



| | | |
|--|-----------------------|-------------------|
| Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas | CONFORME DE AUDITORÍA | |
| Código: SAA147 | Versión: 01 | Fecha: 10.01.2018 |

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: MANZANAS FRESCAS

Registro de establecimiento N° (o equivalente):

Registro del producto alimenticio o marcas:

Código del protocolo de referencia: SAA 046

| | | |
|---------------|------------|----------|
| | | Página 1 |
| Firma Auditor | Aclaración | |



| | | |
|--|-----------------------|-------------------|
| Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas | CONFORME DE AUDITORÍA | |
| Código: SAA147 | Versión: 01 | Fecha: 10.01.2018 |

| Atributos | Cumplimiento | | Observaciones |
|--|--------------|----|---|
| | SI | NO | |
| PRODUCTO | | | En caso de realizarse otras determinaciones por exigencias externas o por controles internos de la empresa que no se mencionan en este conforme de auditoría, deben detallarse. |
| 1. Especie: <i>Malus domestica Borkh</i> | | | |
| Variedades: <ul style="list-style-type: none"> • Red Delicious y sus clones (Starkrimson, Red Chief, Hi Early, Top Red, Red King Oregón y Cooper 8) • Gala y sus clones (Royal Gala, Galaxy, Mondial Gala, otros) • Sansa • Granny Smith • Fuji y sus clones | | | Identificar la variedad o variedades. |

| | | |
|---------------|------------|----------|
| | | Página 2 |
| Firma Auditor | Aclaración | |



| | | |
|--|-----------------------|-------------------|
| Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas | CONFORME DE AUDITORÍA | |
| Código: SAA147 | Versión: 01 | Fecha: 10.01.2018 |

| Atributos | Cumplimiento | | Observaciones |
|---|--------------|----|---------------|
| | SI | NO | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Cripp's Pink • Golden Delicious y sus clones • Braeburn • Rome Beauty y sus clones (Glengyle Red, Rome Beauty, Law Red Rome) • Otras (especificar cual) | | | |
| 2. Requerimientos generales de los frutos | | | |
| • Enteras | | | |
| • Secas | | | |
| • Tamaño uniforme | | | |
| • Sanas | | | |

| | | |
|---------------|------------|----------|
| | | Página 3 |
| Firma Auditor | Aclaración | |



| | | |
|--|-----------------------|-------------------|
| Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas | CONFORME DE AUDITORÍA | |
| Código: SAA147 | Versión: 01 | Fecha: 10.01.2018 |

| Atributos | Cumplimiento | | Observaciones |
|--|--------------|----|---|
| | SI | NO | |
| • Limpias | | | |
| • Exentas de plagas | | | |
| • Exentas de olores y sabores extraños | | | |
| • Madurez apropiada | | | |
| • Bien formadas | | | |
| • Bien desarrolladas | | | |
| • Forma, calibre, y color propias de su variedad | | | |
| 3. Requerimientos específicos: | | | Detallar la periodicidad de los controles de calidad mencionados y fundamentar el método de muestreo. |

| | | |
|---------------|------------|----------|
| | | Página 4 |
| Firma Auditor | Aclaración | |



Ministerio de Agroindustria de la Nación.

Secretaría de Agregado de la Valor.

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA147

Versión: 01

Fecha: 10.01.2018

| Atributos | Cumplimiento | | Observaciones | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|------|----|---|------|----|---|---------------------|----|---|--------------|----|----|----------------------------|----|---|-------|----|---|--|--|--|
| | SI | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>a. Madurez:</p> <p>- Se determina la firmeza de la Pulpa mediante penetrómetro, con punta 7/16' (11 mm).</p> | | | Verificar y adjuntar registro/s. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>-Valores de resistencia a la penetración:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Variedades</th> <th>Maduración mínima (lbs/pulg²)</th> <th>Maduración máxima (lbs/pulg²)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fuji</td> <td>19</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Gala</td> <td>19</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Golden y mutaciones</td> <td>18</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Granny Smith</td> <td>19</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Red delicious y mutaciones</td> <td>18</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Otras</td> <td>18</td> <td>9</td> </tr> </tbody> </table> | Variedades | Maduración mínima (lbs/pulg ²) | Maduración máxima (lbs/pulg ²) | Fuji | 19 | 9 | Gala | 19 | 9 | Golden y mutaciones | 18 | 9 | Granny Smith | 19 | 11 | Red delicious y mutaciones | 18 | 9 | Otras | 18 | 9 | | | |
| Variedades | Maduración mínima (lbs/pulg ²) | Maduración máxima (lbs/pulg ²) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fuji | 19 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gala | 19 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Golden y mutaciones | 18 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Granny Smith | 19 | 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Red delicious y mutaciones | 18 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras | 18 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|---------------|------------|----------|
| | | Página 5 |
| Firma Auditor | Aclaración | |



Ministerio de Agroindustria de la Nación.

Secretaría de Agregado de la Valor.

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA147

Versión: 01

Fecha: 10.01.2018

| Atributos | | | | | Cumplimiento | | Observaciones |
|---|---|--|---|---|--------------|----|---------------|
| | | | | | SI | NO | |
| b. Color corresponde a la variedad | | | | | | | |
| Grupo de coloración | A Rojas, rojo oscuro o rojo predominante | B Mixta-roja o semirojas | C Estriadas ligeramente coloreadas | D Otras coloraciones | | | |
| Criterio de coloración. | Sup Total de coloración roja | Sup Total de coloración mixta-roja | Sup Total ligeramente roja, rojiza o estriada | Sup Total verde o amarilla | | | |
| Lista no exhaustiva de Variedades | Red Spur, Red Delicious y mutaciones, Red Gala, Galaxy, Red Rome y otras similares. | Fuji, Royal Gala, Mondial Gala, Braeburn, Jonathan y similares | Melrose, Elstar, Gala, Jonagold y mutaciones, | Granny Smith, Golden Delicious y mutaciones, Ozark y otros similares. | | | |
| Proporción del área total | $\frac{3}{4}$ | $\frac{1}{2}$ | $\frac{1}{3}$ | Sin requisitos en color rojo, pero respondiendo a las exigencias de máximo color de piel para la variedad | | | |

| | | |
|---------------|------------|----------|
| | | Página 6 |
| Firma Auditor | Aclaración | |



| | | |
|---|------------------------------|-------------------|
| Ministerio de Agroindustria de la Nación. | CONFORME DE AUDITORÍA | |
| Secretaría de Agregado de la Valor. | | |
| Subsecretaría de Alimentos y Bebidas | | |
| Código: SAA147 | Versión: 01 | Fecha: 10.01.2018 |

| Atributos | Cumplimiento | | Observaciones | | | | | | | | | | | | |
|---|--------------|-------|---------------------------------------|---------------------------|---|---|--------------------------|---|----|-----------------------|---|----|--|--|--------------------------------|
| | SI | NO | | | | | | | | | | | | | |
| <p>c. Especificaciones de tamaño</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diámetro mínimo: 61 mm para todas las variedades o su equivalente. - Variación de calibre: hasta 12% en más o en menos en peso y hasta 10% en más o en menos en diámetro o calibre promedio. - Unidades fuera de calibre: hasta 10 % de unidades y hasta 12% de diferencia de peso de las mismas. | | | Verificar registro/s y asentar fecha. | | | | | | | | | | | | |
| El Sello sólo aplica a Categoría Extra o Categoría I | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>d. Defectos: Ver Anexo 1.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">Extra</th> <th style="text-align: center;">CAT I</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Total defectos graves (%)</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td>Total defectos leves (%)</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10</td> </tr> <tr> <td>Total de defectos (%)</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">12</td> </tr> </tbody> </table> | | Extra | CAT I | Total defectos graves (%) | 2 | 6 | Total defectos leves (%) | 5 | 10 | Total de defectos (%) | 5 | 12 | | | Verificar y asentar categoría. |
| | Extra | CAT I | | | | | | | | | | | | | |
| Total defectos graves (%) | 2 | 6 | | | | | | | | | | | | | |
| Total defectos leves (%) | 5 | 10 | | | | | | | | | | | | | |
| Total de defectos (%) | 5 | 12 | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|---------------|------------|----------|
| | | Página 7 |
| Firma Auditor | Aclaración | |



| | | |
|--|------------------------------|-------------------|
| Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas | CONFORME DE AUDITORÍA | |
| Código: SAA147 | Versión: 01 | Fecha: 10.01.2018 |

| Atributos | Cumplimiento | | Observaciones |
|---|--------------|----|--|
| | SI | NO | |
| e. Agroquímicos Sólo se utilizan productos aprobados dentro de los Límites Máximos de Residuos (LMR) establecidos por la Res. N°934/2010 de SENASA. | | | Verificar y adjuntar resultado de análisis de laboratorio externo. |
| PROCESO | | | |
| BPA – BPM/HACCP: | | | |
| 1. Se implementa sistema de trazabilidad desde la producción hasta el producto final. | | | Verificar y realizar ejercicio de trazabilidad. |
| 2. Se capacita (periódicamente) al personal de finca y empaque. | | | Verificar e indicar fechas y tipo de capacitación. |
| 3. Se controla la calidad del agua de uso agrícola. | | | Verificar registro/s y asentar fecha. Adjuntar resultados. |

| | | |
|---------------|------------|----------|
| | | Página 8 |
| Firma Auditor | Aclaración | |



| | | |
|--|------------------------------|-------------------|
| Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas | CONFORME DE AUDITORÍA | |
| Código: SAA147 | Versión: 01 | Fecha: 10.01.2018 |

| Atributos | Cumplimiento | | Observaciones |
|---|--------------|----|---------------------------------------|
| | SI | NO | |
| 4. Se lavan y sanitizan los vehículos destinados al transporte del producto cosechado. | | | Verificar registro/s y asentar fecha. |
| 5. Registros de POES aplicados en el empaque. | | | Verificar registro/s y asentar fecha. |
| 6. Existe un Manejo Integral de Plagas. | | | Verificar y adjuntar registro/s. |
| 7. La indumentaria del personal y las condiciones generales son adecuadas. | | | |
| 8. Existe un listado de proveedores de frutas, cuando la totalidad o parte de la producción no es propia. | | | Verificar registro/s y asentar fecha. |
| 9. Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se encuentran implementadas adecuadamente o certificadas. | | | Verificar registro/s y asentar fecha. |
| 10. Parámetros controlados definidos para cada Punto Crítico de Control (PCC). | | | Verificar registro/s y asentar fecha. |

| | | |
|---------------|------------|----------|
| | | Página 9 |
| Firma Auditor | Aclaración | |



| | | |
|--|------------------------------|-------------------|
| | | |
| Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas | CONFORME DE AUDITORÍA | |
| Código: SAA147 | Versión: 01 | Fecha: 10.01.2018 |

| Atributos | Cumplimiento | | Observaciones |
|--|--------------|----|---------------------------------------|
| | SI | NO | |
| 11. Calibración de patrones e instrumentos de medición. | | | Verificar registro/s y asentar fecha. |
| Características del proceso | | | |
| 1. Cosecha: | | | |
| - Se respeta la fecha de cosecha establecida por SENASA para las diferentes variedades según zona. | | | Verificar registro/s y asentar fecha. |
| - Se recoge el fruto en pleno día, exento de toda humedad. | | | |
| - Se cosecha cortando en la zona de abscisión preservando el pedúnculo entero. | | | |
| - Se cubren con media sombra y no se sobrecargan los vehículos que transportan la fruta dentro del campo y | | | |

| | | |
|---------------|------------|-----------|
| | | Página 10 |
| Firma Auditor | Aclaración | |



| | | |
|--|------------------------------|-------------------|
| Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas | CONFORME DE AUDITORÍA | |
| Código: SAA147 | Versión: 01 | Fecha: 10.01.2018 |

| Atributos | Cumplimiento | | Observaciones |
|---|--------------|----|--|
| | SI | NO | |
| desde el campo a la planta de empaque. | | | |
| 2. Post-cosecha | | | |
| - Se realizan muestreos en la planta de procesamiento cuando arriba la fruta para la detección de plagas, enfermedades y apariencia. | | | Verificar y adjuntar registro/s. |
| Procesamiento | | | |
| - El tiempo entre la cosecha y el inicio del preenfriado está documentado. | | | Verificar y adjuntar registro/s. |
| - El equipo donde se vuelca la fruta dispone de desaceleradores de caída, renovación sistemática del agua, y tratamientos de filtrado y sanitización. | | | Verificar registros de renovación de agua y asentar fecha. |
| - Concentración de Cloro en agua ≥ 30 ppm. | | | Verificar y adjuntar registro/s. |

| | | |
|---------------|------------|-----------|
| | | Página 11 |
| Firma Auditor | Aclaración | |




| | | |
|--|------------------------------|-------------------|
| Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas | CONFORME DE AUDITORÍA | |
| Código: SAA147 | Versión: 01 | Fecha: 10.01.2018 |

| Atributos | Cumplimiento | | Observaciones |
|--|--------------|----|---|
| | SI | NO | |
| - Se eliminan ceras naturales | | | |
| - Se realiza encerado con recubrimientos artificiales. | | | |
| - Se transporta a la zona de secado y clasificación por categorías, con eliminación manual de fruta no apta. | | | |
| - Se calibra por peso y se vuelca en el tambor de llenado. | | | |
| - Se embalan en camadas superpuestas, en bandejas con celdas por tamaño y al finalizar se agrega una bandeja invertida por fuera de la bolsa para protección de golpes y lesiones. | | | |
| - El contenido de cada envase es homogéneo, de la misma variedad, origen, calidad y calibre. | | | La parte visible del contenido del envase es representativa del conjunto. |

| | | |
|---------------|------------|-----------|
| | | Página 12 |
| Firma Auditor | Aclaración | |




| | | |
|--|------------------------------|-------------------|
|  | | |
| Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas | CONFORME DE AUDITORÍA | |
| Código: SAA147 | Versión: 01 | Fecha: 10.01.2018 |

| Atributos | Cumplimiento | | Observaciones |
|--|--------------|----|---------------------------------------|
| | SI | NO | |
| - Peso neto: hasta 8 % en más y 2% en menos. Hasta 10% de envases superan la tolerancia. | | | Verificar registro/s y asentar fecha. |
| - Etiquetas con calidad, tamaño, código y demás datos exigidos por la legislación vigente, antes de traslado al sector de palletizado. | | | |
| - El armado del pallet lleva una etiqueta identificadora (tarjeta de romaneo) | | | |
| Condiciones de almacenamiento: Temperatura= -1°C a 0°C. | | | Verificar y adjuntar registro/s. |
| - Considerando el tiempo de viaje y el avance de los defectos fisiológicos cuando se extrae de cámara, no se comercializa cuando se encuentra próximo a presiones mínimas aceptadas. | | | |

| | | |
|---------------|------------|-----------|
| | | Página 13 |
| Firma Auditor | Aclaración | |



| | | |
|--|------------------------------|-------------------|
|  | | |
| Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas | CONFORME DE AUDITORÍA | |
| Código: SAA147 | Versión: 01 | Fecha: 10.01.2018 |

| Atributos | Cumplimiento | | Observaciones |
|--|--------------|----|---|
| | SI | NO | |
| Transporte: -Se controlan y registran las condiciones de funcionamiento del equipo de frio de los vehículos, entre -1°C y 0°C. | | | Verificar registro/s y asentar fecha |
| -Se separa el producto que lleva el "SELLO ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCIÓN NATURAL" e identifica los lotes y los cargamentos. | | | Verificar documentación y registros que resguarden a la mercadería que lleva en su rótulo el Sello. |
| Envase | | | |
| - Los envases y los materiales utilizados son nuevos, limpios, resistentes, secos y de una composición que no provoca alteraciones externas ni internas a los frutos, ni transmitan sabores u olores extraños. | | | Verificar registro/s y almacenamiento. Indicar tipo de envase |

| | | |
|---------------|------------|-----------|
| | | Página 14 |
| Firma Auditor | Aclaración | |




| | | |
|--|------------------------------|-------------------|
| | | |
| Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas | CONFORME DE AUDITORÍA | |
| Código: SAA147 | Versión: 01 | Fecha: 10.01.2018 |

| Atributos | Cumplimiento | | Observaciones |
|--|--------------|----|---|
| | SI | NO | |
| - Los envases y los elementos de madera usados para el soporte y que se destinan a exportación, cumplen con los requisitos fitosanitarios para embalajes de madera, (según la Resolución SENASA N° 199/2013) y llevan la identificación correspondiente. | | | Adjuntar certificado de aptitud/aprobación del material de envasado para estar en contacto con alimentos. |
| - El Sello se exhibe en el rótulo, en el envase primario y/o secundario. | | | |

| | | |
|---------------|------------|-----------|
| | | Página 15 |
| Firma Auditor | Aclaración | |



| | | |
|--|-----------------------|-------------------|
|  | | |
| Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas | CONFORME DE AUDITORÍA | |
| Código: SAA147 | Versión: 01 | Fecha: 10.01.2018 |

Anexo 1

| Defectos leves | Defectos graves | | | |
|--------------------|--------------------|-----------------------------|----------------------|---------------------|
| | Defectos físicos | Defectos fisiológicos | Defectos patológicos | Defectos por plagas |
| Russeting | Machucamiento | Bitter Pit | Corazón mohoso | Daño por insecto |
| Mancha | Congelamiento | Corchosis | Podredumbre | |
| Quemado de sol | Quemado de sol | Corazón acuoso | Mancha de sarna | |
| Deformación | Daño por granizo | Escaldadura | | |
| Falta de pedúnculo | Daño por helada | Decaimiento interno | | |
| Deshidratación | Lesión cicatrizada | Corazón pardo | | |
| Daño por granizo | | Alteración interna por frío | | |
| Lesión cicatrizada | | Alteración por gases | | |
| Daño por insecto | | Sobremaduro | | |
| | | Inmaduro | | |

Referencia "Resolución GMC 117/96 (Res SAGPyA N° 600/97).

| | | |
|---------------|------------|-----------|
| | | Página 16 |
| Firma Auditor | Aclaración | |



Ministerio de Agroindustria de la Nación.

Secretaría de Agregado de la Valor.

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA147

Versión: 01

Fecha: 10.01.2018

Conclusiones

| |
|--|
| |
|--|

Indicar cumplimiento del Protocolo: **SI** **NO**

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

Por la empresa auditora

Firma y aclaración

En conformidad por la empresa auditada

Firma y aclaración

| | | |
|---------------|------------|-----------|
| | | Página 17 |
| Firma Auditor | Aclaración | |