

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA120	Versión: 01	03.02.09

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: Cebollas

Código del protocolo de referencia: SAA019

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA120	Versión: 01	03.02.09

RESULTADOS

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
PRODUCTO			
1. Cultivar: <i>Allium cepa</i> L.			Especificar variedad comercial utilizada.
2. Requerimientos mínimos de calidad:			Verificar registros de estos requerimientos y el producto terminado en depósito.
a. Enteras.			
b. De consistencia firme.			
c. Libres de deformaciones.			
d. Libres de podredumbres.			

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA120	Versión: 01	03.02.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
e. Libres de signos de congelamiento.			
f. Exentas de quemaduras por sol.			
g. Libres de desarrollo de hongos en la superficie de las catáfilas, excluida la mancha negra.			
h. Desprovistas de cuello hueco.			
i. Desprovistas de brotes.			
j. Limpias, libres de tierra, barro o cualquier sustancia química.			
k. Exentas de sabores y olores extraños.			
l. Secas, libres de agua o exceso de humedad en la superficie del bulbo.			

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA120	Versión: 01	03.02.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
i. Libres de plagas y de daños ocasionados por las mismas.			
j. Libres de daños mayores.			
k. Libres de insectos vivos.			
Requerimientos Generales:			
a. De madurez apropiada, no se admiten bulbos en los que no se ha cerrado totalmente el cuello.			Especificar método para determinar el punto de madurez.
b. Color: característico de la variedad o híbrido al que pertenecen. Determinación visual.			
c. Tolerancia de tamaño: 5 % en peso o número de unidades, fuera de los tamaños consignados en cada envase que no excedan en más de 15 mm. La cantidad de envases que supere la tolerancia en tamaño no podrá exceder el 10 % del total de			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA120	Versión: 01	03.02.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
envases muestreados.			
d. Contaminantes químicos: Cumplir con los límites establecidos en el protocolo correspondiente.			Verificar los registros, asentar fecha y resultado de cada análisis.
e. Vida útil: entre 3 y 4 meses.			Verificar registro/s y asentar fecha.
4. Requerimientos específicos:			
a. Decoloraciones y manchado: hasta un 1%, exceptuando daños producidos por el sol.			Verificar registro/s y asentar fecha.
b. Manchas negras (Carbonilla): hasta un 2%.			Verificar registro/s y asentar fecha.
c. Daños menores: hasta un 2%.			Verificar registro/s y asentar fecha.
d. Falta de catáfilas: hasta un 2%.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA120	Versión: 01	03.02.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
e. Tolerancia total de defectos: máx. 5 %, como la sumatoria del porcentaje de todos los defectos.			Verificar registro/s y asentar fecha.
PROCESO			
1. Sistemas de Gestión de Calidad			
a. Demostrar la capacitación realizada al personal de campo.			Verificar registro/s y asentar fecha y tipo de capacitación.
b. Control y registros de la calidad del agua de uso agrícola (químico y biológico).			Verificar registro/s y asentar fecha y resultados.
d. Capacitación realizada al personal de empaque.			Verificar registro/s y asentar fecha de última capacitación.
e. Registros de POES aplicados en el empaque.			Verificar registro/s.
f. Sistema de trazabilidad implementado, desde la producción hasta el producto final.			Verificar registro/s.

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA120	Versión: 01	03.02.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
g. Chequear documentación sobre el desarrollo de proveedores.			Verificar registro/s y asentar fecha.
2. <u>Características de proceso</u>			
a. Verificar el cumplimiento de las etapas del proceso.			Verificar registro/s y asentar fecha.
3. Almacenamiento del producto procesado en lugar limpio, ventilado, exclusivo para cebollas.			
4. Transporte			
Controlar las condiciones de higiene de los camiones. Considerar que los transportes cumplan con las necesidades requeridas para preservar la calidad de las cebollas.			Verificar registro/s y asentar fecha.
ENVASE			

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA120	Versión: 01	03.02.09

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
a. Cumplir con las características para los envases definidas en el protocolo. Bolsas tipo red de malla abierta (propileno), cajones o cajas (madera, cartón o plástico).			Verificar registro/s y depósito de insumos y asentar fecha.
b. Contener cebollas del mismo origen, variedad, calidad y calibre.			
c. Tolerancia: 4% en exceso y 3% en defecto del peso neto indicado. Total de envases: 20 % de unidades muestreadas.			

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA120	Versión: 01	03.02.09

Conclusiones

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

Por la empresa auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma y aclaración

Firma y aclaración

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA120	Versión: 01	03.02.09

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	