

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

186318
PA-PGFS-14658
Nov 14, 2019

Revisión 1



CERTIFICADO

Expedido a:

ORGANIZACIÓN

Agrofrio Central Limitada

Camino a Romeral Km 05 Curico, Region del Maule 3340000, Chile

OPERACIÓN

Agrofrio Central Ltda. Empaque y Almacenamiento en Frío

Camino a Romeral km 0.5 Romeral, Región del Maule 3340000, Chile

Tipo de Operación: EMPAQUE

PUNTUACIÓN PRELIMINAR DE LA AUDITORÍA:

97%

CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Dic 02, 2019 A Dic 01, 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

Organismo de Certificación de Producto



Observe. Report.

Primus Auditing Operations | 1259 Furukawa way | Santa Maria
California 93458 United States |

PrimusGFSadmin@primusauditingops.com | 805.623.5563 |
805.352.1364

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

186318
PA-PGFS-14658
Nov 14, 2019

Revisión 1



CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Dic 02, 2019 A Dic 01, 2020

TIPO de AUDITORÍA:

Auditoría Anunciada

ALCANCE DE AUDITORÍA

El proceso observado corresponde a empaque de cereza. La instalación opera con alrededor de 120 personas por un período de dos meses. Actualmente se encuentra en su primer mes de funcionamiento. El proceso consiste en: recepción de cereza, hidrocooler (agua recirculada, cloro libre 40-120ppm pH 6,5 - 7,5), cámara de mantención (8 a 10°C), pozo de vaciado a línea (agua recirculada, cloro libre 30-50ppm pH 6,5 - 7,5), mesa de selección, estanque de fungicida (aplicación fungicida por inmersión, agua recirculada más Rovral, cloro libre 15-30 ppm pH 6,5 - 7,5), bandejas calibradoras, color sorter (separa daños y color), calibración y distribución a cintas de empaque (trypack), llenado de envases automático y pesaje automático, empaquetado, rotulación, sellado de bolsas, palletizado, enfriado (-0,5°C a 1°C), cámara de mantención (-0,5°C a 1°C) y despacho. Para manzanas y peras no se lava el producto.

PRODUCTOS:

PRODUCTO(S) OBSERVADO(S) DURANTE LA AUDITORÍA

Cerezas/Guindas

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

Manzanas, Peras

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

Controles Preventivos FSMA de la FDA de EE. UU para alimentos para humanos.