

NÚMERO DE AUDITORÍA
PRIMUSGFS:
N° DE REGISTRO OC:
FECHA DE AUDITORÍA:

336461
PA-PGFS-9072
May 11, 2024

Revisión 1



CERTIFICADO

Expedido a:

ORGANIZACIÓN

Alzata UR S. P.R. de R.L.

Carretera a Colotlán 1699 Interior C. Tesistan, Jalisco 45200, Mexico

OPERACIÓN

Alzata UR S P.R. de R.L. - Linked to Alzata UR S P.R. de R.L.

Carretera a Colotlán N°1699 Colonia Copalita Tesistan, Jalisco 45200, Mexico

Tipo de Operación: CUADRILLA DE COSECHA

PUNTUACIÓN PRELIMINAR DE LA AUDITORÍA:

89%

CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Jun 17, 2024 A Jun 16, 2025

PUNTUACIÓN FINAL DE LA AUDITORÍA:

96%

Primus Auditing Operations certifica que esta operación ha cumplido con los requisitos aplicables de PrimusGFS Versión 3.2

Consulte las páginas subsiguientes del certificado para obtener el resumen ejecutivo de la auditoría



Primus Auditing Operations | 2811 Airpark Dr | Santa Maria
California 93455 United States |
primusgfsqa@primusauditingops.com | 805.623.5563 | 805.352.1364

Autorizado por:
President
Javier Sollozo



CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Jun 17, 2024 A Jun 16, 2025

TIPO de AUDITORÍA:

Auditoría Anunciada

RESUMEN EJECUTIVO DE AUDITORÍA:

Se auditó el proceso de cosecha de "minibell de colores" de la cuadrilla denominada Alzata. Temporada de producción de diciembre a julio, país destino Estados Unidos de América y Canadá. El equipo de cosecha está integrado por 15 trabajadores. El proceso de cosecha es manual, utilizando una tijera para cortar el producto y se coloca en cubetas de plástico, posteriormente el producto se coloca en unos equipos denominados "charolas" de acero inoxidable en donde se realiza una pre-selección de calidad, el producto es rociado con una solución de agua con ácido peracético (Tsunami, 60-80 ppm), éste paso se utiliza para cerrar la herida provocada por el corte de la tijera e hidratar, el agua se obtiene de un pozo profundo. Una vez pre-seleccionado se coloca en una caja de plástico y se utilizan remolques para transportar el producto hacia el empaque. Se utiliza una solución sanitizante durante la cosecha para la desinfección de las tijeras con Biocid Citrus (200 ppm en atomizador). Al momento de la auditoría se observaron sanitarios y lavamanos con los insumos necesarios como (papel higiénico, jabón, toallas de papel, gel antibacterial y bote de basura). En la operación también se observaron las instalaciones como comedor. Durante la auditoría se revisaron documentos relacionados al programa de inocuidad.

Anexo(s)/Módulo(s) incluidos en la auditoría:

No Aplicable

Información del producto para cada producto

| Grupo de productos/Nombre del producto | Producto Observado | Estacionalidad | País de Destino por producto |
|--|----------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Pimientos/Morrón/Ají | Observado el día de la auditoría | Desde: Diciembre A: Julio | United States, Canada |