

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

305755
PA-PGFS-22625
May 15, 2023

Revisión 1



CERTIFICADO

Expedido a:

ORGANIZACIÓN

Aguilares S.P.R. de R.L.

CARRETERA PANAMERICANA KM 291 COL. LA FORTALEZA Cortazar, Guanajuato 38495, Mexico

OPERACIÓN

Cuadrilla Omar

Unidad Central Rancho El Pato: Comunidad La Trinidad Santa Cruz de Juventino Rosas, Guanajuato 38255, Mexico

Tipo de Operación: CUADRILLA DE COSECHA

Ubicación: Unidad Central Rancho El Pato: Comunidad La Trinidad, 38255, Santa Cruz de Juventino Rosas, Guanajuato, Mexico

PUNTUACIÓN PRELIMINAR DE LA AUDITORÍA:

96%

CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Jun 14, 2023 A Jun 13, 2024

PUNTUACIÓN FINAL DE LA AUDITORÍA:

99%

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

Autorizado por:
President
Javier Sollozo



CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Jun 14, 2023 A Jun 13, 2024

TIPO de AUDITORÍA:

Auditoría Anunciada

RESUMEN EJECUTIVO DE AUDITORÍA:

Cuadrilla de Cosecha "Cuadrilla Omar" de la empresa "Aguilares SPR de RL", cosechan Apio. Al momento de la auditoria se estaba cosechando en el Rancho "Santa Teresa". Cosechan de febrero a mayo. El agua usada para higiene y lavado del apio es de los pozos de los ranchos que cosechan, previamente analizados y aprobados para su uso. La coseche es manual, usan cuchillos de acero inoxidable que se sanitizan por inmersión con cloro a 100 ppm o sales cuaternarias de amonio a 200 ppm. Los trabajadores usan mangas de plástico, mandiles de PVC, cofias y cubre bocas. Al momento de cosechar cortan las hojas del apio, las colocan sobre el "lomo" del surco el apio se coloca sobre las hojas en el surco (no tocaba el suelo directamente). Posteriormente pasan otras personas para lavar por inmersión el apio en una solución de cloro a 100 ppm y jabón Biotex en cubetas de 20 L. Empacan en cajas de cartón, en cajas de RPC y en bolsas de plástico (un apio por bolsa) que posteriormente colocan en cajas de cartón. Las cajas se colocan en el lomo del surco sobre las hojas del apio. Posteriormente las cajas se estivan y flejan en tarimas de madera dentro del área de producción. Sacan las tarimas con tractores y lo suben en camiones para el transporte a la instalación del cliente. También colocan el apio en cajas de plástico a granel (sin empacar) para empacar en la instalación del cliente. Las cajas las provee el cliente. Emplean a 80 trabajadores. Los cuchillos, mangas de plástico, guantes de PVC y mandiles de PVC se sanitizan con cloro de 100 ppm.

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

No Aplicable

Información del producto para cada producto

Grupo de productos/Nombre del producto	Producto Observado	Estacionalidad	País de Destino por producto
Apio	Observado el día de la auditoría	Desde: Febrero A: Mayo	Japan, Canada, United States