



Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA148	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: PERAS FRESCAS

Registro de establecimiento N° (o equivalente):

Registro del producto alimenticio o marcas:

Código del protocolo de referencia: SAA 047

		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: SAA148	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>Pyrus communis L.</i> Variedad: <ul style="list-style-type: none"> • Abate Fettel • Conference • Beurre Bosc • Beurre d'Anjou • Beurre Giffard • Clapp's Favorite • Forelle • Packam's Triumph 			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: SAA148

Versión: 01

Fecha: 10.01.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<ul style="list-style-type: none"> • Red Beurre d'Anjou • Red Bartlett • William's • Winter Bartlett • Otra(indicar cuál):_____. 			
2. Requerimientos generales de los frutos			
• Enteras			
• Secas			
• Tamaño uniforme			
• Sanas			
• Limpias			

		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: SAA148	Versión: 01	Fecha: 10.01.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
• Exentas de plagas			
• Exentas de olores y sabores extraños			
• Madurez apropiada			
• Bien formadas			
• Bien desarrolladas			
• Forma, calibre, y color propias de la variedad			
• Con pedúnculo			
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: SAA148

Versión: 01

Fecha: 10.01.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones															
	SI	NO																
<p>a. Madurez:</p> <p>- Determinada por firmeza de la pulpa mediante penetrómetro con punta 5/16.</p>			Verificar registro/s y asentar fecha.															
<p>- Se encuentra dentro de la tolerancia para el grado de maduración (en el momento de la inspección).</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Variedades</th> <th>Presión mínima (lbs/pulg²)</th> <th>Presión máxima (lbs/pulg²)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>RED BARTLETT</td> <td>12</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>WILIAMS BARTLETT</td> <td>12</td> <td>21</td> </tr> <tr> <td>PACKAM'S TRIUMPH</td> <td>10</td> <td>17</td> </tr> <tr> <td>A. FETTEL</td> <td>10</td> <td>14</td> </tr> </tbody> </table>	Variedades	Presión mínima (lbs/pulg ²)	Presión máxima (lbs/pulg ²)	RED BARTLETT	12	18	WILIAMS BARTLETT	12	21	PACKAM'S TRIUMPH	10	17	A. FETTEL	10	14			Verificar y adjuntar registro/s.
Variedades	Presión mínima (lbs/pulg ²)	Presión máxima (lbs/pulg ²)																
RED BARTLETT	12	18																
WILIAMS BARTLETT	12	21																
PACKAM'S TRIUMPH	10	17																
A. FETTEL	10	14																

		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: SAA148

Versión: 01

Fecha: 10.01.2018

Atributos			Cumplimiento		Observaciones
			SI	NO	
CONFERENCE	12	15			
WINTER NELIS	10	15			
BEURRE BOSC	9	15			
BEURRE D'ANJOU	9	16			
BEURRE GIFFARD	8	16			
CLAPP'S FAVORITE	8	16			
WINTER BARTLETT	10	18			

		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: SAA148	Versión: 01	Fecha: 10.01.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones												
	SI	NO													
b. Especificaciones de tamaño - Calibre mínimo: 60 mm para todas las variedades, o su equivalente.			Verificar registro/s y asentar fecha.												
- Variación de calibre: hasta 10% en menos o más. Unidades fuera de calibre: hasta 10%.			Verificar registro/s y asentar fecha.												
El Sello sólo aplica a Categoría Extra o Categoría I															
c. Defectos: Ver Anexo 1 <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <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 registro/s 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: SAA148	Versión: 01	Fecha: 10.01.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
d. Agroquímicos Sólo se utilizan productos aprobados dentro de los Límites Máximos de Residuos (LMR) establecidos por la Res. N°934/2010 de SENASA.			Verificar los registros 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: SAA148	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.

		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: SAA148	Versión: 01	Fecha: 10.01.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
10. Parámetros controlados definidos para cada Punto Crítico de Control (PCC).			Verificar registro/s y asentar fecha.
11. Calibración de patrones e instrumentos de medición.			Verificar registro/s y asentar fecha.
Características del proceso			
1. Cosecha:			
- Se respeta el calendario de cosecha por especie, variedad y región productora.			Verificar registro/s.
- Se verifica la limpieza y sanitización de los cajones/bins de cosecha y demás herramientas.			
- Se recolecta la fruta a plena luz del día, exento de toda humedad.			

		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: SAA148	Versión: 01	Fecha: 10.01.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
- Se desprenden los frutos, preservando el pedúnculo entero.			
- Se vuelcan los frutos en los cajones/bins evitando golpes y no se llenan más del 95% de su capacidad máxima.			
- Los bins completos de fruta, se identifican con la información pertinente al sistema de trazabilidad, y se ubican en la sombra o cubiertos con mallas media sombra.			
- El manipuleo y transporte desde la plantación al lugar de empaque se efectúa sin sobrecargas y protegiendo los frutos de los agentes ambientales con media sombra.			
- Se lavan y sanitizan los vehículos destinados al transporte del producto cosechado.			

		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: SAA148	Versión: 01	Fecha: 10.01.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
-Se efectúan los muestreos correspondientes en el período comprendido entre el arribo de la fruta y su procesamiento.			Verificar registro/s y asentar fecha. Fundamentar el método de muestreo utilizado.
2. Post-cosecha			
- Al recibir la fruta se realiza un tratamiento de pre-enfriado.			Verificar registro/s y asentar fecha
- Se descarga la fruta en equipos de volcado con desaceleradores de caída, con agua que se renueva, filtra y sanitiza y se realiza tratamiento de lavado o cepillado.			Verificar registros de renovación de agua y asentar fecha.
- Se eliminan ceras naturales.			
- Se realiza encerado con recubrimientos artificiales.			

		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: SAA148	Versión: 01	Fecha: 10.01.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
- Se transporta a la zona de secado y clasificación por categorías, con eliminación manual de fruta no apta.			
- Se calibran por peso y vuelcan al sector de llenado.			
- Se embalan en camadas superpuestas, con bandejas con celdas por tamaño y bolsas. Se agrega una bandeja invertida por fuera de la bolsa para protección de golpes y lesiones.			
- El contenido de cada envase es homogéneo y comprende peras de la misma variedad, origen, calidad y calibre.			La parte visible del contenido del envase es representativa del conjunto.
- Tolerancia en peso: hasta 8% en más y 2% en menos del peso neto indicado en el envase. Hasta 10% de envases superan la tolerancia			Verificar registro/s y asentar fecha.

		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: SAA148	Versión: 01	Fecha: 10.01.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
- Etiquetas con calidad, tamaño, código y demás datos exigidos por la legislación vigente, antes de traslado al sector de palletizado.			
- El pallet, con sus esquineros y flejes, lleva una etiqueta identificatoria (tarjeta de romaneo).			
3. Condiciones de Almacenamiento:			
Temperatura = -1°C a 0°C			Verificar y adjuntar registro/s.
Humedad Relativa = 80% a 90%			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 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: SAA148	Versión: 01	Fecha: 10.01.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
4. Transporte:			
- Condiciones de funcionamiento del equipo de frío de los vehículos, entre -1°C y 0°C.			Verificar registro/s y asentar fecha
-Se transportan preservados de contaminaciones y olores extraños, asegurando su sanidad.			
-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			
- Se utilizan envases y materiales 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 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: SAA148	Versión: 01	Fecha: 10.01.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
-Los envases y los elementos de madera usados para el soporte y destinados a exportación, cumplen con los requisitos fitosanitarios para embalajes de madera, (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 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: SAA148	Versión: 01	Fecha: 10.01.2018

Anexo I

Defectos graves

Defectos físicos	Defectos fisiológicos	Defectos patológicos	Defectos por plagas	Otros defectos
Daños por helada	Bitter pit	Corazón mohoso	Daños por insectos	Sobremaduro
Quemado de sol	Corchosis	Podredumbre		Inmaduro
Herida abierta	Cavidad calicinal parda	Mancha de sarna		Falta de pedúnculo
Congelamiento	Escaldadura			
Daño de granizo	Decaimiento interno			
Rameado	Corazón pardo			
Machucamientos	Alteración por frío			
	Alteración por gases			

Defectos leves

Russeting
Mancha
Deformación
Deshidratación
Mancha de sarna
Quemado de sol
Daño por granizo
Lesión cicatrizada
Daño por insecto
Daño peduncular
Rameado

Referencia "Resolución GMC 118/96 (Res SAGPyA N° 404/98).

		Página 17
Firma Auditor	Aclaración	



Ministerio de Agroindustria de la Nación.

Secretaría de Agregado de la Valor.

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas

CONFORME DE AUDITORÍA

Código: SAA148

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 18
Firma Auditor	Aclaración	