

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA103	Versión: 03	20.11.15

**Fecha de auditoría:**

**Empresa auditora:**

**Empresa auditada:**

Ubicación:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

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

**Producto: PASAS de UVA**

**Código del protocolo de referencia: SAA002**

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA103	Versión: 03	20.11.15

### RESULTADOS

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>1. De producto</b>			
a. Materia prima: especie Vitis vinífera L. sin mezcla de variedades			
b. Humedad entre 16 y 19% (método Dean Stark)			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
c. Aceite vegetal menos de 0,5%			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
d. Partes de pedúnculo: menos de 2 por kilogramo (determinación visual)			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
e. Contenido de pedicelo: menos de 5% y de menos de 10 milímetros (determinación visual)			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA103	Versión: 03	20.11.15

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
f. Pasas enmohecidas: menos del 1% (determinación visual)			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
g. Pasas dañadas: menos del 6% (determinación visual)			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
h. Pasas decoloradas o dañadas por fermentación: menos del 1% (determinación visual)			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
i. Azucarado: menos del 5% (determinación visual)			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
j. Pasas no desarrolladas: menos del 2% (determinación visual)			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
k. Materia vegetal extraña. Menos del 0,01% (determinación visual)			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.
l. Impurezas minerales: ausencia de todo mineral que afecte las características organolépticas y/o			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado.

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA103	Versión: 03	20.11.15

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
nutricionales del producto			
m. Plomo: 0,2 mg/Kg como máximo (según metodología oficial)			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
n. Cadmio: 0,05 mg/Kg como máximo (según metodología oficial)			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
o. Pesticidas: límites según Regulación EC N° 396/2005			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
p. Aflatoxina B1: máximo 2 ppb (µg/Kg) determinado por HPLC			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
q. Aflatoxina B1 + B2 + G1 + G2: máximo 4 ppb (µg/Kg) determinado por HPLC			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
r. Ocratoxina A: máximo 10 ppb (µg/Kg) determinado por HPLC			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA103	Versión: 03	20.11.15

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
s. Recuento total en placa: máximo 10.000 UFC/g			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
t. Levaduras: máximo 1000 UFC/g			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
u. Hongos: máximo 1000 UFC/g			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
v. Coliformes totales: máximo 10 UFC/g			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
w. E. Coli: Ausencia en 1g			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
x. Salmonella: Ausencia en 25g			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA103	Versión: 03	20.11.15

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
y. El producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
z. Ausencia de partículas metálicas			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
<b>2. De proceso</b>			
✓ Cronograma de limpieza y registro de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) aplicados en la planta.			*Verificar registro/s y asentar fecha.
✓ Las acciones correctivas relacionadas con POES son aplicados en la planta.			*Verificar registro/s y asentar fecha.
✓ La indumentaria del personal y las condiciones generales son adecuadas.			*Verificar registro/s y asentar fecha.
✓ Se relevan los parámetros a controlar			*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: SAA103	Versión: 03	20.11.15

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
definidos para cada PCC (Punto Crítico de Control).			
✓ Los instrumentos de medición y los patrones internos se encuentran calibrados frente a un patrón.			*Verificar registro/s y asentar fecha.
✓ La humedad relativa y temperatura en transporte y almacenamiento no afectan la calidad e inocuidad del producto			*Verificar registro/s y asentar fecha.
✓ El almacenado y transporte se realiza en lugar fresco, seco, cerrado, libre de insectos, plagas y contaminantes			
<b>3. Del Envase</b>			
Envases aptos, aprobados por la autoridad sanitaria y que protegen al producto.			

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA103	Versión: 03	20.11.15

### 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 8
Firma Auditor	Aclaración	