

AUDITORIA A PROVEEDORES DE DELAVIUDA ALIMENTACIÓN, S.A.

Fecha Auditoria: 04/03/2026

Razón social: RAÚL ASECIO PASTELERIAS

Dirección: Parque Doctor Calatayud, 18

Población: Aspe

Provincia: Alicante

Código postal: 03680

País: España

Teléfono: 965493373

Fax:

nº empleados: 8 fijos(más temporales durante la campaña)

Horario de trabajo: en funcion de la campaña

Alcance de la Auditoria:

Producción panettone

Participantes en la Auditoria	
Nombre y Apellidos	Departamento
Raúl Asencio	

Equipo Auditor	Acompañantes
<u>Audidores:</u> Matías Martínez - Lozano	

M ^a José López	
Otros Audito Carmen Martínez	
Esther Otero	

CONTENIDO Y ALCANCE DE LA AUDITORIA

REQUERIMIENTOS GENERALES:

1. Calidad & Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria
2. Documentación, registros y cumplimiento legal
3. Planes de análisis-monitoreo ambiental
4. Proveedores
5. Trazabilidad
6. Calibración
7. Control de alérgenos
8. Liberación del producto & Retirada del producto
9. Prácticas del Personal & Higiene
10. Estudios de vida útil
11. Mantenimiento
12. Almacenamiento & Distribución
13. Control de Plagas
14. Formación
15. Control de agua de abastecimiento
16. Seguridad

VALORACIÓN REQUERIMIENTOS:

Valoración	Explicación	Puntuación
<u>A</u>	Cumplimiento total del requisito.	20
<u>B</u>	Cumplimiento prácticamente completo del requisito. Necesita mejoras.	15

<u>C</u>	Se ha implementado una pequeña parte del requisito	5
<u>D</u>	Incumplimiento del requisito. No se ha implementado	-20
<u>N.A.</u>	No aplicable	Las exigencias N/A se eliminarán de la puntuación total

VALORACIÓN NO CONFORMIDADES

C: Crítica. Resolución inmediata. Son de gravedad alta, afectan a la seguridad alimentaria.

M: Mayor. Resolución a medio plazo. Son de gravedad media.

m: Menor. Fácil resolución o a largo plazo. Son de baja gravedad.

Requisitos para superar la auditoría (Proveedor Homologado):

Puntuación global:

1. Requisitos para nuevos proveedores: igualar o superar el 75% de la puntuación aplicable
2. Para proveedores actuales, superar el 50% con objetivo de superar el 75% en dos años.

KO's o puntos obligatorios:

1. No obtener ninguna puntuación D en el Capítulo 1: Calidad & Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria (salvo para 1.1, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10)
2. No obtener ninguna puntuación D en el Capítulo 5: Trazabilidad.
3. No obtener ninguna puntuación D en el Capítulo 7: Alérgenos

ly 1.11).