


Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA144	Versión: 01	12.05.2015

**Fecha de auditoría:**

**Empresa auditora:**

**Empresa auditada:**

Ubicación:

Sede:

Localidad:


Teléfonos:

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

**Producto: Agua Mineral Natural con o sin Gas**


**Código del protocolo de referencia: SAA043**

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA144	Versión: 01	12.05.2015


Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<b>PRODUCTO</b>			
<b>Agua mineral natural con o sin gas</b>			Especificar fuente de agua
<b>1. Requisitos microbiológicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Parásitos: Ausencia en 250 cc</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
<ul style="list-style-type: none"> <li>Escherichia coli: Ausencia en 250 cc</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
<ul style="list-style-type: none"> <li>Streptococos fecales: Ausencia en 250 cc</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
<ul style="list-style-type: none"> <li>Anaerobios esporulados sulfito reductores: Ausencia en 50 cc</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pseudomonas aeruginosa: Ausencia en 250 cc</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
<b>2. Composición química</b>			

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA144	Versión: 01	12.05.2015


• Arsénico: Máximo 0,01 mg/l			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Bario: Máximo 1,0 mg/l			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Boro (como H <sub>3</sub> BO <sub>3</sub> ): Máximo 5 mg/l			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Bromo (como bromato): Máximo 0,01 mg/l			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Cadmio: Máximo 0,01 mg/l			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Carbonatos (como CaCO <sub>3</sub> ): Máximo 600 mg/l			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Cloruro (como ión): Máximo 900 mg/l			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Cobre: Máximo 1,0 mg/l			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Flúor: Máximo 2,0 mg/l			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Hierro: Máximo 5,0 mg/l			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Iodo: Máximo 8,5 mg/l			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA144	Versión: 01	12.05.2015


• Manganeso: Máximo 2,0 mg/l			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Materia orgánica (oxígeno consumido por KMnO <sub>4</sub> , medio ácido): Máximo 3,0 mg/l			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Nitratos (como ión nitrato): Máximo 45,0 mg/l			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Selenio: Máximo 0,01 mg/l			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Sulfato (como ión): Máximo 600 mg/l			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Sulfuro: Máximo 0,05 mg/l			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Zinc: Máximo 5,0 mg/l			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
<b>3. Características físico-químicas</b>			
• Materia orgánica (oxígeno consumido por KMnO <sub>4</sub> , medio ácido): máximo 3,0 mg/l			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• pH: entre 4 y 9			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Residuo seco soluble (180°C): entre 50 y			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA144	Versión: 01	12.05.2015


2000 mg/l.			
La composición y temperatura del agua mineral natural obtenidas en la captación permanecen estables. Verificar variación: Máximo 20% de variación de sus componentes mayoritarios respecto de los valores registrados en su aprobación, en tanto no superen los valores máximos admitidos.			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
<b>4. Características sensoriales</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Color: hasta 5 u (unidades de la escala Pt-Co)</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olor: característico, sin olores extraños</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabor: característico, sin sabores extraños</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turbidez: hasta tres UT (unidades Jackson o nefelométricas).</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado de cada análisis. Adjuntar copia
<b>5. Contaminantes</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agentes tensioactivos: Ausencia</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cianuro (como ión): Máximo 0,01mg/l</li> </ul>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA144	Versión: 01	12.05.2015


• Cloro residual: Ausencia			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Compuestos fenólicos: Ausencia			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Cromo (VI): Máximo 0,05mg/l			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Hidrocarburos, aceites, grasas: Ausencia			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Mercurio: Máximo 0,001			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Nitrito (como ión): Máximo 0,1 mg/l			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Nitrógeno amoniacal (como ión amonio): Máximo 0,2mg/l			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Plomo: Máximo 0,05mg/l			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Productos indicadores de contaminación: Ausencia			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
• Residuos de pesticidas: Ausencia			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado. Adjuntar copia
<b>6. Clasificación</b> (Marcar sólo la opción que corresponda y colocar No Aplica -N.A.- en el resto )			

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA144	Versión: 01	12.05.2015

<b>De acuerdo al grado de mineralización determinado por el residuo seco soluble a 180° C:</b>			<b>*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado en la opción que corresponda. Adjuntar copia</b>
• Oligominerales: residuo entre 50 y 100 mg/l			
• De mineralización débil: residuo entre 101 y 500 mg/l			
• De mineralización media: residuo entre 501 y 1500 mg/l			
• De mineralización fuerte: residuo entre 1501 y 2000 mg/l			
<b>De acuerdo a su composición:</b>			<b>*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado en la opción que corresponda. Adjuntar copia</b>
• Alcalina o bicarbonatada: contiene más de 600 mg/l de ión bicarbonato			
• Acidulada o carbogaseosa: contiene más de 250 mg/l de dióxido de carbono libre			
• Clorurada: contiene más de 500 mg/l de cloruro (expresado en cloruro de sodio)			


		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA144	Versión: 01	12.05.2015

• Cálcica: contiene más de 150 mg/l de calcio			
• Magnésica: contiene más de 50 mg/l de magnesio			
• Fluorada: contiene más de 1 mg/l de flúor			
• Ferruginosa: contiene más de 2 mg/l de hierro			
• Iodada: contiene más de 1 mg/l de iodo			
• Sulfatada: contiene más de 200 mg/l de ión sulfato			
• Sódica: contiene más de 200 mg/l de ión sodio			
• Baja en sodio: contiene menos de 20 mg/l de ión sodio			
<b>De acuerdo a la temperatura del agua en la surgencia o extracción</b>			*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado en la opción que corresponda. Adjuntar copia
• Atermales: 0° a 20° C			


		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA144	Versión: 01	12.05.2015


• Hipotermales: 21° a 30° C			
• Mesotermales: 31° a 40° C			
• Hipertermales: más de 40° C			
<b>De acuerdo al contenido gaseoso:</b>			<b>*Verificar registro/s y asentar fecha y resultado en la opción que corresponda. Adjuntar copia</b>
<i>Naturalmente gaseosa:</i> tenor en gas carbónico proveniente de la fuente igual al que se presentaba en la captación. Es permitida la reincorporación de gas proveniente de la misma fuente, en cantidad equivalente a la del gas liberado durante procesamiento.			
<i>Gasificada o con gas:</i> carbonatada en el lugar de origen con gas carbónico procedente o no de la fuente y que después de embotellada contiene una presión de gas no menor de 1,5 atmósferas a 21° C. (En el caso de que el gas carbónico no provenga de la fuente deberá ser de grado alimentario)			
<i>No gasificada:</i> no contiene gas carbónico			
Toda agua mineral natural, así como la fuente que le da origen, está aprobada: a) Geológica e hidrogeológicamente b) Física, química y fisicoquímicamente c) Microbiológicamente por la autoridad sanitaria competente y presenta las			*Verificar autorización y asentar fecha

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA144	Versión: 01	12.05.2015


autorizaciones mencionadas			
<b>PROCESO</b>			
El establecimiento está ubicado en una zona libre de olores desagradables, humos, polvos, o cualquier otro tipo de contaminantes que pueda alterar la calidad del agua.			
<b>Protección de la Fuente</b>			
La empresa establece un área reservada para evitar toda posible contaminación de las fuentes así como la de las casetas que la protejan.			
De ser necesario se colocan cercas para evitar la proximidad de animales.			
Dentro del perímetro establecido no se efectúan trabajos ni obras de ingeniería que puedan comprometer la calidad del agua.			
<b>Captación</b>			
Las cañerías empleadas para la captación y canalización son de materiales inatacables, y no traspasan al agua sustancias objetables en cantidades superiores a las permitidas.			
Los reservorios son cerrados, con materiales resistentes al agua, de fácil limpieza y con filtros en los sistemas de ventilación.			

		Página 10
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA144	Versión: 01	12.05.2015


<b>Operaciones facultativas</b>			Indicar si se realiza el tratamiento y cuál es.
Decantación y/o filtración: elimina sustancias naturales inestables que se encuentren en suspensión (arena, limo, arcilla u otras)			
La separación de elementos inestables, tales como los compuestos de hierro y/o de azufre, mediante filtración o decantación. NO modifica la composición del agua en los constituyentes esenciales que le confieren sus propiedades particulares.			
Eliminación del gas carbónico libre (total o parcial): de realizarse, es exclusivamente mediante procedimientos físicos.			
Desinfección: en caso de realizarse, es con radiación ultravioleta u ozonización y no altera sustancialmente la composición química del agua y/o el pasaje a través de filtros de retención microbiana.			
<b>Sistemas de Calidad</b>			
Cronograma de limpieza y registro de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) aplicados en la planta.			Verificar registros y asentar fecha
Las acciones correctivas relacionadas con POES son aplicados en la planta.			Verificar registros y asentar fecha
La indumentaria del personal y las condiciones generales son adecuadas.			

		Página 11
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA144	Versión: 01	12.05.2015


Se relevan los parámetros a controlar definidos para cada PCC (Punto Crítico de Control).			Verificar registros y asentar fecha
Los instrumentos de medición y los patrones internos se encuentran calibrados frente a un patrón.			Verificar registros y asentar fecha
<b>Envasado:</b>			
El sector de lavado mecánico de los envases es adecuado para prevenir contaminaciones.			
La sala de envasado está cerrada, cuenta con cierra puertas automático.			
Los envases retornables son lavados con agua potable, sanitizados e inspeccionados antes de ser llenados.			Verificar registros y asentar fecha
La planta cuenta con una sala de llenado y tapado			
La planta cuenta con un sector de rotulado y encajonado			
Las aberturas para las cintas transportadoras por donde ingresan los envases vacíos y limpios y las de las cintas transportadoras que retiran los envases llenos, NO exceden el tamaño requerido para el paso de los envases.			
La planta es adecuadamente ventilada para minimizar olores y prevenir la condensación de agua en las áreas de lavado y envasado.			
Todos los equipos, conductos, cañerías y partes salientes están ubicados de tal forma que evitan el goteo por condensación o pérdidas de las cañerías que pudieran caer en el producto envasado.			

		Página 12
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA144	Versión: 01	12.05.2015

El agua a envasar y la de limpieza de planta no se mezclan.			
Las máquinas llenadoras y tapadoras tienen un sistema de seguridad que evita contaminaciones si se rompe algún envase de vidrio.			
Las tolvas donde se colocan las tapas a usar permanecen cubiertas.			
Los envases llenos deben ser inspeccionados.			Verificar registros y asentar fecha
El envasado es en el lugar de origen o en una planta a la que el agua se transporte desde la fuente y/o captaciones mediante canalizaciones adecuadas que eviten su contaminación microbiológica y no alteren su composición química.			
<b>Trazabilidad:</b> sistema de trazabilidad implementado en la planta.			Verificar registros y asentar fecha
<b>ENVASE</b>			
El envasado se realiza en los recipientes destinados directamente al consumidor			
Envasado en recipientes de vidrio, de cloruro de polivinilo (PVC), de polietileno de alta o baja densidad (HDPE o LDPE) y de tereftalato de polietileno (PET), bromatológicamente aptos y aprobados por la autoridad sanitaria competente			Indicar tipo de envase y adjuntar el certificados de aptitud del material de envasado para estar en contacto con alimentos


		Página 13
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA144	Versión: 01	12.05.2015

El envase esta provisto de un dispositivo de cierre hermético inviolable destinado a evitar toda posibilidad de falsificación y/o contaminación.			Indicar cómo es el dispositivo de cierre.
El envase no transmite al producto sustancias ni olores o sabores desagradables.			

**Nota:** Todos los análisis solicitados en el presente protocolo deben realizarse mediante la metodología analítica oficial (CAA-Capítulo XX) y en laboratorios que formen parte de redes oficiales (SENASA o REDALOA). De no haber laboratorios en estas condiciones, ellos deben estar acreditados por el Organismo Argentino de Acreditación (OAA).

		Página 14
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Agregado de Valor Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	<b>CONFORME DE AUDITORÍA</b>	
Código: SAA144	Versión: 01	12.05.2015

**Conclusiones**

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

\_\_\_\_\_  
Por la entidad auditora  
Firma y aclaración

\_\_\_\_\_  
En conformidad por la empresa auditada  
Firma y aclaración

		Página 15
Firma Auditor	Aclaración	