


Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA108	Versión: 01	13.02.09

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Sede:

Localidad:


Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: Orégano

Código del protocolo de referencia: SAA007


		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA108	Versión: 01	13.02.09

RESULTADOS


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
PRODUCTO			
1. Variedad: <i>Origanum vulgare L.</i> , y su híbrido <i>Origanum x majoricum Cambess</i> , excluyendo <i>Origanum mejorana L.</i>			Especificar variedad comercial utilizada.
2. Propiedades fisicoquímicas:			
a. Humedad: máximo 10% (Método analítico de referencia: Norma ISO 939, 1980).			Verificar los registros, asentar fecha y resultado de cada análisis.
b. Materias extrañas: Tallos de la misma planta: máximo 2%. (Determinado gravimétricamente). Material vegetal proveniente de otras plantas: máximo 0.5 %.			Verificar los registros, asentar fecha y resultado de cada análisis.

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA108	Versión: 01	13.02.09


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
c. Cenizas totales: máximo 6 % a 500-550 °C (Método analítico de referencia: Norma ISO 928, 1997).			Verificar los registros, asentar fecha y resultado de cada análisis.
d. Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%: máximo 0.5%. (Método analítico de referencia: Norma ISO 930, 1997).			Verificar los registros, asentar fecha y resultado de cada análisis.
e. Esencia: mínimo 1,5 ml /100 gr. sobre base seca (Método analítico de referencia: Norma ISO 6571).			Verificar los registros, asentar fecha y resultado.
f. Densidad sin compactar: 70 a 90 gr/l			Verificar los registros, asentar fecha y resultado (especificar metodología realizada para esta medición).
g. Verificar certificado de genuinidad expedido por entidad competente.			Adjuntar resultado/s de análisis.
3. Parámetros químicos:			

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA108	Versión: 01	13.02.09


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
3.1 Plaguicidas: 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.
3.2 Metales pesados:			Verificar los registros, asentar fecha y resultado de cada análisis.
a. Arsénico: máximo 1 mg/kg. <small>(Metodología AA-HV Absorción Atómica – Hidruros volátiles).</small>			
b. Plomo: máximo 2 mg/kg. <small>(Metodología AOAC 972.25 / AOAC 982.23).</small>			
c. Cobre: máximo 10 mg/kg. <small>(Metodología AOAC 960.40).</small>			
d. Zinc: máximo 100 mg/kg. <small>(Metodología AOAC 969.32 / AOAC 986.15).</small>			

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA108	Versión: 01	13.02.09


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
4. Parámetros microbiológicos: Verificar la realización de controles microbiológicos al producto final.			Especificar análisis realizados.
5. Características organolépticas:			Verificar registro/s, asentar fecha y resultado de cada análisis.
a. Color: Verde claro a verde grisáceo o verde oliva. Hoja manchada, negra o amarilla: menor a 15%. (Determinación visual).			
b. Tamaño: no más de 1% de tallos de más de 7 mm de largo y 3mm de ancho. (Determinado por gravimetría).			

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA108	Versión: 01	13.02.09


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
c. Olor: fragante, picante, amargo. Sin olor o sabor desagradable.			
PROCESO			
1. Sistemas de Gestión de Calidad			
a. Demostrar la capacitación realizada al personal de finca.			Verificar registro/s y asentar fecha y tipo de capacitación.
b. Capacitación realizada al personal de empaque.			Verificar registro/s y asentar fecha y tipo de capacitación.
c. Control y registros de la calidad del agua de uso agrícola y la utilizada para lavados de equipamientos.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultados.
d. Registros de POES aplicados en el empaque.			Verificar registro/s y uso de los mimos.

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA108	Versión: 01	13.02.09


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
e. Sistema de trazabilidad implementado, desde la producción hasta el producto final.			Verificar registro/s del sistema de Trazabilidad.
f. Chequear documentación sobre el desarrollo de proveedores.			Verificar registro/s y asentar fecha.
2. Cosecha Oreo durante 12 a 24 horas.			Verificar registro/s y asentar fecha.
3. Poscosecha:			
a. Deshidratado: verificar cumplimiento de lo especificado en el protocolo.			Verificar registro/s y asentar fecha. Especificar método.
b. Envasado: bolsas de rafia de polietileno,			Verificar en depósito de insumos y registros asociados.

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA108	Versión: 01	13.02.09


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
polipropileno o bolsas de papel kraft.			
c. Control de envases			Chequear y especificar método en caso de realizarse.
4. Características de transporte y almacenamiento			
a. Verificar las condiciones de higiene en los lugares de almacenamiento de producto final.			Verificar los POES respectivos y asentar periodicidad.
b. Controlar las condiciones de higiene de los vehículos de transporte.			Verificar registros y asentar fecha.
c. Considerar que los transportes cumplan con las necesidades requeridas para preservar la calidad del orégano.			
ENVASE			

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA108	Versión: 01	13.02.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
1. Envase fraccionado: envases de vidrio, PET (polietilentereftalato) o lata recubierta interiormente con barniz bromatológicamente apto.			Verificar registro/s y depósito de insumos.
2. Envase para exportación: bolsas de papel tipo "kraft" con polietileno interno, de 8 a 12 kilos. (Cumplimiento de la prohibición sobre reutilización de las bolsas).			Verificar registro/s y depósito de insumos.

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA108	Versión: 01	13.02.09

Conclusiones

Personas entrevistadas de la empresa auditada:-----

Por la empresa auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma y aclaración

Firma y aclaración

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	