

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

184801
PA-PGFS-9870
Ago 22, 2019

Revisión 1



CERTIFICADO

Expedido a:

ORGANIZACIÓN

BROOM FRIO HOLDING OVALLE S.P.A..

CAMINO OVALLE MONTE PATRIA KM 13, OVALLE OVALLE, REGION DE COQUIMBO 1840000, Chile

OPERACIÓN

Planta Broom Frio Holding Ovalle.

CAMINO OVALLE MONTE PATRIA KM 13 OVALLE, CUARTA REGION 148000, Chile

Tipo de Operación: EMPAQUE

PUNTUACIÓN PRELIMINAR DE LA AUDITORÍA:

98%

CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Oct 18, 2019 A Oct 17, 2020

PUNTUACIÓN FINAL DE LA AUDITORÍA

98%

Primus Auditing Operations certifica que esta operación ha cumplido con los requisitos aplicables de PrimusGFS Versión 3.0

[Consulte las páginas subsiguientes del certificado para obtener el detalle del alcance](#)

Autorizado por:
President
Javier Sollozo



#1183

ISO/IEC 17065

Organismo de Certificación de Producto



Observe. Report.

Primus Auditing Operations | 1259 Furukawa way | Santa Maria
California 93458 United States |
PrimusGFSadmin@primusauditingops.com | 805.623.5563 |
805.352.1364

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

184801
PA-PGFS-9870
Ago 22, 2019

Revisión 1



CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Oct 18, 2019 A Oct 17, 2020

TIPO de AUDITORÍA:

Auditoría Anunciada

ALCANCE DE AUDITORÍA

Prestación de servicios de embalaje de mandarinas, clementinas, naranjas y arándanos. Almacenaje en frío de uva embalada. En la presente temporada no se empacaron naranjas. Durante la inspección se observaron las siguientes etapas en el empaque de mandarinas: Recepción de materia prima (PCC 1), control de calidad, almacenaje, despacho a packing, tina de vaciado (PCC 2, Agua recirculada, 100-120 ppm. cloro libre), cámara UV, descarte pudrición, cortina de espuma, enjuague (un solo paso, 0,2-2 ppm. cloro libre), secado, aplicación de fungicida en agua caliente HIT (PCC 3 y 5), secado, encerado con fungicida (PCC4), secado, selección manual, singulador, calibración, embalaje, pesaje, paletizado, rotulado, pre frío, almacenaje en frío, inspección fitosanitaria, despacho. Además se observan las siguientes etapas en el empaque de arándanos: Recepción de materia prima (PCC 1), pesaje, pre frío, almacenaje en frío, despacho a packing, vaciado, calibrador, softsorter, selección, llenado de clamshells, embalaje, palletizaje, almacenaje en frío, inspección fitosanitaria, despacho. En arándanos no hay tratamientos postcosecha. Existen 11 pre fríos y 7 cámaras de frío.

PRODUCTOS:

PRODUCTO(S) OBSERVADO(S) DURANTE LA AUDITORÍA

Arandanos Americanos, Mandarinas

PRODUCTO(S)/PROCESO(S) SIMILAR(ES) NO OBSERVADO(S)

Clementinas, Naranjas, Uvas de mesa

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

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