



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.	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	
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. 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>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>Extra</th> <th>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 \geq 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	