

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

115559  
NSF-PGFS-286  
Abr 03, 2017

Revisión 1



## CERTIFICADO

Expedido a:

### ORGANIZACIÓN

**Frío Bajío, S.A. de C.V.**

Libramiento Villagrán Km 3.55 San Salvador Torrecillas Villagrán, Guanajuato 38260, Mexico

### OPERACIÓN

**Frío Bajío S.A. de C.V.**

Libramiento Villagrán km 3.55 San Salvador Torrecillas Villagrán, Guanajuato 38260, Mexico

Tipo de Operación: CUARTO FRÍO

**PUNTUACIÓN PRELIMINAR DE LA AUDITORÍA:**

**97%**

**CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:**

**May 15, 2017 A May 14, 2018**

**PUNTUACIÓN FINAL DE LA AUDITORÍA**

**100%**

NSF Food Safety Certification LLC certifica que esta operación ha cumplido con los requisitos aplicables de PrimusGFS Versión 2.1-2

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



#1181  
ISO/IEC 17065  
Organismo de Certificación de Producto



NSF Food Safety Certification LLC | 789 N. Dixboro Rd. | Ann Arbor  
Michigan 48105 United States | [agprimus@nsf.org](mailto:agprimus@nsf.org) | 510-421-2805 |  
734-827-7182

**Autorizado por:**  
Global Managing Director, Supply Chain Food Safety  
**Robert Prevendar**

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

115559  
NSF-PGFS-286  
Abr 03, 2017

Revisión 1



CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

**May 15, 2017 A May 14, 2018**

ALCANCE DE AUDITORÍA

Almacenamiento de producto fresco en Cuarto frío con control de temperatura para chicoria, Apio, Iceberg/Lechuga de Cogollo, Lechuga mantecosa, Brócoli/Brécol Coliflor, Escarola, Lechuga Hoja Verde, Lechuga romana/Cos/Italiana, orgánico y convencional. Análisis microbiológicos vigentes para superficies en contacto directo y fuentes de agua.

PRODUCTOS:

PRODUCTO(S) OBSERVADO(S) DURANTE LA AUDITORÍA

Achicoria/Achicoria Roja, Arveja/Guisante/Chícharo/Algarroba, Brócoli/Brécol, Coliflor, Lechuga romana/Cos/Italiana, Repollo/Col