESO			
BPA - BPM:			
1. Se registra el sistema de trazabilidad implementado desde la producción hasta el producto final.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA138	Versión: 01	Fecha: 11.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
2. Se capacita (periódicamente) al personal de finca y empaque.			Verificar registro/s y asentar fecha y tipo de capacitación.
3. Se controla la calidad del agua de uso agrícola.			Verificar registro/s y asentar fecha. Adjuntar resultados.
4. Se controlan los insumos / materia prima recibidos.			Verificar registro/s y asentar fecha.
5. POES aplicados en el empaque. Se registran.			Verificar registro/s y asentar fecha.
6. Las acciones correctivas relacionadas con POES son aplicados en la planta.			Verificar registro/s y asentar fecha.
7. Existe un Manejo Integral de Plagas.			Verificar registro/s y asentar fecha.
8. La indumentaria del personal y las condiciones generales son adecuadas.			Verificar registro/s y asentar fecha.
9. Existe un listado de proveedores de frutas, cuando la totalidad o parte de la producción no es			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA138	Versión: 01	Fecha: 11.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
propia			
Características del proceso			
<p>1. Cosecha:</p> <p>-El inicio de la cosecha se determina contemplando los tiempos de carencia necesarios de los fitosanitarios utilizados.</p> <p>-Los frutos están secos en su exterior al momento de la cosecha (en caso de lluvia la cosecha es suspendida y no se reanuda hasta tanto la fruta se haya oreado).</p> <p>-El fruto se cosecha con la madurez apropiada, conocido como estado de madurez comercial, esto se da cuando ha alcanzado su tamaño mínimo y la coloración típica de la variedad.</p> <p>-El fruto se cosecha a mano, con guantes,</p>			<p>Verificar registro/s y asentar fecha</p> <p>Verificar registro/s y asentar fecha</p>

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA138	Versión: 01	Fecha: 11.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>separándolo de la planta con el pedúnculo entero o bien cortado con instrumento apropiado, según variedad.</p> <p>-Los frutos se colocan en bandejas cosecheras o bandejas separadoras rígidas perfectamente limpias, con los pedúnculos orientados hacia arriba a 45° de la vertical para no obstruir el ostiolo; todos con la misma orientación a los efectos de que si ocurre exudado de látex no manche la piel del propio higo ni la de otros.</p> <p>-Se coloca una sola capa de frutos por bandeja cosechera.</p> <p>- El manipuleo y transporte desde la plantación al lugar de empaque se efectúa cuidadosamente y protegiendo los frutos de los agentes ambientales, mediante el uso de elementos apropiados.</p>			

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA138	Versión: 01	Fecha: 11.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>2. Postcosecha</p> <ul style="list-style-type: none"> -Los frutos son seleccionados y empacados en la zona de producción. -Si la selección y empaque se realiza en una zona extra finca, se realiza un tratamiento de enfriado rápido mediante la circulación de aire a 2°C y 95% HR. -No se realiza tratamiento de lavado o cepillado. -La selección de los frutos se realiza con guantes teniendo especial cuidado en el manipuleo de los mismos. -Los frutos se acondicionan en bandejas separadoras adecuadas al tamaño de los mismos, 			<p>Verificar registro/s y asentar fecha</p>

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA138	Versión: 01	Fecha: 11.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>colocando una sola bandeja por caja de cartón ondulado paletizable.</p> <p>-Se disponen en bandeja separadora inclinados con el pedúnculo hacia la parte superior, formando un ángulo de 45° con la horizontal, de manera que el ostiolo o agujero del fruto quede libre.</p> <p>-Los frutos no exudan látex al momento de ser embalados.</p> <p>Almacenamiento:</p> <p>-En caso de almacenarse, se preservan en cámaras entre 0°C y 2°C, a 90-95 % de HR.</p> <p>-En caso de preservarse a temperaturas entre 4°C y 5°C, cuenta con buena ventilación y 90 % de HR.</p>			<p>Verificar registro/s y asentar fecha.</p>

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA138	Versión: 01	Fecha: 11.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
-De almacenarse en atmósferas controladas, las combinaciones son de 5 a 10% de O ₂ y 15 a 20% de CO ₂ .			
Transporte: -Se utilizan vehículos refrigerados, con temperaturas menores a 3°C. -Las partidas preenfriadas en origen se transportan a temperaturas de 0 °C a 2 °C y 90-95 % de HR, asegurando el mantenimiento de la temperatura de preenfriado. -Se transportan preservados de contaminaciones y olores extraños, asegurando el mantenimiento de su sanidad, calidad y conservación. - Se separa el producto que se enmarca en el			Verificar registro/s y asentar fecha

		Página 12
Firma Auditor	Aclaración	



		
Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA138	Versión: 01	Fecha: 11.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>presente Protocolo y la LEY N° 26.967 e identifica correctamente los lotes y los cargamentos, de forma tal de garantizar el manejo de los mismos separados del resto de los productos sin el amparo del Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCIÓN NATURAL". La empresa deberá contar con documentación y registros que resguarden a la mercadería que lleva en su rótulo la marca.</p>			
<p>Envase</p> <p>-El contenido de cada envase es homogéneo y comprende sólo frutos del mismo origen, variedad, calidad y coloración.</p> <p>- La parte visible del contenido del envase es representativa del conjunto.</p> <p>-El producto no sobresale del nivel superior del envase.</p>			<p>Verificar registro/s y almacenamiento. Indicar tipo de envase</p>

		Página 13
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA138	Versión: 01	Fecha: 11.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>-Se empaca de manera tal de dejar todo el producto debidamente protegido.</p> <p>-Los envases y los materiales utilizados son nuevos, limpios, resistentes, secos y de una composición que no provoca alteraciones externas ni internas a los frutos, ni transmitan sabores u olores extraños.</p> <p>-Los materiales en contacto con los frutos están autorizados por la autoridad sanitaria competente para el contacto con alimentos.</p> <p>-Los envases indican si contienen higos o brevas y el número de unidades o peso. También variedad y origen.</p> <p>-El Sello se exhibe en el rótulo, en el envase primario y/o secundario.</p>			<p>Adjuntar certificado de aptitud/aprobación del material de envasado para estar en contacto con alimentos.</p>

		Página 14
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria
Secretaría de Agregado de la Valor.
Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA138

Versión: 01

Fecha: 11.04.2016

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	

Conclusiones

--

		Página 15
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria
Secretaría de Agregado de la Valor.
Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA138

Versión: 01

Fecha: 11.04.2016

Personas entrevistadas de la empresa auditada: _____

Por la empresa auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma y aclaración

Firma y aclaración

		Página 16
Firma Auditor	Aclaración	