




INDICE

1 OBJETO Y ALCANCE.....	2
2 REFERENCIAS.....	2
3 DESARROLLO.....	2
3.1 Procedencia y características de la leche.....	2
3.2 Instalaciones y proceso productivo.....	5
3.3 Características finales del producto.....	10
3.4 Envasado y comercialización del producto.....	10
4 REGISTROS Y DOCUMENTOS ASOCIADOS.....	15
5 MODIFICACIONES RESPECTO DE LA EDICIÓN ANTERIOR.....	15

Elaborado por:  Mari Sé Mosteiro Zapata	Revisado y aprobado por: 13/04/2023   Benigno Pereira Ramos
--	--



1 OBJETO Y ALCANCE

El objeto de esta instrucción es definir la metodología y criterios empleados por la DOP Queso Tetilla para la verificación *in situ* de los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones de la DOP Queso Tetilla durante las auditorías de certificación a elaboradores.

2 REFERENCIAS

- Procedimiento P-07-02 Gestión de la certificación.

3 DESARROLLO

A continuación, se describen pormenorizadamente, los criterios de evaluación de los puntos de verificación establecidos en el **F-07-02-02 Listado de verificación de elaboradores**, así como las sistemáticas para llevar a cabo estas comprobaciones y los valores admisibles.

La numeración de requisitos es acorde a la numeración de la check list, para facilitar su seguimiento.

3.1 Procedencia y características de la leche

2 COMPROBACIÓN DE LA PROCEDENCIA DE LA LECHE

2.1 Primer comprador

Comprobación de que todos los proveedores de leche se encuentran inscritos en el registro de Primeros compradores de la DOP Queso Tetilla y no mantienen ninguna incidencia abierta.

La leche de los operadores no inscritos, no podrán ser utilizada para la elaboración de Queso Tetilla, por lo que cualquier evidencia de este incumplimiento será considerada una No conformidad grave y no permite la toma de muestra de producto elaborado.

En caso de operadores inscritos con incidencias abiertas, tendrá que comprobarse el avance de la resolución del problema detectado. Si el plazo ha expirado o bien no se ha establecido, será considerado como No conformidad.



2.2 Ganadero (Operador productor)

Comprobación de que todos los proveedores de leche se encuentran inscritos en el registro de Productores de la DOP Queso Tetilla y no mantienen ninguna incidencia abierta.

La leche de los operadores no inscritos, no podrán ser utilizada para la elaboración de Queso Tetilla, por lo que cualquier evidencia de este incumplimiento será considerada una No conformidad grave y no permite la toma de muestra de producto elaborado.

En caso de operadores inscritos con incidencias abiertas, tendrá que comprobarse el avance de la resolución del problema detectado. Si el plazo ha expirado o bien no se ha establecido, será considerado como No conformidad.

3. COMPROBACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE

3.1- El elaborador asegura que la leche destinada a QT no se mezcla con otras leches que no cumplen los requerimientos del CRQT

Si entra leche de ganaderos no inscritos en CR QT, entonces hay que comprobar sistemática para evitar que se mezcle con la de operadores inscritos.

- Dispone de silo específico para la leche destinado a elaboración de QT o que cumpla los requerimientos do CRQT.
- En caso de no disponer, se cotejan fechas de elaboración con las rutas de entrada de leche, confirmando que éstas corresponden sólo con operadores inscritos: al menos dos, la del proceso productivo y la del ejercicio de trazabilidad.

3.2- La recogida y el transporte de leche, garantiza que la calidad de la leche no se deteriora

Se seleccionarán dos entradas de leche a partir de los albaranes de entrada de leche para la producción de Queso Tetilla:

- Leche utilizada para la elaboración de queso en producción el día de la auditoria.
- Alguna de las entradas de leche del día de auditoría. En este caso se comprobará in situ la sistemática de entrada de leche de alguna de estas partidas (preferentemente para Queso Tetilla): la recogida y transporte realizará en condiciones higiénicas, bien en cisternas



isotérmicas o frigoríficas, bien mediante cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la leche no se deteriora.

Para ambas muestras, se comprobará la siguiente información:

- Cumplimiento Letra Q (en caso de poder confirmarlo para estas dos muestras, se tomará como referencia las del ejercicio de trazabilidad).
- Comprobación del lavado de cisterna y silo previa utilización. Ausencia de registro de lavado, se considerará no cumplimiento.
- Tª entrada de (<10°C) y en caso de que se identifique en la Hoja de ruta, la Tª leche en ganadero:
 - <=8°C, en el caso de recogida diaria.
 - <=6°C si la recogida no se realiza diariamente.

En caso de incidencias en estas Tª, comprobar la apertura de acciones correctoras por parte del operador o devolución de la partida. En caso contrario, se considerará una no conformidad grave.

3.3- Recepción de la leche, ausencia de calostros y antibióticos

Comprobaciones realizadas en la recepción de la leche por parte del operador:

INSPECCIÓN	CRITERIO DE ACEPTACIÓN
ASPECTO	Análisis organoléptico (color, olor, sabor y ausencia de calostros)
ANTIBIÓTICOS (Test rápido)	Ausencia
ESTABILIDAD o ACIDEZ	Estable alcohol >68° (no formación de grumos) o acidez <18°D

Para aquellas muestras que no cumplan los criterios de aceptación para los parámetros de aspecto, estabilidad, acidez, inhibidores y temperatura, el operador habrá tomado las medidas correctoras oportunas.

Equipos de medida, ¿están identificados y sometidos a control? Evidenciar estos registros de control: verificación y validación (cuando corresponda): pHímetros, termómetros o sondas de Tª.

3.4- Comprobación de la calidad de la leche: resultado favorable de las analíticas de la leche

	INSTRUCCIÓN TÉCNICA Criterios de verificación de elaboradores	IT-07-02-02 Ed.05 Página 5 de 15
---	--	---

Se debe realizar un muestro de analíticas de leche (analítica de cisterna: test rápido y LIGAL) atendiendo a la tipología de proveedores (ganaderos, primeros compradores y leche propia), atendiendo al siguiente criterio:

- **Auditorías de certificación:** se seleccionarán los **3 ganaderos** de mayor producción y se comprobarán la existencia y resultado favorable de las últimas 3 descargas. En caso de disponer de **leche propia**, se revisarán las analíticas del último trimestre. En caso de **primeros compradores**, se seleccionarán, siguiendo el mismo criterio de ganaderos: los 3 operadores de mayor aportación, las 3 últimas entradas de leche.
- **Auditorías de seguimiento:** se seleccionarán 5 analíticas de leche, dependiendo de la tipología de proveedor, para asegurar que al menos se revisa una entrada de leche de cada tipología.

INSPECCIÓN	CRITERIO DE ACEPTACIÓN
BACT	<=100.000 ufc, cumple Entre >100.000 ufc y < 300.000 ufc * >=300.000 no cumple para leche cruda / cumple para leche con tratamiento térmico antes de su transformación
Células somáticas	<=400.000 **
Inhibidores	Ausencia

Nota:

Considerar ante resultados desfavorables, lo establecido en **Reglamento (CE) N.º 853/2004**.

* Media geométrica móvil observada durante un período de 2 meses, con dos muestras, por lo menos, al mes. **Reglamento (CE) N.º 853/2004**.

*Si el dato se encuentra por debajo de 300.000 ufc, confirmar la existencia de proceso previo de transformación de la leche que asegure una concentración de gérmenes a 30°C inferior a 100.000 colonias por ml. Por ejemplo, un proceso de pasteurización.

** Media geométrica móvil observada durante un período de 3 meses, con una muestra, por lo menos, al mes, salvo que la autoridad competente establezca otra metodología que tenga en cuenta las variaciones estacionales en los niveles de producción. **Reglamento (CE) N.º 853/2004**

3.2 Instalaciones y proceso productivo

4. COMPROBACIÓN DE LAS INSTALACIONES

4.1 Las instalaciones son adecuadas para la elaboración de queso



4.1.1 Letra Q

Se revisará el último Acta de inspección de Letra Q, confirmando bien la ausencia de incidencias o bien que dichas incidencias se han cerrado en plazo o se encuentran en desarrollo las actuaciones previstas, atendiendo a los plazos impuestos por el inspector y propuestos por el operador.

La ausencia de las mismas no será considerada incidencia.

4.1.2 Inspección Sanidad

Se revisará el último Acta de inspección de sanidad, confirmando bien la ausencia de incidencias o bien que dichas incidencias se han cerrado en plazo o se encuentran en desarrollo las actuaciones previstas, atendiendo a los plazos impuestos por el inspector y propuestos por el operador. En caso contrario, este hecho será catalogado como incidencia y será necesaria su resolución para proseguir con el proceso de inscripción.

4.1.3 Manual APPCC. Se comprobará la siguiente información y se indicará la fecha de la última edición del mismo:

- Comprobación de la existencia del DF específico para la elaboración de QT, así como una identificación y evaluación de peligros de las distintas etapas que se citan en el mismo. Incluye una descripción de las etapas de proceso, que se comprobarán en los apartados correspondientes.
- Cuadro de gestión producto Queso Tetilla: se comprobará, en caso de PCC que se han definido los controles y responsabilidades necesarias para cada uno de ellos.
- Autocontrol: se han definido los controles de producto final Queso Tetilla que realiza el operador: análisis organoléptico, físico y fisicoquímico, atendiendo a los criterios definidos en el Pliego de condiciones de la DOP. La frecuencia de estos autocontroles, se valorará en función de la frecuencia y volumen de elaboración:
 - Elaboración diaria/ semanal: mínimo frecuencia mensual
 - Elaboración quincenal: mínimo frecuencia bimestral (cada dos meses)
 - Elaboración mensual: mínimo trimestral
 - Elaboración trimestral, semestral o anual: se realizarán los análisis para cada producción.

4.2 Los quesos sólo serán almacenados en las instalaciones indicadas

Los quesos sólo serán almacenados en instalaciones inscritas.



4.3 Requisitos higiénicos de las instalaciones

4.3.1 Plan de limpieza y desinfección

Existencia de un plan de limpieza y desinfección documentado que incluya todas las instalaciones y equipos, así como los productos de limpieza utilizados.

Se evidencia las condiciones de almacenamiento de estos productos de limpieza en un lugar independiente y cerrado. Se evidencia la aptitud de los productos de limpieza para su uso en industria alimentaria.

4.3.2 Condiciones de limpieza del Entorno

Se realiza una inspección visual del entorno: accesos a las instalaciones, zonas de entrada y salida de leche. Se debe mantener limpio y ordenado, evitando la presencia de zonas encharcadas. Las zonas verdes adyacentes se deben encontrar también en buen estado para evitar la proliferación de plagas.

Evidenciar cumplimiento del plan de limpieza y desinfección a través de registros e inspección visual

4.3.3. Condiciones de limpieza de locales y utensilios

Se realiza una inspección visual de las instalaciones: almacenes, silos de almacenamiento de leche.

Se debe mantener en correcto estado de limpieza, evitando la presencia de zonas encharcadas.

Evidenciar cumplimiento del plan de limpieza y desinfección a través de registros e inspección visual

5. PROCESO PRODUCTIVO

5.1 Tratamiento de la leche

5.1.1 Indicar si se utiliza leche cruda o pasteurizada. No está permitido otro tratamiento: higienización, estandarización....

Se comprobará que las condiciones de tratamiento corresponden con las indicadas en la descripción del proceso y que los controles establecidos en su APPCC para este proceso, se cumplen y se mantiene registro de los mismos.

5.1.2 No está permitido la adición de nata, leche en polvo o cualquier clase de materia grasa, incluida la mantequilla

Indicar si dispone de desnatadora o posibilidad de estandarización de la leche y en caso afirmativo, evidenciar que no se utiliza para la elaboración de QT: documentalmente (DF de APPCC y registros de producción)



5.2 Aditivos

Comprobar que no se utiliza ningún caseinato o aditivo no permitidos por la DOP: en el APPCC (DF y descripción de proceso) ni en los registros de producción.

5.4 Coadyudantes empleados

Indicar los coadyudantes empleados en la elaboración del Queso Tetilla (o cloruro cálcico o cualquier otro autorizado expresamente polo CRQT): comprobar en el APPCC, los registros de producción, facturas de materias primas y aditivos y comprobar también su ausencia en almacén.

5.5 Coagulación

Indicar los enzimas coagulantes y fermentos lácteos empleados y si están autorizadas por el CRQT

Registrar la trazabilidad del lote empleado durante la producción:

Callo	Nome	Lote	DCP	Albará/Factura
				Data
Fermento	Nome	Lote	DCP	Albará/Factura
				Data
Fermento	Nome	Lote	DCP	Albará/Factura
				Data

Comprobar que se han definido rangos de Tª (30°C-34°C) y Tempo (30-60 minutos) de callado para la elaboración y se registran. Registrar estas medidas en la elaboración verificada.

Indicar instrumentos de medida utilizados: identificación y si se encuentra sometido a control (calibración o verificación mediante termómetro calibrado): fecha de calibración del instrumento patrón, fecha de verificación de la sonda de medición (en caso de equipos distintos).

5.6 Corte, desuerado y lavado

Se observará durante la producción verificada que el tamaño del corte es similar al tamaño de un garbanzo. Comprobar que se encuentra definido en su APPCC y que se mantiene registros de producción.

Comprobar que posteriormente se retira parte del suero liberado por los granos de la cuajada en el proceso de corte. Opcionalmente, se puede lavar con agua para bajar la acidez de la cuajada hasta entre 4º y 6º Dornic. Durante el lavado se agitan los granos de la cuajada para favorecer un



buen delactosado y para buscar el punto de dureza adecuado que garantice la correcta textura final del producto.

En caso de lavado, comprobar el control realizado al agua (agua de traída, de pozo, analíticas realizadas, cloración, medición del cloro diario: comprobar prerrequisito Control del agua de su APPCC).

Comprobar los registros de acidez de este proceso.

5.7 Moldeado

Se comprobarán los moldes empleados: dimensiones y forma adecuadas para conseguir la forma característica (cónico) y los tamaños propios del producto certificado. Se registrarán las medidas: diámetro, altura y parte recta (cm), que no pueden superar los valores definidos en el pliego.

En caso de disponer de moldes no "autorizados" comprobar

Se comprobarán las medidas higiénicas de estos moldes: sistemática de limpieza, desinfección (producto apto para su uso en industria de la alimentación) y enjuagado posterior (evitar contaminación cruzada por productos químicos de limpieza).

5.8 Prensado

Comprobar que se han definido tiempos de prensado y que es suficiente para alcanzar las características propias del producto (comprobación en producto final).

Evidenciar existencia de registro de producción.

5.9 Salado

Se hará en cuba y/o en salmuera, con un tiempo máximo de inmersión de 24 horas.

Indicar tipo de salado permitido y registrar la cantidad y trazabilidad de la sal empleada en la producción verificada:

Sal	Nome	Lote	DCP	Albará/Factura
				Data

Comprobación de la existencia de registros que evidencien el tiempo máximo de inmersión.

5.10 Maduración

Confirmar que el periodo mínimo de maduración es de ocho días, contados a partir del día siguiente al de la elaboración: en APPCC y en los registros de producción.

Confirmar que se cumple este requisito en al menos 2 muestras, en las auditorías de seguimiento:



- Revisar existencias en cámaras
- Revisar albaranes de salida
- Revisar registros de etiquetado

Se comprobarán las condiciones higiénicas de las salas de maduración.

5.11 Corteza del queso

Los quesos deberán presentar la corteza con las características exteriores naturales de la maduración.

Está permitido recubrir el queso de una emulsión antimoho, transparente e incolora.

En este caso se registra la trazabilidad del mismo, de al menos uno de los lotes comprobados, así como la autorización para su uso en industria alimentaria:

Antimoho	Nome	Lote	DCP	Albará/Factura
				Data

3.3 Características finales del producto

6. CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS

6.1 Características físicas: peso, forma y dimensión

Se seguirá la sistemática definida en el **P-07-02 Procedimiento de certificación** (apartado 5.1.1.3 Toma de muestra y el análisis de producto).

Indicar instrumentos de medida utilizados: identificación y si se encuentra sometido a control (calibración o verificación mediante báscula calibrada): fecha de calibración.

6.2 Toma de muestra

Se seguirá la sistemática definida en la instrucción de **Toma de muestra (IT-07-02-01)**.

6.3 Autocontrol

Se comprobará el resultado del autocontrol definido en su APPCC. En caso de algún resultado desfavorable, el operador deberá abrir las AACC oportunas, por lo que se comprobará que, ante estas circunstancias, el producto no ha salido al mercado.

3.4 Envasado y comercialización del producto

7. ENVASADO Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS QUESOS

7.1 Envasado



INSTRUCCIÓN TÉCNICA

Criterios de verificación de elaboradores

IT-07-02-02 Ed.05

Página 11 de 15

La corteza es la protección natural del queso, por lo que se comercializa desprovisto de envase artificial.

No obstante, podrán utilizarse envases expresamente autorizados, siempre que el envasado no altere las características físicas, organolépticas o fisicoquímicas del producto.

Comprobar tipo envasado disponible y utilizado, así como la autorización para su uso en industria alimentaria.

7.2 Troceado

El Queso Tetilla se expedirá desde las queserías en piezas enteras. En el caso de quesos de peso superior a 0,7 Kg, se podrán disponer a la venta en libre disposición en mitades. En dicho supuesto, los quesos llevarán desde la quesería dos contraetiquetas, una a cada lado del producto, y por duplicado también el resto de elementos que garantizan la autenticidad del producto; de manera que, al realizar el troceado, ambas mitades conservan los elementos de identificación. Para los quesos que se dispongan a la venta en mitades, dado que la cara interior de cada una de las mitades resultantes se verá desprovista de la protección natural del queso que constituye su corteza, se permitirá recubrir las mitades con un film alimentario transparente. Dicha operación de troceado se realizará en el establecimiento de venta al consumidor final. Realizando la operación de troceado en destino se permite que el producto esté dispuesto a la venta con el envase artificial que constituye el film el menor tiempo posible y, por tanto, se evita afectar negativamente a la calidad del producto.

El troceado únicamente puede realizarse por mitades puesto que de esta manera el producto sigue conservando, en apariencia, la característica forma de pecho femenino reconocible por el consumidor.

7.3 Fecha de consumo preferente

La fecha de consumo preferente para los quesos tetilla D.O.P. comprendidos en un peso de 0,5 a 0,7 kilogramos, será no superior a 60 días desde la fecha de elaboración. Para los quesos con un peso mayor de 0,7 kilogramos, será no superior a 90 días desde la fecha de elaboración

Se registrará la fecha de consumo preferente de al menos un lote en auditorías de seguimiento. En caso de no disponer de producto etiquetado, el operador presentará evidencias del etiquetado de alguno de los lotes en maduración, previa expedición del mismo, con un plazo máximo de 10 días.



7.4 Confusión con otros productos

El elaborador no podrá elaborar otros quesos que puedan confundirse con el queso amparado. Confirmar esta circunstancia en el material promocional del operador, en el APPCC (fichas de producto), almacenes y cámaras de maduración.

8. TRAZABILIDAD

8.1 Libros de control de entrada de la leche

Comprobación de que se cumplimentan diariamente y correctamente los registros de control de los libros de control de entrada de leche y que son enviados a la DOP mensualmente, según el formato establecido por la DOP.

8.2 Ejercicio de trazabilidad

Se realizará un ejercicio de trazabilidad hacia atrás (origen) y hacia delante (comercialización), siguiendo el siguiente esquema (para auditorías de seguimiento se tomarán al menos un lote)

Nº	PROCEDENCIA LEITE				ELABORACIÓN		COMERCIALIZACIÓN			
	PRODUTOR	DATA	LITROS TOTAIS POR PRODUTOR	SILO	LOTE	DATA ELABORACIÓN	Nº SERIE CONTRAETIQUETA	DATA CONSUMO PREF.	LOTE	PUNTO VENDA

LOTE	PEZAS	DATA ELABORACIÓN	KG / Nº PEZAS COMERCIALIZADAS	DATA COMERCIALIZACIÓN	DÍAS MADURACIÓN	ALBARÁ / FACTURA	DATA ALBARÁ / FACTURA

8.3 Stock de contraetiquetas

Se comprobará que las existencias de contraetiquetas son coherentes con las indicaciones de los libros de control: numeración acorde con las últimas enviadas y las salidas de producto.

Comprobación de que la numeración de etiquetas coinciden con la numeración siguiente a la última declaración de los libros de control y el stock total coincide con el stock previsto según último pedido.

Se considerará NC leve un balance de contraetiquetas (unidades declaradas/piezas) con una desviación > 5% **declarada mensualmente** (excluyendo el porcentaje de contraetiquetas deterioradas/ rotas, que no podrá superar 5% **declaradas mensualmente**).



9. ETIQUETADO

9.1 Contraetiquetas

Comprobar in situ que las contraetiquetas se colocan en las instalaciones del elaborador, al término del proceso de producción del queso.

9.2 Posición

Comprobar que la posición de la contraetiqueta es correcta, atendiendo a la normativa interna de etiquetado.

9.3 Etiquetas aprobadas por el CRQT

Se comprueba (en las oficinas de la DOP Queso Tetilla) que las etiquetas utilizadas son las aprobadas por el CRQT.

No se dispondrá en almacén de etiquetas no autorizadas obsoletas, aunque no se evidencie su uso, deben ser destruidas.

10. SISTEMA DE RECLAMACIONES Y RETIRADA DE PRODUCTO

10.1 Procedimiento de producto no conforme

Verificar la existencia de un procedimiento para el tratamiento de partidas no conformes, que incluya no conformidades por contaminación. Indicar el destino de dichos quesos.

Verificar la existencia de un procedimiento para la retirada del producto no conforme del mercado, en la que se indique el destino de dichos quesos. En caso de producirse esta circunstancia, comprobar si existen evidencias claras de retirada del producto.

Comprobar la existencia de no conformidades del último periodo y que han sido tratadas adecuadamente, según establece el procedimiento.

10.2 Control de contraetiquetas no conformes

Comprobar la existencia de una sistemática para controlar y eliminar las contraetiquetas no conformes, que asegure que no son utilizadas en producto final.

Verificar la implantación de estas medidas y que estas contraetiquetas no conformes se registran en los libros de control que son enviado mensualmente al CRQT.

10.3 Procedimiento de reclamaciones

Verificar la existencia de un procedimiento para el tratamiento de reclamaciones.

Verificar la existencia de un formato de quejas y reclamaciones a disposición de los clientes.

Comprobar las quejas y reclamaciones del último periodo y que han sido tratadas adecuadamente, según establece el procedimiento.

En caso de reclamaciones reincidentes, comprobar la apertura de acciones correctoras por parte del operador, así como la adecuación de las mismas para subsanar su origen. En caso contrario,



se considerará una no conformidad grave (no apertura de no conformidad por parte del operador) o leve (apertura de no conformidad, pero esta no es efectiva, se abrirá una no conformidad leve).

11. ESTADO DE NO CONFORMIDADES

11.1 Seguimiento de NC

Comprobar el seguimiento y cierre de no conformidades de auditorías anteriores.

12. PROGRAMA DE VIGILANCIA

12.1 Control documental

Mensualmente realizar seguimiento de origen de la leche, elaboración y etiquetado, mediante los libros de control de elaboración y de entrada de leche, que deben remitir los operadores (seguimiento realizado por el Administrativo de la DOP Queso Tetilla):

Origen: ganaderos inscritos en base de datos de la DOP Queso Tetilla

Elaboración: Porcentaje de producto no conforme $\leq 3\%$ producción por partida y balance litros de leche/kg de QT por partida: mínimo 8 litros/kg de QT.

Etiquetado: Se considerará NC leve:

- un balance de contraetiquetas con una desviación $> 5\%$ mensual.
- porcentaje de contraetiquetas deterioradas/rotas con una desviación $> 5\%$ mensual

12.2 Análisis de producto

Analíticas periódicas: se revisarán mensualmente las analíticas FQ y físicas remitidas por el laboratorio acreditado (indicadas en el apartado 5.1.1.3. del procedimiento de certificación) y se enviará los resultados al Organismo de Certificación, de forma inmediata tras la obtención de los mismos, archivando los resultados (conformes y no conformes).

Análisis organoléptico: revisión del resultado de los análisis realizados por el panel de cata adicionales a las auditorías de seguimiento, si los hubiere.

12.3 Auditorías presenciales

En caso de requerirse una auditoría adicional derivada de algún incumplimiento del control documental o del análisis de producto. En estos casos se cumplimentarán los apartados pertinentes de la lista de chequeo de elaboradores.



4 REGISTROS Y DOCUMENTOS ASOCIADOS

Censo de productores

Hoja de saneamiento ganadero

F-07-02-02 Listado verificación Elaboradores, así como las evidencias recabadas durante la auditoría.

5 MODIFICACIONES RESPECTO DE LA EDICIÓN ANTERIOR

EDICIÓN	MODIFICACIONES	FECHA
01	Edición inicial	25/02/2021
02	Eliminación de referencias a las auditorías de renovación, aclaración de criterios de verificación de la calidad de la leche y especificación de la necesidad de disponer de un procedimiento para la retirada de producto NC del mercado.	11/05/2021
03	Calibrado báscula, especificación criterio de aceptación leche (3.4), concreción de requisitos de calidad de leche (3.2) y reclamaciones (10.3), modificación requisitos de limpieza (4.3.1 eliminación: Se evidencia la existencia de las fichas técnicas y de seguridad de los productos de limpieza utilizados), identificación de instrumentos utilizados para la medición del producto (6.1),	23/06/2022
04	Corrección frecuencia autocontrol bimesual a bimestral	20/09/2022
05	Trazabilidad, adecuación o cuadro de tificación de NC do Procedimiento de certificación y balance litros de leche/kg de QT por partida: mínimo 8 litros/kg de QT	13/04/2023