

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

166063  
PA-PGFS-12865  
Dic 19, 2018

Revisión 1



## CERTIFICADO

Expedido a:

### ORGANIZACIÓN

**C& TROPICOL S.A.S**

Calle 22 # 24-38 centro Sincelejo. Sincelejo, Sucre 700001, Colombia

### OPERACIÓN

**C& TROPICOL S.A.S.**

Calle 2 Carrera 1-4 Las Palmas Sincelejo Finca Villa Estela Sincelejo, Sucre 700001, Colombia

Tipo de Operación: EMPAQUE

**PUNTUACIÓN PRELIMINAR DE LA AUDITORÍA:**

**92%**

**CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:**

**Mar 08, 2019 A Mar 07, 2020**

**PUNTUACIÓN FINAL DE LA AUDITORÍA**

**93%**

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



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

166063  
PA-PGFS-12865  
Dic 19, 2018

Revisión 1



**CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:**

**Mar 08, 2019 A Mar 07, 2020**

**TIPO de AUDITORÍA:**

Auditoría Anunciada

**ALCANCE DE AUDITORÍA**

Auditoría de empaque de ñame con 10 personas trabajando, se realizó inspección física de las instalaciones desde la recepción de producto hasta el despacho de producto terminado, posteriormente se realizó inspección de los vestidores, servicios higiénicos, almacenes de cartón y material de empaque y perímetro externo, finalmente se realizó la revisión de toda la documentación de soporte como manuales, procedimientos, políticas, registros y análisis microbiológicos. El ñame y malanga tienen cáscara o piel no comestible y necesita cocción, pasa por proceso de lavado con agua de lluvia y reservorio tratada con un inyector de hipoclorito de sodio colocado en la planta de tratamiento de agua ubicada en la planta empacadora cuya medición de cloro libre se realiza cada hora. La máquina de lavado no cuenta con sistema de recirculado, el producto terminado se almacena a temperatura ambiente. Al ñame y malanga no se le aplica químicos post cosecha. La temporada de empaque de ñame y malanga dura todo el año.

**PRODUCTOS:**

**PRODUCTO(S) OBSERVADO(S) DURANTE LA AUDITORÍA**

Taro/Kalo/Cará/Malanga/Ñame/Ocumo chino/Otoe/Madumbe