


Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA121	Versión: 01	20.08.07

**Fecha de auditoría:**

**Empresa auditora:**

**Empresa auditada:**

Ubicación:

Sede:

Localidad:


Teléfonos:

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

**Producto: Harina o sémola de maíz de cocción rápida para preparar polenta**

**Código del protocolo de referencia: SAA020**

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA121	Versión: 01	20.08.07

### RESULTADOS


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>Producto</b>			
<b>1. Variedad comercial</b>			
Maíz colorado duro, Flint o Plata			
<b>2. Propiedades físico-químicas:</b>			
<b>Humedad:</b> máx. 13.50 % a 100-105°C. ( Metodología AOAC 925.10)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
<b>Granulometría:</b> Deberá pasar por tamiz de 850 micrones: 95 % o más. No deberá pasar por el tamiz de 250 micrones: más del 5 % (Metodología analítica: AOAC 965.22)			Verificar registro/s y 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	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA121	Versión: 01	20.08.07

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>Materia grasa:</b> máximo 1,30 % sobre sustancia seca.  (Metodología analítica: AOAC 945.38F; 920.39C; 922.06)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
<b>Proteínas:</b> mínimo 7 %  (Metodología analítica: AOAC 2001.11; 954.01)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
<b>Cenizas:</b> máximo 0,80 % <b>sobre sustancia seca</b>  (Metodología analítica: AOAC 923.03)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
<b>Puntos negros:</b> máximo 5 en 100 cm <sup>2</sup>  (Metodología analítica: Observación Visual)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
<b>Harina de otros cereales, cuerpos extraños, insectos:</b> ausencia  (Metodología Microscopía cualitativa).			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.


		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA121	Versión: 01	20.08.07

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>Sabores y olores extraños: exento.</b> (Metodología analítica: Evaluación sensorial)			
<b>Color: anaranjado.</b> (Metodología analítica: Observación visual).			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
<b>3. Contaminantes químicos:</b>			
<b>Micotoxinas<sup>1</sup></b>			
<b>Aflatoxina B<sub>1</sub>: 5 µg/kg</b> (Método Oficial AOAC 968.22)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
<b>Aflatoxinas totales: 10 µg/kg</b> (Método Oficial AOAC 968.22)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.


<sup>1</sup> Para el control de micotoxinas se deberá poseer el resultado de por lo menos 2 análisis mensuales realizados en laboratorio propio o externos habilitados para tal fin. Antes de cada auditoría se deberá contar, como mínimo, con el resultado 2 análisis realizados con una diferencia superior a los 15 días.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA121	Versión: 01	20.08.07


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>Ocratoxina A: 3 µg/kg</b> (Metodología analítica: Directiva 2002/26/CE y Directiva 2005/5/CE.)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
<b>Zearalenona: 200 µg/kg</b> (Metodología analítica: Método Oficial AOAC 968.22 y/o sus actualizaciones o equivalentes).			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
<b>Deoxinivalenol (DON): 750 µg/kg</b> (Metodología analítica: Método Oficial AOAC 986.17.)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
<b>Fumonisinias: 1000 µg/kg</b> (Metodología analítica: Directiva 2005/38/CE)			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
<b>Metales pesados:</b>			
<b>Plomo (Pb): máximo 0,20 mg/kg</b> (Metodología analítica: Directiva 2001/22/CE).			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.
<b>Cadmio (Cd): máximo 0,10 mg/kg</b> (Metodología analítica: Directiva 2001/22/CE).			Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis.

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA121	Versión: 01	20.08.07


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>Proceso</b>			
1. Verificación de los registros de POES aplicados en la planta.			
2. Verificación de registros de capacitaciones realizadas al personal sobre Buenas Prácticas de Manufactura.			Asentar tema y fecha de última capacitación.
3. Verificación de registros que presenten las características físico-químicas y sanitarias del grano ingresado a la planta.			Adjuntar análisis realizados.
4. Control y mantenimiento de temperatura y humedad en el silo.			Verificar registros y asentar resultado.

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA121	Versión: 01	20.08.07

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>5.</b> Verificación de los registros de monitoreo de los PCC (Puntos Críticos de Control) definidos.			Verificar registros y asentar resultado.
<b>6.</b> Verificación de los registros de acciones correctivas.			
<b>7.</b> Verificación de los registros de control de proveedores.			
<b>Funcionalidad de uso</b>			
Tiempo de cocción: máximo 3 minutos.  Nota: Se cumple en base a granulometría.			Verificar que figure en el envase el modo de preparación en forma clara, visible y legible.

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	


Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA121	Versión: 01	20.08.07

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>Envase</b>			
a. Verificar que el envase utilizado sea multicapa, respetando las opciones enunciadas en el protocolo.			Especificar las capas del envase.
b. Verificación de certificados de aprobación de los envases utilizados por la autoridad sanitaria competente.			
c. Control del termosellado o cierre de los envases.			
d. Uso de cajas de cartón como envase secundario.			

**Nota:** Todos los análisis deben realizarse mediante métodos oficiales reconocidos, por laboratorios oficialmente habilitados para los estudios detallados, y con el equipamiento e instrumentos calibrados con sus correspondientes certificados.

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA121	Versión: 01	20.08.07

**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 9
Firma Auditor	Aclaración	