

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

195735  
SCS-PGFS-10  
Ene 23, 2020

Revisión 1



## CERTIFICADO

Expedido a:

### ORGANIZACIÓN

**Agroexportadora del Noroeste S.A. de C.V.**

Carretera Culiacán-Limoncito km. 26.5, Villa Angel Flores, Colonia Nicolás Bravo Navolato, Sinaloa 80349, Mexico

### OPERACIÓN

**Agroexportadora del Noroeste S.A. de C.V.**

Carretera Culiacán-Limoncito km. 26.5, Villa Angel Flores, Colonia Nicolás Bravo Navolato, Sinaloa 80349, Mexico

Tipo de Operación: EMPAQUE

**PUNTUACIÓN PRELIMINAR DE LA AUDITORÍA:**

**94%**

**CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:**

**Feb 26, 2020 A Feb 25, 2021**

**PUNTUACIÓN FINAL DE LA AUDITORÍA**

**96%**

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**



**CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:**

**Feb 26, 2020 A Feb 25, 2021**

**TIPO de AUDITORÍA:**

Auditoría Anunciada

**ALCANCE DE AUDITORÍA**

Instalación de empaque, dedicada a empaquetar tomate roma, tomate bola y pepinos. Se tienen 3 líneas de producción, las cuales se observaron en operación. Al momento de la auditoría, se observó aproximadamente a 480 trabajadores descargando, seleccionando, clasificando y empaquetando pepino y tomate roma, así como estibando, paletizando, entre otras actividades. La operación tiene una temporada de producción de noviembre a mayo. Se tienen 2 áreas de conservación en frío, 4 áreas de pre-enfriado, con aire forzado. Los pepinos se reciben en camiones con tina, se descarga con ayuda de un chorro de agua, hacia una tina con agua re-circulada, la cual cuenta tiene cloro (ORP de 670-1000 mV), posteriormente pasa a un lavado con espumas con agua de un solo uso. (Cloro libre 150-200 ppm), pasa a una selección manual, pasa por un secado, encerado, clasificación manual, PLU, empaque manual, estibado, paletizado, flejado, pre-enfriado y almacenamiento en cuarto frío (45-55 °F), para finalmente embarcar en camiones refrigerados. Los tomates se reciben en camiones con tina, se descarga con ayuda de un chorro de agua, hacia una banda con espumas, con agua re-circulada, la cual cuenta tiene cloro (ORP de 670-1000 mV), posteriormente pasa a un lavado con espumas con agua de un solo uso. (Cloro libre 150-200 ppm), pasa a una selección manual, pasa por un secado, encerado, clasificación electrónica, PLU, empaque automatizado, estibado, paletizado, flejado, pre-enfriado y almacenamiento en cuarto frío (45-55 °F), para finalmente embarcar en camiones refrigerados. El tomate bola no se encera. EL agua utilizada proviene de un pozo. Los productos son convencionales. La operación no manipula ni almacena alérgenos. La operación empaqueta productos propios de la empresa.

**PRODUCTOS:**

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

Pepinos/Alpicoz/Cohombro, Tomates/Jitomate

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

No Aplicable