

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

163272
PA-PGFS-6262
Nov 26, 2018

Revisión 1



CERTIFICADO

Expedido a:

ORGANIZACIÓN

Ultraorganics Worldwide S.A.P.I de C.V.

Carretera nacional 156 (km.125.8) Tangancicuaro, Michoacan 59750, Mexico

OPERACIÓN

Ultraorganics Worldwide S.A.P.I de C.V.

Carretera Nacional km 125.8 Lomas de Noroto Tangancicuaro, Michoacan 59750, Mexico

Tipo de Operación: PROCESADORA

PUNTUACIÓN PRELIMINAR DE LA AUDITORÍA:

95%

CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Ene 03, 2019 A Ene 02, 2020

PUNTUACIÓN FINAL DE LA AUDITORÍA

97%

Primus Auditing Operations certifica que esta operación ha cumplido con los requisitos aplicables de PrimusGFS Versión 2.1-2c

Consulte las páginas subsiguientes del certificado para obtener el detalle del alcance

Autorizado por:
President
Javier Sollozo



#1183
ISO/IEC 17065
Organismo de Certificación de Producto



Primus Auditing Operations | 1259 Furukawa way | Santa Maria
California 93458 United States |
PrimusGFSadmin@primusauditingops.com | 805.623.5563 |
805.352.1364



CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Ene 03, 2019 A Ene 02, 2020

TIPO de AUDITORÍA:

Auditoría Anunciada

ALCANCE DE AUDITORÍA

Evaluación documental y física de inocuidad en proceso de producción de piña en almíbar, el cual incluye recepción en tina de inmersión/recirculación a por lo menos 2 ppm de cloro libre, lavado en spreas de un solo paso de 150 a 200 ppm de cloro total, pre-selección, pelado, descorazonado, rebanado, corte, selección, lavado en spreas de un solo paso de 10 a 50 ppm de cloro libre, escaldado (2 minutos a 85C), llenado con jarabe (combinación de alta fructosa, agua, sorbato de potasio y benzoato de sodio), esterilización (15 minutos a 121 C), enfriamiento, detector de metal, embalaje, etiquetado y almacenamiento en cuarto frío. Se observó además procesamiento de fresa congelada el cual consistió en las siguientes etapas: recepción, despate, lavado en tina de inmersión/recirculación de 10 a 50 ppm de cloro libre, lavado en speas de un solo paso de 10 a 50 ppm de cloro libre, selección, magneto, secado, congelación IQF, selección, detección de metales, embalaje, paletizado y almacenamiento en cuarto frío. En el momento de la auditoría no se observó procesamiento de arándanos, berries, frambuesas, mango, nopales y zarzamora congelada, los cuales cuentan con un proceso muy similar al de la fresa congelada. Se observó evidencia documental y flujo de proceso de maquinaria de estos procesos. En el momento de la auditoría se contaba con alrededor de 120 trabajadores durante la temporada 2018. Los tiempos estimados de empaclado son de enero a diciembre. No se manejan alérgenos en las instalaciones.

PRODUCTOS:

PRODUCTO(S) OBSERVADO(S) DURANTE LA AUDITORÍA

Fresas/Frutilla, Orgánico, Piñas/Ananá/Piña tropical, Procesado (Ver Alcance)

PRODUCTO(S)/PROCESO(S) SIMILAR(ES) NO OBSERVADO(S)

Arandanos Azules/Mirtilo/Raponera, Congelado, Arándanos Rojos, Congelado, Berries, frutos del bosque, bayas, Congelado, Frambuesas, Orgánico, Mangos/Melocotón de los trópicos, Orgánico, Nopales/Nopal/Napolitos/Napoles, Hojas de Cactus/Hoja de Cacto, Congelado, Piñas/Ananá/Piña tropical, Orgánico, Zazamoras/Moras/Moras Negras/Frambuesa negra, Congelado