



Ministerio de Agroindustria  
Secretaría de Agregado de Valor  
Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA132

Versión: 01

Fecha: 06.10.2011

**Fecha de auditoría:**

**Empresa auditora:**

**Empresa auditada:**

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

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

**Producto: Radicchio fresco**

**Código del protocolo de referencia: SAA031**

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria  
Secretaría de Agregado de Valor  
Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA132

Versión: 01

Fecha: 06.10.2011

### RESULTADOS

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>PRODUCTO</b>			
<b>1. Cultivar:</b> <i>Cichorium intybus</i> L.			Especificar variedad comercial utilizada.
<b>2. Requerimientos generales</b>			
<b>a.</b> Frescas, limpias y secas (Determinación visual)			
<b>b.</b> Enteras, bien formadas y compactas (Determinación visual)			
<b>c.</b> Sin síntomas de flaccidez (Determinación visual)			

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria  
Secretaría de Agregado de Valor  
Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA132

Versión: 01

Fecha: 06.10.2011

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>d.</b> De tamaño uniforme (Determinación visual)			
<b>e.</b> Libres de lesiones (Determinación visual)			
<b>f.</b> Libres de decoloraciones, y de olor y sabor extraños (Determinación visual)			
<b>g.</b> Exentas de insectos y/u otros parásitos (Determinación visual)			
<b>h.</b> Exentas de daños mecánicos, biológicos y sin rasgos de deshidratación.(Determinación visual)			

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria  
Secretaría de Agregado de Valor  
Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA132

Versión: 01

Fecha: 06.10.2011

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>3. Requerimientos específicos:</b>			
<b>a. Momento óptimo de cosecha:</b> Tamaño del ápice: 60% de la longitud total del radicchio.  Tolerancia: +/-5%.			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>b. Color:</b> Debe ser verde y rojo, o rojo violáceo dependiendo de la variedad.  (Determinación visual)			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: SAA132

Versión: 01

Fecha: 06.10.2011

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>c. Tamaño y peso:</b>	Diámetro transversal mayor: 8 a 12 cm.		Verificar registro/s y asentar fecha.
	Peso (promedio por cabeza): 150 a 350 gr.		Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>d. Rasgos de deshidratación:</b> No debe presentar. (Determinación visual)			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>e. Enfermedades virósicas, bacterianas y fúngicas:</b> No debe presentar. (Determinación visual)			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>f. Daño Mecánico:</b> No debe presentar. (Determinación visual)			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: SAA132

Versión: 01

Fecha: 06.10.2011

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>g. Rasgos de Pudrición:</b> No debe presentar. (Determinación visual)			Verificar registro/s y asentar fecha.
<b>h. Daños por exposición de etileno:</b> No debe presentar. (Determinación visual)			Verificar registro/s y asentar fecha
<b>4. Plaguicidas</b> 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.
<b>PROCESO</b>			
<b>BPA - BPM:</b>			

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria  
Secretaría de Agregado de Valor  
Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA132

Versión: 01

Fecha: 06.10.2011

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
1. Verificar registros del sistema de trazabilidad implementado, desde la producción hasta el producto final.			Verificar registro/s y asentar fecha.
2. Demostrar la capacitación realizada al personal de finca y empaque.			Verificar registro/s y asentar fecha y tipo de capacitación.
3. Control del manejo de Agroquímicos/plaguicidas			Verificar registro/s y asentar fecha.
4. Control de la calidad del agua de uso agrícola.			Verificar registro/s y asentar fecha y resultados.
5. Control de insumos / materia prima recibidos.			Verificar registro/s y asentar fecha.
6. Verificación de los registros de POES aplicados en el empaque.			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria  
Secretaría de Agregado de Valor  
Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA132

Versión: 01

Fecha: 06.10.2011

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>Características del proceso</b>			
<b>1. Recolección:</b> corte sagital limpio tronco/cuello por debajo de hojas basales y segundo corte sacando 2 o 3 hojas externas.			
<b>2. Almacenamiento:</b> depósito cerrado y libre de contaminantes, con control periódico de plagas			Verificar registro/s y asentar fecha
<b>3. Características de conservación:</b>			
<b>3.1</b> Temperaturas (°C): 5 ±3			Verificar registro/s y asentar fecha
<b>3.2</b> Humedad Relativa (HR): 80 – 90%			Verificar registro/s y asentar fecha

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria  
Secretaría de Agregado de Valor  
Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA132

Versión: 01

Fecha: 06.10.2011

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>3.3. Vida útil:</b> 15 días a partir de su envasado en las condiciones descritas en el protocolo.			Verificar registro/s y asentar fecha
<b>Envase</b>			
a. El contenido de cada envase debe ser homogéneo y contener sólo radicchio del mismo origen, variedad, calidad y calibre.			Verificar registro/s y almacenamiento.
b. El acondicionamiento de los envases debe ser tal que garantice una protección conveniente al producto.			Verificar registro/s y almacenamiento.

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria  
Secretaría de Agregado de Valor  
Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA132

Versión: 01

Fecha: 06.10.2011

### Conclusiones

--

Personas entrevistadas de la empresa auditada: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA132	Versión: 01	Fecha: 06.10.2011

Por la empresa auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma y aclaración

Firma y aclaración

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	