

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

371670
NSF-PGFS-1660
May 29, 2025

Revisión 1



CERTIFICADO

Expedido a:

ORGANIZACIÓN

Agricultores El Fuerte, S. P. R. de R. L.

Carr. A la Palma Apaseo el Grande Apaseo el Grande, Guanajuato 38160, Mexico

OPERACIÓN

Frio la Palma

Carretera a La Palma Km 1, Apaseo el Grande, Guanajuato 38196, Mexico

Tipo de Operación: CUARTO FRÍO

PUNTUACIÓN PRELIMINAR DE LA AUDITORÍA:

99%

CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Jul 02, 2025 A Jul 01, 2026

PUNTUACIÓN FINAL DE LA AUDITORÍA:

99%

NSF Certification, LLC. 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



NSF Certification, LLC. | 789 N. Dixboro Rd. | Ann Arbor Michigan
48105 United States | agprimus@nsf.org | 510-421-2805 | 734-827-
7182



Autorizado por:

Senior Managing Director, Global Supply Chain
Sarah Krol



CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Jul 02, 2025 A Jul 01, 2026

TIPO de AUDITORÍA:

Auditoría Anunciada

RESUMEN EJECUTIVO DE AUDITORÍA:

PGFS v3.2 audit, company Agricultores el Fuerte SPR de RL - Cooler La Palma, with vacuum cooling activity for vegetable products, such as: Sweet corn (May-July), Brussels sprouts (May -July), iceberg lettuce, green leaf lettuce, red leaf lettuce, romaine lettuce, broccoli, cauliflower, celery and cabbage (managed all year round). Facilities are shared with a Brussels sprout packing operation from the same company, certified in the PGFS scheme. Destination of the products to Mexico, the United States and Canada. A maximum of 14 people work, alternating morning and afternoon shifts. The operation consists of cooling vegetable products from the company's own farms, receiving field products in cardboard boxes. Product inspection is carried out, it enters a steel tube for cooling, to reduce the temperature of the products in a short time, subsequently they are kept in cold rooms (2) at a temperature of 34 to 45°F. During the cooling process, the product does not receive any manipulation and is sent to the customer in the same container in which it is received from the field. The traceability system is maintained from the field, by labeling each box. The flow of personnel is observed starting at customs, passing through a sanitary mat with quaternary salts at 600ppm, a hand washing station, with water treated with 0.5-3ppm chlorine. Use of a cap, nitrile gloves and face masks throughout the operation. Sanitary stations are observed, with 3 spaces for women and 5 for men, away from the storage area, 1 area for food consumption and storage areas for tools and chemicals.

Anexo(s)/Módulo(s) incluidos 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
Maiz dulce	Observado el día de la auditoría	Desde: Mayo A: Julio	United States, Canada, Mexico



CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Jul 02, 2025 A Jul 01, 2026

Información del producto para cada producto

Grupo de productos/Nombre del producto	Producto Observado	Estacionalidad	País de Destino por producto
Lechuga iceberg	Observado el día de la auditoría	Todo el año	United States, Canada, Mexico
Red Leaf	Observado el día de la auditoría	Todo el año	Canada, Mexico, United States
Green Leaf	Observado el día de la auditoría	Todo el año	Canada, Mexico, United States
Lechuga romana	Observado el día de la auditoría	Todo el año	Canada, Mexico, United States
Brócoli	Observado el día de la auditoría	Todo el año	Canada, Mexico, United States
Apio	Observado el día de la auditoría	Todo el año	United States, Canada, Mexico
Repollo / Coles	Observado el día de la auditoría	Todo el año	United States, Mexico, Canada
Coliflores	Observado el día de la auditoría	Todo el año	Mexico, United States, Canada