

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

173908
CU-PGFS-66
Abr 03, 2019

Revisión 1



CERTIFICADO

Expedido a:

ORGANIZACIÓN

FRESCOS DON GU, S.A. DE C.V.

RANCHO LA NORIA, KM 21.5 CARR. SMA - QUERETARO San Miguel de Allende, Guanajuato 37880, Mexico

OPERACIÓN

Frescos Don Gu SA de CV

Rcho. La Noria Km 21.5 Carr SMA-QRO San Miguel de Allende, Guanajuato 37880, Mexico

Tipo de Operación: PROCESADORA

PUNTUACIÓN PRELIMINAR DE LA AUDITORÍA:

95%

CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

May 18, 2019 A May 17, 2020

PUNTUACIÓN FINAL DE LA AUDITORÍA

98%

Control Union Certifications North America LLC. certifica que esta operación ha cumplido con los requisitos aplicables de PrimusGFS Versión 3.0

[Consulte las páginas subsiguientes del certificado para obtener el detalle del alcance](#)



#1255

ISO/IEC 17065

Organismo de Certificación de Producto



Control Union Certifications North America LLC. | 150 N University
Dr. Suite 210 | Plantation Florida 33324 United States |
rdemianew@controlunion.com | 954-900-2087 |

Autorizado por:
Vice President, Certifications
Robert Demianew



CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

May 18, 2019 A May 17, 2020

TIPO de AUDITORÍA:

Auditoría Anunciada

ALCANCE DE AUDITORÍA

La auditoría se llevó a cabo en FRESCOS DON GU SA DE CV localizada en Carretera SMA-QRO CP 37880 San Miguel de Allende, Guanajuato, México. La operación es manejada por 650 trabajadores en 1 turno de producción. El empaque trabaja durante todo el año y la temporada alta de producción es de abril a septiembre. La operación Empaca: Espinaca, Esparrago, Brócoli, Napa, Kale (Col rizada), Lechuga Romana, Lechuga Iceberg, con el siguiente proceso en forma general; se recibe el producto, se inspecciona, pasa al área de hidrogenfriado, se selecciona y destalla, PCC#1 Lavado #1 y Lavado #2 (40-80 ppm de ácido peracético), se centrifuga, embolsa, es pesado, sellado, PCC#2 pasa por el Detector de Metales, se etiqueta, se almacena a temperatura controlada 34-40 grados F y se embarca. La Operación Procesa Apio, el cual se recibe, inspecciona, se cortan extremos, se coloca en banda y se realiza PCC#1 Lavado #1 (40-80ppm de ácido peracético), Lavado #2 (40-80ppm de ácido peracético), se coloca en cajas plásticas de re uso, se traslada a mesas de empaque, se embolsa, PCC#2 pasa por el Detector de metales , se almacena a temperatura controlada 34-40 grados F y se embarca. Cuentan con diferentes proveedores de materia prima. Se maneja producto Convencional y Orgánico, no se manejan alérgenos en la operación. Se cuentan con 12 unidades de enfriamiento en la operación.

PRODUCTOS:

PRODUCTO(S) OBSERVADO(S) DURANTE LA AUDITORÍA

Apio/Panul, Beluga/Iceberg/Lechuga de Cogollo/Cabeza, Brócoli/Brécol, Col Rizada, Espinaca

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

Espárragos, Lechuga romana/Cos/Italiana, Repollo o Col Napa