

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

246311  
SCS-PGFS-1414  
0ct 18, 2022

Revisión 1



## CERTIFICADO

Expedido a:

### ORGANIZACIÓN

**Deshidratadora de Frutas y Verduras Los Aguilares Produce S. de L.R. de C.V.**

Loma del Zorrillo S/N a orilla del canal Rosario, Sinaloa 82870, Mexico

### OPERACIÓN

**Deshidratadora de Frutas y Verduras Los Aguilares Produce**

Loma del Zorrillo S/N a orilla del canal Rosario, Sinaloa 82876, Mexico

Tipo de Operación: PROCESADORA

**PUNTUACIÓN PRELIMINAR DE LA AUDITORÍA:**

**99%**

**CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:**

**Nov 22, 2022 A Nov 21, 2023**

**PUNTUACIÓN FINAL DE LA AUDITORÍA:**

**99%**

SCS Global Services 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



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 Knutson**



CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

**Nov 22, 2022 A Nov 21, 2023**

TIPO de AUDITORÍA:

Auditoría Anunciada

**RESUMEN EJECUTIVO DE AUDITORÍA:**

Procesadora dedicada a deshidratar mango convencional y orgánico, comprado a diversos proveedores. Temporada de producción de mayo a octubre. Producto convencional y orgánico Certificado USDA NOP con addendum Canada, PA-OR-637 Aniversario 05/11/2022. Se recibe mango, se inspecciona, pasa por un pre-lavado con agua de un solo uso, utilizando hipoclorito de sodio de 50 a 200 ppm, pasa a un proceso de selección, para posteriormente dejar madurar. Después de la maduración, pasa a una segunda selección y segundo lavado en tina de inmersión de 30 a 80 ppm de ácido peracético. Pasa a proceso: se rebana/descacheta de manera manual, se hacen tiras, se colocan en bandas, se recolecta en charolas plásticas, pasa a una enjuague con ácido peroxiacético de 30 a 80 ppm, se extiende las tiras de mango sobre una malla de plástico y en charolas de acero inoxidable y luego pasar al horno, dura de 10 a 12 horas a temperatura de 70 a 75 °C, posteriormente se enfría a temperatura ambiente. Pasa a despegue (cuarto frío a 10 a 16 °C) de manera manual de despega el mango de la charola, se empaqueta en bolsas de plástico, pesado, sellado, etiquetado, embarque en camiones a temperatura ambiente. Al momento de la auditoría, se encontraban aproximadamente 45 trabajadores. En temporada alta, la operación funciona con 70 trabajadores. Se tienen 4 líneas de producción, de las cuales se observaron 2 en operación. El agua utilizada proviene de un pozo. Se tiene 8 estaciones de lavado de manos y 11 sanitarios.

Addendum (s) incluido(s) 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
Mangos (Deshidratado)	Observado el día de la auditoría	Desde: Mayo A: Octubre	European Union, Mexico, United States