

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

278779
PA-PGFS-11678
Ago 31, 2022

Revisión 1



CERTIFICADO

Expedido a:

ORGANIZACIÓN

FRUPO S.P.R. DE R.L.

KM 93.8, CARRETERA MELAQUE-PUERTO VALLARTA, JOSE MARIA MORELOS, TOMATLAN JALISCO. C.P. 48495 Jose Maria Morelos, Jalisco 48495, Mexico

OPERACIÓN

FRUPO SPR DE RL

KM 93.8 CARRETERA MELAQUE-PUERTO VALLARTA, JOSE MARIA MORELOS, TOMATLAN JALISCO Jose Maria Morelos, Jalisco 48495, Mexico

Tipo de Operación: PROCESADORA

PUNTUACIÓN PRELIMINAR DE LA AUDITORÍA:

92%

CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Oct 05, 2022 A Oct 04, 2023

PUNTUACIÓN FINAL DE LA AUDITORÍA:

97%

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 | 1265 Furukawa way | Santa Maria
California 93458 United States |
primusgfsqa@primusauditingops.com | 805.623.5563 | 805.352.1364

Autorizado por:
President
Javier Sollozo



CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Oct 05, 2022 A Oct 04, 2023

TIPO de AUDITORÍA:

Auditoría Anunciada

RESUMEN EJECUTIVO DE AUDITORÍA:

Se inspecciono proceso de deshidratado de mango orgánico. El mango llega de campo en cajas plásticas es descargado en rolas donde se hace selección de tamaño y madurez, luego pasa a una tina a una concentración de ácido peracético de 60 a 80 ppm, posteriormente es colocado en cajas para luego mandarlos al cuarto de maduración, el cual tarda 48 horas, se mantiene a temperatura ambiente. Saliendo del área de maduración, se vuelve a realizar el mismo proceso de lavado, al finalizar pasa al área de pelado y cortado. Se usan cuchillos, serruchos y cucharas especiales para el pelado. El producto se coloca en mallas y se envían a hornos por 9 a 12 horas a temperaturas de 70 - 75°C, cuando sale el producto de los hornos se deja reposar en un cuarto con aire acondicionado a una temperatura de 27°C y luego pasa al área de despegado y empaçado. Éste proceso se realiza de forma manual y se usa espátulas. El producto se va colocando en bolsa y se empaca provisionalmente en cajas plásticas, hasta ser liberado con análisis microbiológicos, humedad y actividad de agua/aw (PCC1.) Cuando se tiene resultados se realiza en empaçado final en cajas. Se coloca etiqueta de trazabilidad por pallet. Durante la inspección había aproximadamente 60 personas. No se observo manejo de alérgenos. El ciclo de producción de mango es de mayo septiembre. Se declararon otros productos (papaya, coco, frambuesa, sandia, tomatillo, platano, higo seco y piña) que no fueron observados en sitio, tampoco se tiene documentación, solo se observo documentación de piña que fue procesado en una sola ocasión.

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

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

Información del producto para cada producto

Grupo de productos/Nombre del producto	Producto Observado	Estacionalidad	País de Destino por producto
Mangos/Melocotón de los trópicos, Seco	Observado el día de la auditoría	Desde: Mayo A: Octubre	Mexico, United States