

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA104	Versión: 01	02.08.06

**Fecha de auditoría:**

**Empresa auditora:**

**Empresa auditada:**

Ubicación:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

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

**Producto: ZAPALLO ANCO**

**Código del protocolo de referencia: SAA003**

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA104	Versión: 01	02.08.06

## **RESULTADOS**

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>1. De producto <i>Cucurbita moschata</i> Duch, cultivar tipo Waltham Butternut o similar.</b>			
a. Madurez  - Cumplimiento del ciclo (en función de la variedad y la temperatura). - Color de la piel: ocre cremoso			
b. Color: color ocre cremoso y pulpa amarilla o anaranjada.			
c. Tamaño: cumplir con los calibres definidos en protocolo.			
d. Rasgos de deshidratación: sin presencia.			
e. Enfermedades Virósicas: sin presencia.			

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA104	Versión: 01	02.08.06

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
f. Daño Mecánico: no mayor al 5% de la superficie del zapallo.			
g. Daño por Pudrición: sin presencia			
h. Daño por Rameado: no mayor al 5% de la superficie del zapallo.			
i. Daño por machas de sol: no mayor al 5% de la superficie del zapallo. Las manchas no deberán comprometer la vida útil.			
<b>2. Del Proceso</b>			
<b>A) Sistemas de gestión de calidad</b> Cumplimiento de Buenas Prácticas Agrícolas en finca y Manufactura en empaque.			

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA104	Versión: 01	02.08.06

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
a. Control y registros de la calidad del agua de uso agrícola.			
b. Verificación de los registros sobre aplicación de productos agroquímicos registrados.			
c. Verificar las instalaciones disponibles para la higiene del personal.			
d. Verificación de los registros de POES aplicados en el empaque.			
<b>B) Acondicionamiento</b>			
Realización de cepillado			
No utilizar sustancias sobre la superficie del fruto para prevenir enfermedades o conservar.			
Almacenamiento: depósito exclusivo para el almacenaje del producto final, libre de plagas y contaminantes.			

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA104	Versión: 01	02.08.06

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>3. Del envase</b>			
<b><i>Tamaño y uniformidad</i></b>  - Tolerancia en tamaño: se considera que entre la unidad más grande y la más chica de un mismo envase, solo podrá haber una diferencia de hasta un 10 % en tamaño.			
- Tolerancia en peso: No superar el 10 % más de lo especificado como peso neto del envase.			
<b><i>Características:</i></b>  - Libres de materiales y olores extraños - limpios - ventilados - resistentes ( para asegurar un manejo y distribución apropiados del producto).			

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA104	Versión: 01	02.08.06

**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 6
Firma Auditor	Aclaración	