

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

192376  
PA-PGFS-12045  
Nov 26, 2019

Revisión 1



## CERTIFICADO

Expedido a:

### ORGANIZACIÓN

**DISTRIBUIDORA FTS, S.A. DE C.V.**

Av. Del Mercado #1175 Col. Mercado de Abastos Guadalajara, Jalisco 44530, Mexico

### OPERACIÓN

**Fruthera**

Sonora 302 Col. Benito Juarez Juan Rodríguez Clara, Veracruz 95676, Mexico

Tipo de Operación: EMPAQUE

**PUNTUACIÓN PRELIMINAR DE LA AUDITORÍA:**

**97%**

**CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:**

**Dic 31, 2019 A Dic 30, 2020**

**PUNTUACIÓN FINAL DE LA AUDITORÍA**

**97%**

Primus Auditing Operations 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](#)

**Autorizado por:**

President

**Javier Sollozo**



#1183

ISO/IEC 17065

Product Certification Body



Observe. Report.

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



**CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:**

**Dic 31, 2019 A Dic 30, 2020**

**TIPO de AUDITORÍA:**

Auditoría Anunciada

**ALCANCE DE AUDITORÍA**

El empaque Fruthera se dedica al empaque de piña. La piña es convencional. El ciclo de empaque es de septiembre a junio. Al momento de la auditoría el empaque de piña. Se cuenta con un cuarto frío para almacén de producto. No se almacena o se manipulan en la instalación alérgenos. El agua utilizada proviene de red potable. El proceso cuenta con paso de sanitizado del producto con agua e hipoclorito de calcio a una concentración de 200 ppm de cloro libre en tina de inmersión (recirculada), el cambio de agua se realiza una vez al día y el monitoreo se realiza cada hora; el monitoreo se realiza con el equipo digital Hanna modelo H196771. Se realiza la aplicación de Citrosan en la base de la piña para prevenir pudrición (dosis 400 ml en 150 L de agua, se respeta la dosis establecida por fabricante 1.5 a 3.0 ml/L de agua). Se realiza aplicación de cera grado alimenticio. El proceso inicia con la recepción del producto en camiones a granel o en bins, se vaccea a la tina de desinfección (Tina de concreto), mediante aspas de plástico el producto se envía a banda de rodillos para preselección, después pasa al paso de aplicación de fungicida y grasa grado alimenticio (pasos por separado), secado, selección y empaque, paletizado, almacenado y distribución. Se observan 29 personas realizando empaque de piña. Se reviso instalaciones y proceso, así como los documentos del sistema de inocuidad.

**PRODUCTOS:**

**PRODUCTO(S) OBSERVADO(S) DURANTE LA AUDITORÍA**

Piñas/Ananá/Piña tropical

**Addendum (s) incluido(s) en la auditoría:**

No Aplicable