

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

138107
PA-PGFS-3896
Dic 22, 2017

Revisión 1



CERTIFICADO

Expedido a:

ORGANIZACIÓN

Comercial Rio Blanco Ltda. - Frigorifico Planta Graneros

Longitudinal Sur Km 74,5 N° 1700, Graneros Graneros, VI Región 2820000, Chile

OPERACIÓN

Comercial Rio Blanco Ltda. - Rio Blanco Graneros

Longitudinal Sur Km 74,5 N°1700 Rancagua, Graneros 2820000, Chile

Tipo de Operación: EMPAQUE

PUNTUACIÓN PRELIMINAR DE LA AUDITORÍA:

98%

CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Ene 30, 2018 A Ene 29, 2019

PUNTUACIÓN FINAL DE LA AUDITORÍA

100%

Primus Auditing Operations certifica que esta operación ha cumplido con los requisitos aplicables de PrimusGFS Versión 2.1-2c

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



CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Ene 30, 2018 A Ene 29, 2019

ALCANCE DE AUDITORÍA

Se audita los procesos de embalaje y enfriado de cereza y kiwi y el proceso de enfriado de uva de mesa, Duraznos, Peras, Nectarinas. Para ciruela se realiza enfriado y embalaje el embalaje no fue observado al momento de la inspección y a la fecha no se ha realizado ningún proceso de embalaje. El proceso de embalaje de cerezas contempla las etapas de Recepción de fruta, Lavado e Hidro enfriado, almacenaje en frío, vaciado, , pre calibrado, selección manual, calibrado, aplicación fungicida, pesaje embalaje y rotulación, segregación manual por calibre, prefrijo cámara de mantenimiento, paletizaje El proceso de embalaje de kiwi contempla las etapas de Ingreso de fruta a granel, Recepción de fruta, curado, Pre frío, Mantenimiento en frío en atmosfera modificada o atmosfera convencional, ingreso a Packing, vaciado, selección, calibración automática, embalaje, paletizado, pre enfriado, mantenimiento en frío, fumigado mantenimiento en frío y despacho. Para proceso de enfriado de las diferentes especies se realiza recepción de fruta embalada, pre enfriado, almacenaje en frío, despacho. La planta cuenta con 10 pre fríos, 18 cámaras de frío, Packing de kiwi, bodega de material de embalaje. El agua usada en la planta es agua de pozo potabilizada en la instalación, para cerezas se tiene etapas con agua se usa sanitizante en el agua y se realiza aplicación de fungicida, Se auditan también las instalaciones para el personal como comedores y servicios higiénicos. Para el agua de proceso Hidro enfriado, transporte de fruta en agua se mantiene una concentración de cloro de 2 ppm de cloro libre. Para Pozo de vaciado se mantiene una concentración de cloro de 50 ppm de cloro, El agua es recirculada , se mide con frecuencia Horaria.

PRODUCTOS:

PRODUCTO(S) OBSERVADO(S) DURANTE LA AUDITORÍA

Cerezas/Guindas

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

Duraznos/Pérsico, Kiwi/Grosella china, Nectarinas, Peras, Uvas de mesa