



Ministerio de Agroindustria de la Nación. Secretaría de Agregado de la Valor. Subsecretaría de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA153	Versión: 01	Fecha: 01.03.2018

Fecha de auditoría:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: MANDARINAS FRESCAS

Registro del producto alimenticio N° o marcas(todos para los cuales solicita Sello):

Registro de establecimiento N° (o equivalente):

Código del protocolo de referencia: SAA 052

		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: SAA153	Versión: 01	Fecha: 01.03.2018

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. Variedad: <ul style="list-style-type: none"> • Citrus reticulata Blanco • Citrus deliciosa Tenore • Citrus unshiu Marcovitch • Ellendale Clementina • Dancy • Satsuma Wase y Owari • Mandarina común • Avana y Tangores • Murcott 			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: SAA153	Versión: 01	Fecha: 01.03.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<ul style="list-style-type: none"> • Ortanique • W. Murcott • Grupos Satsuma, Tangelo, Tangor y Mandarinos del Registro Nacional de Cultivares (RNC) de INASE (indicar cuál). • Otras 			
2. Requerimientos generales de los frutos			
- Enteras			
- Firmes			
- Libres de manchas			
- Libres de lesiones de distinto origen			

		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: SAA153	Versión: 01	Fecha: 01.03.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
- Libres de podredumbres			
- Limpias			
- Bien desarrolladas			
- Libres de enfermedades			
- Libres de cochinillas			
- Exentas de humedad externa anormal (salvo la condensación consiguiente a su remoción de cámara frigorífica).			
- Exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.			
- Presentan: desarrollo óptimo al ser cosechadas, y estado tal que permite soportar el transporte y manipulación.			

		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: SAA153	Versión: 01	Fecha: 01.03.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones								
	SI	NO									
3. Requerimientos específicos:			Detallar la periodicidad de los controles de calidad mencionados y fundamentar el método de muestreo.								
a. Madurez: - % de jugo: Mínimo 35% - Relación solidos solubles/acidez: 7 / 1.			Verificar y adjuntar registro/s.								
-Color: \geq 70% de la superficie total cubierta de color típico de la especie y variedad.											
- Defectos: <table border="1" data-bbox="324 1093 1041 1340"> <thead> <tr> <th>%</th> <th>Mandarinas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>≤ 10</td> <td>No están bien formadas/no alcanzan el % de color</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Presentan manchas y/o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques de parásitos y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo que se exceda del 2,5% de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma (las manchas o alteraciones tienen una superficie individual o</td> </tr> <tr> <td>≤ 5</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	%	Mandarinas	≤ 10	No están bien formadas/no alcanzan el % de color		Presentan manchas y/o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques de parásitos y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo que se exceda del 2,5% de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma (las manchas o alteraciones tienen una superficie individual o	≤ 5				Requerimientos correspondientes al grado SUPERIOR, según resolución ex - SAG N° 145/83. Verificar registro/s, indicar valores y fecha.
%	Mandarinas										
≤ 10	No están bien formadas/no alcanzan el % de color										
	Presentan manchas y/o alteraciones de la piel causadas por enfermedades o ataques de parásitos y/o heridas superficiales no cicatrizadas y/o descortezado alrededor del pedúnculo que se exceda del 2,5% de la superficie total de la fruta y no afecten la conservación de la misma (las manchas o alteraciones tienen una superficie individual o										
≤ 5											

		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: SAA153	Versión: 01	Fecha: 01.03.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>en conjunto \leq 5%).</p> <p>Blandas/manchadas/ alteraciones de la piel, por rameado/rozaduras/herida profunda cicatrizada que supera el 5% de la superficie total y no afectan la conservación de la misma Las manchas y/o alteraciones no podrán tener una superficie $>$ al 7,5% ya sea en forma individual o en conjunto</p> <p>≤ 5</p> <p>≤ 10 Sumatoria de los porcentajes anteriores</p> <p>\leq 1% de unidades como promedio del total contenido en los envases de una partida y \leq 5 % por envase individualmente considerado de frutas con podredumbre y/o moho, y/o \leq 15% de jugo.</p>			
<p>b. Especificaciones de tamaño</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diámetros entre 110-50mm (excepto las variedades: Campeona, King of Siam, Minneola (Tangelo), Ponkan). - Diámetro entre 115-60 mm (variedades: Campeona, King of Siam, Minneola (Tangelo), Ponkan). 			Verificar registro/s y asentar fecha.

		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: SAA153	Versión: 01	Fecha: 01.03.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
- ≤ 10% de mandarinas en número o en peso contenidas en su envase, que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el mismo.			
c. Agroquímicos -Sólo se utilizan productos aprobados dentro de los Límites Máximos de Residuos (LMR) establecidos para este cultivo.			Resolución SENASA N°934/2010. Verificar los registros y asentar fecha. Adjuntar resultado de análisis de laboratorio externo.
PROCESO			
BPA - BPM:			
1. Se implementa el sistema de trazabilidad desde la producción hasta el producto final.			Verificar registro/s y asentar fecha.
2. Se capacita (periódicamente) al personal de finca y empaque.			Verificar y adjuntar registro/s. Asentar fecha y tipo de capacitación.

		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: SAA153	Versión: 01	Fecha: 01.03.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
3. Se controla la calidad del agua de uso agrícola.			Verificar registro/s y asentar fecha. Adjuntar resultados.
4. Se controlan los insumos / materia prima recibidos.			Verificar registro/s y asentar fecha.
5. Se registran POES aplicados en el empaque.			Verificar registro/s y asentar fecha.
6. Las acciones correctivas relacionadas con POES son aplicados en la planta.			Verificar registro/s y asentar fecha.
7. Existe un Manejo Integral de Plagas.			Verificar y adjuntar registro/s.
8. La indumentaria del personal y las condiciones generales son adecuadas.			
9. Existe un listado de proveedores de frutas, cuando la totalidad o parte de la producción no es propia			Verificar registro/s y asentar fecha.
10. Se implementan BPM adecuadamente.			
Características del proceso			

		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: SAA153	Versión: 01	Fecha: 01.03.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>-se vuelca la fruta en Hidromensores, con agua con mínimo 200 ppm de Cloro.</p> <p>- se lava la fruta con cepillos que rolan a 80rpm y detergentes autorizados por SENASA.</p> <p>- se aplica encerado y secado, se clasifican por tamaño color y calidad.</p> <p>- se empacan dentro de las 48hs de cosecha o de la salida de las cámaras de desverdizado (Res. N°145/83).</p> <p>- <u>Desverdizado (opcional):</u> se somete a la fruta un flujo de aire a una velocidad 14 a 20 m/min con O₂ a 18%, etileno 0,5 a 5 ppm, temperatura entre 18° y 21°C y 90 a 95% de HR y el contenido de CO₂ ≤0,2%.</p>			
<p>Almacenamiento: -no se almacenan mandarinas junto con frutas productoras de etileno.</p>			

		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: SAA153	Versión: 01	Fecha: 01.03.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - partidas enfriadas en origen, se transportan refrigeradas o durante la noche en camiones protegidos a $\leq 8^{\circ}\text{C}$ durante el período de transporte. -se transportan preservados de contaminaciones y olores extraños. - no se cargan partidas de fruta sin pre enfriar con partidas pre enfriadas o viceversa en un mismo lugar. - se separa el producto que lleva el “ SELLO ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCION NATURAL” y se identifican los lotes y los cargamentos 			<p>Verificar y adjuntar registro/s.</p> <p>Verificar documentación y registros que resguarden a la mercadería que lleva en su rótulo la marca.</p>
<p>Envase</p> <p>-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</p>			<p>Verificar registro/s y almacenamiento. Indicar tipo de envase</p>

		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: SAA153	Versión: 01	Fecha: 01.03.2018

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
sabores u olores extraños. - los envases utilizados son de cartón, madera (sin clavos), bolsas de polietileno ó plástico, mallas de plástico -las cajas de cartón resisten la estiba en pallets y cuentan con orificios. - la fruta contenida en los envases es de madurez y tamaño uniforme y de solo una variedad. -la fruta de la parte superior del envase es representativa del total del mismo. - el envase cumple la legislación vigente de rotulado para el producto. -el Sello A.A. se exhibe en la superficie de la fruta y/o el rótulo y/o en el envase primario y/o secundario.			

		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: SAA153

Versión: 01

Fecha: 01.03.2018

Conclusiones

--

Indicar cumplimiento del Protocolo: SI NO

Personas entrevistadas de la empresa auditada:.....

.....

Por la empresa auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma y aclaración

Firma y aclaración

		Página 13
Firma Auditor	Aclaración	