

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

195929
SCS-PGFS-786
Ene 08, 2020

Revisión 1



CERTIFICADO

Expedido a:

ORGANIZACIÓN

Vitanova Fresh produce, S. de R.L. de C.V.

Calle Cero y Canal Alto Valle del Fuerte SN, Localidad Ruiz Cortines 1. Sinaloa, Sinaloa 81985, Mexico

OPERACIÓN

Vitanova

Calle Cero y Canal Alto Valle del Fuerte, SN, Localidad Ruiz Cortines 1. Sinaloa, Sinaloa 81985, Mexico

Tipo de Operación: EMPAQUE

PUNTUACIÓN PRELIMINAR DE LA AUDITORÍA:

99%

CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Feb 10, 2020 A Feb 09, 2021

PUNTUACIÓN FINAL DE LA AUDITORÍA

99%

SCS Global Services certifica que esta operación ha cumplido con los requisitos aplicables de PrimusGFS Versión 3.1
[Consulte las páginas subsiguientes del certificado para obtener el detalle del alcance](#)



#0821
ISO/IEC 17065
Product Certification Body



SCS Global Services | 2000 Powell St. Suite 600 | Emeryville
California 94608 United States | PGFScerts@scsglobalservices.com |
510-452-8021 | 510-452-6886

Autorizado por:
Executive Vice President
Jim Knutzon

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

195929
SCS-PGFS-786
Ene 08, 2020

Revisión 1



CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Feb 10, 2020 A Feb 09, 2021

TIPO de AUDITORÍA:

Auditoría Anunciada

ALCANCE DE AUDITORÍA

Empaque "Vitanova" es una instalación dedicada al empaque de tomate uva y cherry de manera convencional. El proceso comienza con la recepción del producto el cual pasa por un proceso de preenfriado a una temperatura de 60 a 70°F, posteriormente es vaciado a una banda de alimentación de manera mecánicamente, el producto pasa por un cribado y selección manual para posteriormente pasar a un proceso de esparido con una solución de de dióxido de cloro de 5 a 10 ppm, agua de un solo uso, posteriormente es secado con ventiladores, clasificado y empacado manual y automático en clamshells y cajas, el producto es cerrado y pasado por un detector de metales, el producto es etiquetado, paletizado y colocado en cámaras frías a una temperatura de 50 a 55°F y enviado al cliente. Durante la inspección en sitio se observan a 120 personas laborando en las instalaciones. La fuente de agua proviene de canal, la cual pasa por un proceso de potabilización en sitio, La temporada de producción es durante los meses de diciembre a Junio. Mercado de exportación Estados Unidos. La planta se observó libre de alérgenos.

PRODUCTOS:

PRODUCTO(S) OBSERVADO(S) DURANTE LA AUDITORÍA

Tomates/Jitomate, Frescos Cortados

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

No Aplicable