



CERTIFICADO

Expedido a:

ORGANIZACIÓN

HORTICOLA SANTO DOMINGO S. DE R.L. DE C.V.

HERMENEGILDO GALEANA #106 COLONIA CENTRO Cd. Constitución, Baja California Sur 23600, Mexico

OPERACIÓN

EMPAQUE MISION

Carret. Transpeninsular Km 2 24°59'54.74" N Cd. Constitución, Baja California Sur 23600, Mexico

Tipo de Operación: EMPAQUE

PUNTUACIÓN PRELIMINAR DE LA AUDITORÍA:

99%

CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Dic 29, 2023 A Dic 28, 2024

PUNTUACIÓN FINAL DE LA AUDITORÍA:

100%

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



Este documento está sujeto a cambios. La información actual y el estado de esta operación se encuentran publicados en el sitio web del Programa de Certificación en PrimusGFS.com.

Página 1 of 3

Reporte

Generar en Inglés

Autorizado por:
President
Javier Sollozo

**CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:****Dic 29, 2023 A Dic 28, 2024****TIPO de AUDITORÍA:**

Auditoría Anunciada

RESUMEN EJECUTIVO DE AUDITORÍA:

Empaque Misión, Empaque de esparrago Temporada Septiembre de 2023 a Febrero de 2024, ubicado en Carretera Transpeninsular km 206 carretera La Paz a Cd Constitución municipio de Comondú Baja California Sur México, de producción convencional, cuenta con 10 líneas de empaque de esparrago en tipo de empaque "Doméstico" para USA y 3 líneas de empaques especiales en el interior del cuarto frío. El producto se recibe en transporte de plataforma abierta en cajas de plástico re-usables para producto cosechado en campos, se coloca en área designada para efectos de código de trazabilidad de cada rancho de donde proviene. Se alimenta la línea, pasa a corte de la base del turión por sierra, pasa por estación de lavado con cloro a 200 ppm de cloro total, 100 ppm cloro libre y PH de 6 (se recircula el agua), se selecciona por empleados sorteadores y empleado empacador forma los "bonches" (mazo de espárragos) que amarra con liga y corta la parte basal del turión, se pesa, se coloca el código de trazabilidad del rancho donde se cosecho, pasa por banda a estación de hidroenfriado con agua a temperatura de 33 F y desinfectante de cloro de 100 ppm de cloro total, 50 ppm de cloro libre y PH de 6 (se recircula el agua), en el interior del cuarto frío se paletiza, se manda a cuartos fríos de conservación para su embarque durante la noche-madrugada del día siguiente. Se verificó Control de plagas, almacén de químicos, almacén de materiales de empaque, equipos, limpieza de equipos, limpieza general, prácticas operacionales, prácticas de los empleados e instalaciones sanitarias, edificios y terrenos, trazabilidad de producto, Plan HACCP, Procedimientos del Programa de Pre-requisitos(PPR's) y documentación requerida por el programa de inocuidad

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

No Aplicable

**CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:****Dic 29, 2023 A Dic 28, 2024****Información del producto para cada producto**

Grupo de productos/Nombre del producto	Producto Observado	Estacionalidad	País de Destino por producto
Espárragos	Observado el día de la auditoría	Desde: Septiembre A: Enero	United States, Japan, European Union, Canada, Australia