

NÚMERO DE AUDITORÍA  
PRIMUSGFS:  
Nº DE REGISTRO OC:  
FECHA DE AUDITORÍA:

336462  
PA-PGFS-9072  
May 11, 2024

Revisión 1



## CERTIFICADO

Expedido a:

### ORGANIZACIÓN

**Alzata UR S. P.R. de R.L.**

Carretera a Colotlán 1699 Interior C. Tesistan, Jalisco 45200, Mexico

### OPERACIÓN

**Empaque Alzata UR**

Carretera a Colotlán N°1699 Colonia Copalita Zapopan, Jalisco 45200, Mexico

Tipo de Operación: EMPAQUE

**PUNTUACIÓN PRELIMINAR DE LA AUDITORÍA:**

**90%**

**CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:**

**Jun 28, 2024 A Jun 27, 2025**

**PUNTUACIÓN FINAL DE LA AUDITORÍA:**

**96%**

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 28, 2024 A Jun 27, 2025**

**TIPO de AUDITORÍA:**

Auditoría Anunciada

**RESUMEN EJECUTIVO DE AUDITORÍA:**

Auditoría de Pimiento orgánico. Temporada de producción de diciembre a julio, países destino USA y Canadá. La operación cuenta con una línea de producción, todo el proceso de empaque se realiza a temperatura ambiente. El proceso de empaque de pimiento orgánico inicia con: reciba y pesado (solo se procesa producto propio), vaciado de fruta, lavado de fruta (espreas un solo paso, ácido peroxiacético 30-80 ppm, monitoreo cada hora, se utiliza un dosificador automático), secado, selección, transporte de fruta, empacado, pesado (si aplica), control de calidad, estibado, flejado-etiquetado, envío a cámara fría (7-10 °C), almacenamiento en cuarto frío (7-10 °C), finalmente, el producto se embarca. La operación cuenta con una cámara fría, comedor, sanitarios fijos, aduana de ingreso con estación de lavado de manos. El agua utilizada en la operación se obtiene de un pozo. De acuerdo a su análisis de peligros, no se han identificado Puntos Críticos de Control (PCC) y no se manejan alérgenos. Los controles que se tienen se basan en inspección visual. El día de la auditoría se encontraban laborando 20 trabajadores entre todas las actividades. Al momento de la auditoría se observaron sanitarios fijos y lavamanos con los insumos necesarios como (papel higiénico, jabón, toallas de papel, gel antibacterial y bote de basura). La instalación se encuentra ubicada en terreno agrícola, rodeada de invernaderos de producción de pimiento de la misma razón social. Al momento de la auditoría se revisaron documentos del programa de inocuidad.

**Anexo(s)/Módulo(s) incluidos en la auditoría:**

No Aplicable

**Información del producto para cada producto**

Grupo de productos/Nombre del producto	Producto Observado	Estacionalidad	País de Destino por producto
Pimientos (Pimientos dulces / Guindillas) (Organico)	Observado el día de la auditoría	Desde: Diciembre A: Julio	United States, Canada