

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA156	Versión: 02	26.03.2019

Fecha de auditoria:

Empresa auditora:

Empresa auditada:

Ubicación:

Sede:

Localidad:

Teléfonos:

Nombre del responsable de calidad de la empresa / cargo

Producto: Merluza negra

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

Registro de establecimiento N° (o equivalente):

Código del protocolo de referencia: SAA055

		Página 1
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA156	Versión: 02	26.03.2019

RESULTADOS

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Producto			
Características físicas:			En entrevistas con el personal (y de ser posible en el recorrido a planta durante el proceso) se debe verificar que se conocen y mantienen las características físicas
Cuerpo robusto, de contorno redondeado, levemente comprimido, de coloración gris oscuro en dorso y flancos, aclarándose en la zona ventral; cubierto de escamas pequeñas. Cabeza grande, con un hocico puntiagudo. Boca terminal, con prognatismo inferior, provista de dientes caniniformes. Con aletas dorsales, anal y ventrales claras, transparente y caudal y pectorales grises.			
Materia prima: -No perdió su forma original por golpes, aplastamiento o mal acondicionamiento. -Las escamas conservan su transparencia, brillo y adherencia. -La piel está sana, conserva su color característico. -Los ojos ocupan la cavidad orbitaria, transparentes, brillantes.			

		Página 2
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA156	Versión: 02	26.03.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
-Las branquias son de color rojo oscuro y con una mucosidad abundante y transparente. -Los músculos están firmes, color blanco intenso, no presentan aspecto gelatinoso o transparente.			
Características químicas:			Verificar y adjuntar análisis
Cumple con los límites establecidos en el Plan de Control de Residuos e Higiene de Alimentos (CREHA)			
Nitrógeno Básico Volátil Total (N.B.V.T): Máximo 30 mg/100g de producto. Método de Antonacopoulos.			
Características biológicas:			
Producto exento de microorganismos patógenos, toxinas que estos generen y demás sustancias o parásitos que puedan ocasionar problemas sanitarios para la salud pública. Se realiza por métodos reconocidos y validados por la autoridad sanitaria nacional.			Se realiza por métodos reconocidos y validados por la autoridad sanitaria nacional. Verificar y adjuntar análisis
Características sensoriales:			En entrevistas con el personal (y de ser posible en el recorrido a planta durante el proceso) se debe verificar que se conocen y mantienen las características sensoriales.

		Página 3
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA156	Versión: 02	26.03.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
El producto a congelar se encuentra: -Limpio -Con olor a mar -Porción muscular color blanco intenso -Sin rotura de la pared abdominal, ni parásitos externos -Sin restos de vísceras -No presenta alteración que indique contaminación y/o deterioro			
Proceso			
Implementación BPM / HACCP:			
Se implementa sistema de trazabilidad desde la captura hasta el producto final.			Verificar y realizar ejercicio de trazabilidad.
Se capacita (periódicamente) al personal			Verificar e indicar fechas y tipo de capacitación.
Registros de POES implementados			Verificar registro/s y asentar fecha.

		Página 4
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA156	Versión: 02	26.03.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Existe un Manejo Integral de Plagas.			Verificar y adjuntar registro/s.
La indumentaria del personal y las condiciones generales son adecuadas.			Entrevistas con el personal
Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se encuentran implementadas adecuadamente o certificadas.			Verificar registro/s y asentar fecha.
Parámetros controlados definidos para cada Punto Crítico de Control (PCC).			Verificar registro/s y asentar fecha de un ejemplo.
Calibración de patrones e instrumentos de medición.			Verificar registro/s y asentar fecha.
<p>Condiciones de captura y recepción de materia prima:</p> <p>-La pesca se realiza con palangre o por redes de arrastre, minimizando los trastornos para el animal y las alteraciones que dañan las características del producto.</p> <p>-Los sitios de almacenamiento de materia prima son adecuados al volumen de producto capturado.</p> <p>-El tiempo de almacenamiento no supera las 5 hs a temperatura ambiente.</p>			En entrevistas con el personal verificar la metodología de captura, el tiempo de almacenamiento. Durante la visita a la planta revisar las condiciones de integridad e higiene de los sitios de almacenamiento del producto capturado.

		Página 5
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA156	Versión: 02	26.03.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
<p>Corte y eviscerado:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Se realiza de inmediato a la recepción -Se garantiza la eliminación de todas las vísceras -Se realiza lavado con agua segura 			<p>En entrevistas con el personal verificar metodología de corte y eviscerado, condiciones de lavado.</p> <p>Durante la visita a la planta revisar que las instalaciones permiten llevar a cabo esta etapa de forma apropiada.</p>
<p>Acondicionamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> -La clasificación de las piezas de valor comercial se realiza en 1 hora aproximadamente, a temperatura ambiente -Las condiciones de higiene son apropiadas, según los lineamientos de BPM y HACCP establecidos. 			<p>En entrevistas con el personal verificar las condiciones de proceso.</p> <p>Durante la visita a la planta revisar que las instalaciones permiten llevar a cabo esta etapa de forma apropiada.</p>
<p>Congelado:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Se realiza en el barco, en túneles o placas -Temperatura del centro del producto: entre -26°C y -32°C <p>Tiempo estimado:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Troncos: 10 a 14 hs - Fraccionados de 10 a 20 kg: 4 a 5 hs - Fraccionados menores a 10 kg: 3 a 4 hs 			<p>Durante la visita a la planta revisar que las condiciones de mantenimiento e integridad de las instalaciones de frío permiten llevar a cabo esta etapa de forma apropiada.</p> <p>Verificar registros de control de temperatura del producto antes de su liberación de la etapa de congelado.</p>

		Página 6
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA156	Versión: 02	26.03.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones
	SI	NO	
Glaseado (opcional): -El proceso es rápido y uniforme -Se menciona en la etiqueta del producto -El porcentaje estándar varía de 5 a 10%			En entrevistas con el personal verificar las condiciones de proceso.
Envasado, almacenamiento y despacho: -Envasado y palletizado se realiza en forma rápida y en condiciones de higiene adecuadas. -Se verifica el etiquetado del producto terminado. -El producto se almacena en cámaras a -22°C o menos. Se identifican correctamente los lotes y cargamentos de producto enmarcado en este Protocolo para garantizar un uso correcto del Sello.			Verificar registros de control de temperatura de cámara/bodega durante el almacenamiento. En entrevistas con el personal verificar condiciones de proceso de envasado, palletizado y etiquetado, y las condiciones de despacho.
Atributos de Envase			
Envase: Como envase primario se utilizan aquellos envases aptos para estar en contacto con el producto de acuerdo a la aprobación emitida por la autoridad competente. Se almacenan en condiciones de higiene y que aseguran su integridad y funcionalidad.			Verificar registro/s y almacenamiento. Adjuntar certificado de aptitud/aprobación del material de envasado para estar en contacto con alimentos.

		Página 7
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA156	Versión: 02	26.03.2019

Atributos	Cumplimiento		Observaciones						
	SI	NO							
<p>Presentación comercial:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Pieza</th> <th>Clasificación por peso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Troncos</td> <td>Piezas de 2 a 4 kg, de 4 a 6 kg, de 6 a 8 kg, de 8 a 10kg, de 10 a 12 kg, de 12 a 15 kg, de 15 a 20 kg, de 20 a 30 kg, mayores de 30 kg.</td> </tr> <tr> <td>Fraccionados</td> <td>Se clasifica por tipo de pieza fraccionada y luego se comercializa por peso</td> </tr> </tbody> </table>	Pieza	Clasificación por peso	Troncos	Piezas de 2 a 4 kg, de 4 a 6 kg, de 6 a 8 kg, de 8 a 10kg, de 10 a 12 kg, de 12 a 15 kg, de 15 a 20 kg, de 20 a 30 kg, mayores de 30 kg.	Fraccionados	Se clasifica por tipo de pieza fraccionada y luego se comercializa por peso			Estos parámetros de clasificación pueden verse modificados por requerimientos de clientes. En ese caso, indicar forma de clasificación
Pieza	Clasificación por peso								
Troncos	Piezas de 2 a 4 kg, de 4 a 6 kg, de 6 a 8 kg, de 8 a 10kg, de 10 a 12 kg, de 12 a 15 kg, de 15 a 20 kg, de 20 a 30 kg, mayores de 30 kg.								
Fraccionados	Se clasifica por tipo de pieza fraccionada y luego se comercializa por peso								
El isologotipo del Sello "Alimentos Argentinos" se utiliza tanto en el envase primario como secundario, en caso de contener.									

Nota: Todos los análisis deben realizarse mediante métodos oficiales reconocidos, por laboratorios oficialmente habilitados para los estudios detallados, y con el equipamiento e instrumentos calibrados con sus correspondientes certificados.

		Página 8
Firma Auditor	Aclaración	

Ministerio de Agroindustria Secretaría de Alimentos y Bioeconomía Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas	CONFORME DE AUDITORÍA	
Código: SAA156	Versión: 02	26.03.2019

Conclusiones

Indicar cumplimiento del Protocolo SI NO

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

Por la empresa auditora

En conformidad por la empresa auditada

Firma, aclaración y sello

Firma y aclaración

		Página 9
Firma Auditor	Aclaración	