

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y  
SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**



Secretaría  
de Administración  
Gobierno de Puebla

**BASES**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**GESAL-030-239/2023**

**ADQUISICIÓN:  
ALIMENTICIA CONSOLIDADA DE DIVERSOS PROGRAMAS**

**PARA EL:  
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL  
ESTADO DE PUEBLA**

**MARZO DE 2023**

| CALENDARIO  |   |
|---|---|
| 1. FECHA DE PUBLICACIÓN DE LICITACIÓN                                     | VIERNES 17 DE MARZO DE 2023   |
| 2. PERIODO DE COMPRA DE BASES   | VIERNES 17 DE MARZO DE 2023 HASTA LAS 16:00 HORAS                                       |
| 3. ENVÍO DE DUDAS   | HASTA LAS 17:00 HORAS DEL VIERNES 17 DE MARZO DE 2023                                   |
| 4. VISITA A LAS INSTALACIONES   | NO APLICA   |
| 5. JUNTA DE ACLARACIONES  | EL MIÉRCOLES 22 DE MARZO DE 2023 A LAS 17:30 HORAS<br>SALA DE JUNTAS 1 DE LA CONVOCANTE |
| 6. PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS  | EL VIERNES 24 DE MARZO DE 2023 A LAS 11:00 HORAS<br>SALA DE JUNTAS 1 DE LA CONVOCANTE   |
| 7. COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS | EL JUEVES 30 DE MARZO DE 2023 A LAS 10:00 HORAS<br>SALA DE JUNTAS 1 DE LA CONVOCANTE    |
| 8. COMUNICACIÓN DE FALLO (VÍA CORREO ELECTRÓNICO)                         | A PARTIR DE LAS 17:00 HORAS DEL VIERNES 31 DE MARZO DE 2023                             |

| ÍNDICE  |  |
|---|--|
| 1.- DEFINICIONES.   | 15.- DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES.                          |
| 2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.  | 16.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.                                  |
| 3.- PODERES DE REPRESENTACIÓN Y ACREDITACIÓN DE PERSONAS FÍSICAS Y MORALES. | 17.- DECLARACIÓN DE LICITACIÓN Y/O PARTIDA DESIERTA O CANCELADA. |
| 4.- ASPECTOS TÉCNICOS.  | 18.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.                                   |
| 5.- ASPECTOS ECONÓMICOS.  | 19.- CONTRATOS.  |
| 6.- ASPECTOS INFORMATIVOS.  | 20.- MODIFICACIÓN DE LOS CONTRATOS.                              |
| 7.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.                                      | 21.- RESCISIÓN DEL CONTRATO.                                     |
| 8.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.                           | 22.- TRANSPORTACIÓN.   |
| 9.- JUNTA DE ACLARACIONES.  | 23.- LUGAR DE ENTREGA.   |
| 10.- PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS. | 24.- DEVOLUCIONES.   |
| 11.- EVALUACIÓN TÉCNICA.  | 25.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES.                           |
| 12.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA.                                    | 26.- PAGO.   |
| 13.- APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.                                     | 27.- ASPECTOS VARIOS.  |
| 14.- FALLO.   | 28.- INCONFORMIDADES.  |

| ANEXOS   |
|--|
| ANEXO A: CARTA MODELO ARTÍCULO 77, ESTATUTOS GENERALES Y ESCRITO PODER.      |
| CARÁTULA DEL ANEXO B.  |
| ANEXO B: FORMATO PROPUESTA TÉCNICA.  |
| ANEXO B1: FORMATO CURRÍCULUM DEL LICITANTE.                                  |
| ANEXO C: FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA.  |
| ANEXO D: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE SERIEDAD DE PROPUESTA.                 |
| ANEXO E: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE CUMPLIMIENTO.                          |
| ANEXO F: FORMATO ELABORACIÓN DE PREGUNTAS.                                   |
| ANEXO G: FORMATO CARTA DATOS GENERALES.                                      |
| ANEXO H: FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE SERVICIO.                      |
| ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO.                             |
| ANEXO 2: PARTIDA 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD                      |
| ANEXO 3: PARTIDA 1 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS                              |
| ANEXO 3.1: PARTIDA 1 DISTRIBUCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR BODEGA |
| ANEXO 4: PARTIDA 1 LUGARES PARA ENTREGA Y RESPONSABLES                       |
| ANEXO 5: PARTIDA 1 RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS                             |
| ANEXO 2: PARTIDA 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD                      |
| ANEXO 3: PARTIDA 2 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS                              |
| ANEXO 3.1: PARTIDA 2 DISTRIBUCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR BODEGA |

|  |
|--|
| <b>ANEXO 4: PARTIDA 2 LUGARES PARA ENTREGA Y RESPONSABLES</b>                              |
| <b>ANEXO 5: PARTIDA 2 RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS</b>                                    |
| <b>ANEXO 2: PARTIDA 3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD</b>                             |
| <b>ANEXO 3: PARTIDA 3 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS</b>                                     |
| <b>ANEXO 3.1: PARTIDA 3 DISTRIBUCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR BODEGA</b>        |
| <b>ANEXO 4: PARTIDA 3 LUGARES PARA ENTREGA Y RESPONSABLES</b>                              |
| <b>ANEXO 5: PARTIDA 3 RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS</b>                                    |
| <b>ANEXO 2: PARTIDA 4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD</b>                             |
| <b>ANEXO 3: PARTIDA 4 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS</b>                                     |
| <b>ANEXO 3.1: PARTIDA 4 DISTRIBUCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR BODEGA</b>        |
| <b>ANEXO 4: PARTIDA 4 LUGARES PARA ENTREGA Y RESPONSABLES</b>                              |
| <b>ANEXO 5: PARTIDA 4 RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS</b>                                    |
| <b>ANEXO 2: PARTIDA 5 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD</b>                             |
| <b>ANEXO 3: PARTIDA 5 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS</b>                                     |
| <b>ANEXO 3.1: PARTIDA 5 DISTRIBUCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR BODEGA</b>        |
| <b>ANEXO 4: PARTIDA 5 LUGARES PARA ENTREGA Y RESPONSABLES</b>                              |
| <b>ANEXO 5: PARTIDA 5 RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS</b>                                    |
| <b>ANEXO 2: PARTIDA 6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD</b>                             |
| <b>ANEXO 3: PARTIDA 6 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS</b>                                     |
| <b>ANEXO 3.1: PARTIDA 6 DISTRIBUCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR BODEGA</b>        |
| <b>ANEXO 4: PARTIDA 6 LUGARES PARA ENTREGA Y RESPONSABLES</b>                              |
| <b>ANEXO 5: PARTIDA 6 RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS</b>                                    |
| <b>ANEXO 2: PARTIDA 7 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD</b>                             |
| <b>ANEXO 3: PARTIDA 7 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS</b>                                     |
| <b>ANEXO 3.1: PARTIDA 7 DISTRIBUCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR BODEGA</b>        |
| <b>ANEXO 4: PARTIDA 7 LUGARES PARA ENTREGA Y RESPONSABLES</b>                              |
| <b>ANEXO 5: PARTIDA 7 RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS</b>                                    |
| <b>ANEXO 2: PARTIDA 8 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD</b>                             |
| <b>ANEXO 3: PARTIDA 8 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS</b>                                     |
| <b>ANEXO 3.1: PARTIDA 8 DISTRIBUCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR BODEGA</b>        |
| <b>ANEXO 4: PARTIDA 8 LUGARES PARA ENTREGA Y RESPONSABLES</b>                              |
| <b>ANEXO 5: PARTIDA 8 RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS</b>                                    |
| <b>ANEXO 2: PARTIDA 9 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD</b>                             |
| <b>ANEXO 3: PARTIDA 9 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS</b>                                     |
| <b>ANEXO 3.1: PARTIDA 9 DISTRIBUCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR BODEGA</b>        |
| <b>ANEXO 4: PARTIDA 9 LUGARES PARA ENTREGA Y RESPONSABLES</b>                              |
| <b>ANEXO 5: PARTIDA 9 RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS</b>                                    |
| <b>ANEXO 2: PARTIDA 10 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD</b>                            |
| <b>ANEXO 3: PARTIDA 10 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS</b>                                    |
| <b>ANEXO 3.1: PARTIDA 10 DISTRIBUCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR BODEGA</b>       |
| <b>ANEXO 4: PARTIDA 10 LUGARES PARA ENTREGA Y RESPONSABLES</b>                             |
| <b>ANEXO 5: PARTIDA 10 RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS</b>                                   |
| <b>ANEXO 2: PARTIDAS 11 Y 12 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD</b>                      |
| <b>ANEXO 3: PARTIDAS 11 Y 12 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS</b>                              |
| <b>ANEXO 3.1: PARTIDAS 11 Y 12 DISTRIBUCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR BODEGA</b> |
| <b>ANEXO 4: PARTIDAS 11 Y 12 LUGARES PARA ENTREGA Y RESPONSABLES</b>                       |
| <b>ANEXO 5: PARTIDA 11 Y 12 RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS</b>                              |
| <b>MODELO DE CONTRATO.</b>   |

## RECOMENDACIONES

Se recomienda leer cuidadosamente las bases ya que la omisión de algún requisito es causa de descalificación, asimismo ser puntuales a los eventos de la presente licitación.

En cumplimiento a lo ordenado por el Artículo 108 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, Artículos 1, 7, 15, 27, 28, 31 fracción III y 34 fracción XXII de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla; así como en lo dispuesto en los Artículos 15 fracción I, 16, 47 fracción IV inciso b), 63 Fracción I, 67 fracción V, 80, 82 segundo párrafo, 93, 108 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal y en el Artículo 47 de la Ley de Egresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2023, de conformidad con los Artículos 1, 5 fracción, II.3.1, 9 y 13 fracción III con relación al diverso 22 fracción VII del Reglamento Interior de la Secretaría de Administración, se emiten las siguientes:

**Bases para la Licitación Pública Nacional  
GESAL-030-239/2023  
ADQUISICIÓN ALIMENTICIA CONSOLIDADA DE DIVERSOS PROGRAMAS  
PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

### 1.- DEFINICIONES.

Para los efectos de las presentes bases, se dan las siguientes definiciones:

**1.1.- BASES:** El presente documento, en conjunto con sus anexos y demás, mismos que contienen los conceptos, prevenciones, especificaciones, requisitos, motivos de descalificación y requerimientos, sobre los que se regirá la presente Licitación Pública Nacional y que serán aplicados para la adquisición de los bienes que se oferte.

**1.2.- CONVOCANTE:** Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Puebla a través de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios de la Unidad de Adquisiciones y Adjudicaciones de Bienes y Servicios y Obra Pública de la Subsecretaría de Administración.

**1.3.- ADMINISTRADOR DEL CONTRATO Y CONTRATANTE:** Dirección de Administración y Finanzas del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla.

**1.3.1 VERIFICADORES DEL CONTRATO:** Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario y Dirección de Delegaciones.

**1.4.- CONVOCATORIA:** La publicación legal hecha en los términos de los Artículos 78 y 79 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, así como las modificaciones que al efecto se hicieren a la misma.

**1.5.- DOMICILIO DE LA CONVOCANTE:** Planta Baja del Edificio que ocupa la Secretaría de Administración, Avenida 11 Oriente, número 2224 en la Colonia

Azcárate, C.P. 72501 de la Ciudad de Puebla, Puebla.

**1.6.- DOMICILIO DE LA CONTRATANTE:** Calle 5 de Mayo No. 1606, Col. Centro, Puebla, Pue. C.P. 72000

**1.7.- FINALIDAD DE LA LICITACIÓN:** La presente Licitación Pública Nacional tiene como objeto atender los requerimientos de la Contratante.

**1.8.- LEY:** La Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal vigente.

**1.9.- LICITACIÓN:** La Licitación Pública Nacional **GESAL-030-239/2023**.

**1.10.- FUNCIÓN PÚBLICA:** El Órgano Interno de Control en el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla.

**1.11.- LICITANTE:** La persona física o moral que participe en la licitación de conformidad con lo que establecen las presentes bases.

**1.12.- LICITANTE ADJUDICADO:** La persona física o moral que resulte adjudicado conforme al fallo de las presentes bases.

**1.13.- PROPUESTA:** Proposición legal, técnica o económica que se expone en esta Licitación conforme a las presentes bases, para su análisis y valoración en todos sus aspectos.

**1.14.- PROVEEDOR:** La persona física o moral que celebre contratos de adquisiciones, con la Contratante como resultado de la presente Licitación.

### INFORMACIÓN GENERAL DE LA LICITACIÓN:

## 2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.

**2.1.- ADQUISICIÓN ALIMENTICIA CONSOLIDADA DE DIVERSOS PROGRAMAS PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA,** según cantidades, especificaciones y características descritas en el **ANEXO 1** de las presentes bases.

**2.2.-** El carácter de esta licitación es: **NACIONAL.**

**2.3.-** El origen de los recursos es: **FEDERAL.**

**2.4.- CONSULTA Y COMPRA DE BASES.**

**2.4.1.- PERIODO PARA ADQUIRIR BASES: VIERNES 17 DE MARZO DE 2023, EN UN HORARIO DE 9:00 A 16:00 HORAS**

**2.4.2- CONSULTA DE BASES:** Se podrán consultar a través de la página: <http://licitaciones.puebla.gob.mx/> **VIERNES 17 DE MARZO DE 2023, EN UN HORARIO DE 9:00 A 16:00 HORAS,** en días hábiles y en un horario de **9:00 a 16:00 horas.**

**2.4.3.- GENERACIÓN DE ORDEN DE COBRO Y PAGO DE BASES:** Para adquirir las bases de la presente licitación deberán efectuar el pago de las mismas de acuerdo a lo siguiente:

**2.4.3.1.- GENERACIÓN DE ORDEN DE COBRO:** Para poder realizar el pago, se deberá solicitar la generación de la “orden de cobro”, previa presentación del ANEXO G, de las bases debidamente llenado y legible, así como la, copia de la constancia de situación fiscal actualizada al año 2023 del licitante y de la identificación oficial con fotografía VIGENTE (credencial del IFE/INE, PASAPORTE CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL) de la persona que realiza el trámite y firma el ANEXO G. Esta orden de cobro se expedirá **POR LA CONVOCANTE ÚNICAMENTE POR CORREO ELECTRÓNICO EL VIERNES 17 DE MARZO DE 2023, EN UN HORARIO DE 9:00 A 16:00 HORAS,** en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

**2.4.3.1.1.-**Deberán solicitar la generación de la “Orden de Cobro”, **AL SIGUIENTE CORREO.**

[ordendecobrodabs@puebla.gob.mx](mailto:ordendecobrodabs@puebla.gob.mx)

Por esa vía, se podrá generar la orden de cobro y les será enviada su referencia de pago. **Sólo se generará dicha orden EL VIERNES 17 DE MARZO**

**DE 2023, EN UN HORARIO DE 9:00 A 16:00 HORAS**  
en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

Queda bajo la responsabilidad de los licitantes confirmar la recepción de su solicitud al teléfono (222) 2 29 70 00 /13/ /14/ ext. 4137/5062.

**2.4.3.2.- PAGO DE BASES:** Una vez obtenida la Orden de Cobro, se deberá pagar el monto establecido en el PUNTO 2.4.4 en los bancos referidos en dicha orden teniendo como fecha límite el periodo señalado en la misma orden.

**2.4.4.- COSTO DE BASES: \$3,195.00 (TRES MIL CIENTO NOVENTA Y CINCO PESOS 00/100 M. N.)** pagaderos en las instituciones bancarias señaladas en la orden de cobro.

**2.4.5.-** Para la consulta, generación de orden de cobro y pago de bases de esta licitación, se deberá respetar el periodo y horarios mencionados en los PUNTOS 2.4.2 y 2.4.3.1.

**2.4.6.-** Es requisito indispensable para participar en la presente licitación la adquisición de las bases y en ningún caso el derecho de participación será transferible.

*Se les reitera a los licitantes que el trámite de solicitud de Generación de Orden de Cobro para poder efectuar el Pago de Bases debe realizarse a través de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, de conformidad con lo establecido en el PUNTO 2.4.3.1 de las bases.*

**2.4.7.- INTEGRACIÓN DE LAS PROPUESTAS.** El licitante deberá presentar tres (3) sobres o empaques debidamente cerrados, sellados con cinta adhesiva, e identificados con nombre del licitante, número de licitación **GESAL-030-239/2023** y número de sobre; en el lugar y fechas establecidas en el **PUNTO 10** de estas bases.

**2.4.8.-** Previa a la apertura de los tres sobres, el licitante deberá presentar **FUERA DE LOS SOBRES LA CONSTANCIA DE NO INHABILITADO VIGENTE, CON CÓDIGO QR VERIFICABLE,** para participar en procedimientos de adjudicación, el incumplimiento a lo anterior será causa de descalificación.

Lo anterior conforme al ‘Acuerdo de la Secretaría de la Contraloría por el que se dan a conocer las formas en que se podrá tramitar la Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas, para participar en procedimientos de adjudicación o para suscribir contratos de obra pública o servicios

*relacionados con la misma, de adquisición arrendamientos o servicios del sector público estatal', publicado en el Periódico Oficial del Estado en fecha 27 de mayo del año 2011, las personas físicas o jurídicas que pretendan participar en algún procedimiento de adjudicación o contratación en la materia de Obra pública, servicios relacionados con la misma, adquisiciones, arrendamientos o servicios **deberán tramitar ante la Secretaría de la Función Pública, la Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas.***

**No podrán participar** en ningún procedimiento de adjudicación o contratación que realicen las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, **las personas físicas o jurídicas que no presenten la Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas.** Dicha constancia tendrá una **Vigencia de 30 días naturales** a partir del día de su expedición.

**La Secretaría de la Función Pública,** previo pago de derechos del servicio y en los casos que resulte procedente, entregará al solicitante la **“Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas”** a que se refiere el acuerdo respectivo, la cual deberá tramitarse en la Planta Baja del Edificio Sur del Centro Integral de Servicios ubicado en **Vía Atlxycayotl 1101, Col. Reserva Territorial Atlxycayotl, en caso de duda, podrán comunicarse al teléfono: (222) 3-03-46-00 exts. 30134 y 30102** o bien, será expedida en los casos que resulte procedente a través de la página **https://ventanilladigital.puebla.gob.mx/ventanilla/** realizando los siguientes pasos:

1. Buscador: “Constancia de no inhabilitación de adjudicación para proveedor o contratista.” (clic)
2. Seguir las indicaciones

El **PRIMER SOBRE** deberá contener:

**3.- PODERES DE REPRESENTACIÓN Y ACREDITACIÓN DE PERSONAS FÍSICAS O MORALES.**

**EN LA PRESENTE LICITACIÓN LOS LICITANTES DEBERÁN INCLUIR TODOS LOS DOCUMENTOS DEBIDAMENTE RUBRICADOS, FIRMADOS Y FOLIADOS, PARA LA PRESENTACIÓN DE SUS PROPUESTAS, DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:**

**3.1.- DOS COPIAS SIMPLES LEGIBLES DE LAS CUALES UNA DEBERÁ ESTAR RUBRICADA, FIRMADA Y FOLIADA EN ORIGINAL CON TINTA**

**AZUL Y ORIGINALES O COPIAS CERTIFICADAS PARA COTEJO** de los siguientes documentos:

**3.1.1.- PERSONA FÍSICA**

- Acta de Nacimiento de la persona física que firma la propuesta.
- Constancia de Situación Fiscal actualizada al año 2023 (copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).
- Identificación Oficial con fotografía (**IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de la persona que firma conforme al poder.
- Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación y Finanzas, vigente, con Código QR verificable. De conformidad con el Artículo 30 en el apartado C de Otros Servicios, Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2023 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.
- Comprobante de domicilio con una antigüedad no mayor a tres meses. En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a nombre del licitante, deberán presentar original y copia simple legible del contrato de arrendamiento junto con copia legible de las identificaciones de los representantes legales que suscriban el contrato.

**3.1.2 PERSONA MORAL**

- Constancia de Situación Fiscal actualizado al año 2023 (copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).
- Acta Constitutiva de la Empresa; en caso de que hubiese modificaciones sustantivas a los estatutos, deberán presentar las dos últimas. Resaltando, preferentemente, en qué consiste la modificación (El objeto social indicado en el acta constitutiva de la empresa, deberá coincidir o estar relacionado con los bienes, motivo de esta Licitación).
- Poder Notarial de la persona con poder general para Actos de Administración y/o poder especial para participar en Procedimientos de Adjudicación, con facultades para presentar y firmar propuestas, en tamaño carta.
- Identificación Oficial con fotografía (**IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O**

**CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE)** de la persona que firma, conforme al poder.

- Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación y Finanzas, vigente, con Código QR verificable. De conformidad con el Artículo 30 en el apartado C de Otros Servicios, Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2023 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.
- Comprobante de domicilio con una antigüedad máximo de 3 meses. En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a nombre del licitante, deberán presentar original y copia simple legible del contrato de arrendamiento junto con copia legible de las identificaciones de los representantes legales que suscriban el contrato.

En caso de que asista un tercero en representación de la persona física o moral, deberá acreditar su personalidad mediante la presentación de una Carta Poder simple otorgada por persona facultada para ello, para acudir en su representación a los eventos de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas técnicas, Comunicación de Evaluación Técnica, Apertura económica y Fallo (anexando original o copia certificada para cotejo de la identificación oficial vigente de quien otorga el poder y de quien recibe y copia simple legible de las mismas) debiéndolo presentar en cada uno de los eventos.

NOTA: La Carta Poder simple deberá presentarse fuera de los sobres e identificarse en cada evento, deberá contener los siguientes elementos:

- ✓ Nombre y firma del otorgante;
- ✓ Nombre y firma de quien recibe el poder;
- ✓ Debe hacer referencia al procedimiento de licitación correspondiente
- ✓ Manifestando que le otorga poder amplio, cumplido y bastante para asistir, participar e intervenir en los distintos eventos del proceso de licitación, así como presentar los documentos legales, técnicos y propuesta económica.
- ✓ Nombre y firma de 2 testigos (anexando copia simple de la identificación oficial de los mismos).

**3.2.- Carta original dentro del fólder de copias** dirigida a la Convocante, (de acuerdo al **ANEXO A**) indicando el procedimiento **GESAL-030-239/2023**, en hoja membretada, numerada o foliada, suscrita y firmada por el representante legal de la empresa y/o de

la persona física, en la que manifieste bajo protesta de decir verdad:

#### A) PERSONA FÍSICA

- Que no me encuentro en ninguno de los supuestos del Artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI de la Ley.
- Que conozco en su integridad y manifiesto mi conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESAL-030-239/2023**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Soy: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa), o

#### B) PERSONA MORAL

- Cuento con facultades suficientes para suscribir a nombre de mi representada la propuesta correspondiente.
- Que el poder con el que acredito mi representación no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
- Que mi representada no se encuentra en ninguno de los supuestos del Artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI de la Ley.
- Que conoce en su integridad y manifiesta su conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESAL-030-239/2023**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Manifiesto que mi representada es: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa).

**3.3.-** Constancia de registro en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla, vigente.

**3.4.-** El documento vigente para la presentación y apertura de Propuestas Legales y Económicas en el que conste, la opinión positiva respecto del cumplimiento de sus obligaciones fiscales. Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el Artículo 32D, regla 2.1.37 de la Resolución Miscelánea Fiscal para

2023, publicada en el Diario Oficial de la Federación. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

**3.5.-** De conformidad con el ACUERDO número ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR dictado por el H. Consejo Técnico en sesión ordinaria de 27 de abril de 2022, por el que se aprobaron las Reglas de carácter general para la obtención de la Opinión del Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, así como su Anexo Único, publicado el 22 de septiembre de 2022, los licitantes deberán presentar la Opinión **positiva** del Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, la cual deberá estar generada dentro de los cinco días hábiles previos a la presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas. Aunado a lo anterior el licitante deberá considerar el cumplimiento de la regla séptima del Acuerdo mencionado. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

**3.6.-** El documento vigente a la presentación y apertura de Propuestas Legales y Económicas en el que se emite la constancia **sin adeudo** sobre el cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos expedido por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT), en términos del Artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y el acuerdo publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2017. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

**3.7.-** Se solicita a todos los licitantes que la documentación legal, original y copia solicitada según sea el caso, se presente preferentemente señalada (las copias con marca-textos) para su rápida identificación, en un solo sobre o paquete cerrado y sellado con cinta adhesiva, debidamente identificado con el nombre del licitante, número de licitación y la leyenda "Documentación legal o Sobre 1", de la cual los originales o copias certificadas estarán en un fólder dentro del sobre 1 y las copias simples en tamaño **carta** en fólder con broche baco (cada juego de copias en un fólder), dentro del mismo sobre o paquete, respetando en ambos casos el orden de presentación. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA, NI SELLADA EN ESPACIOS QUE OCUPEN LOS CÓDIGOS BIDIMENSIONALES (QR).**

Únicamente se permitirá presentar fuera del sobre, el original de la Identificación Oficial con fotografía (**IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de la persona que asiste o en su caso carta poder simple junto con identificación oficial (**IFE/INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR O CÉDULA PROFESIONAL VIGENTE**) de quien otorga poder y recibe.

**3.8.-** En caso de que el licitante no presente la copia simple de algún documento, podrá, de así considerarlo pertinente y bajo su propio riesgo, dejar el documento original para copia y cotejo por parte de la Convocante, pudiendo solicitar su devolución hasta el día hábil posterior a la emisión del fallo de la licitación.

#### 4.- ASPECTOS TÉCNICOS

El **SEGUNDO SOBRE**, debidamente sellado con cinta adhesiva e identificada con nombre del licitante, número de licitación y con la leyenda "Propuesta Técnica" o Sobre 2, deberá contener:

##### 4.1.- PROPUESTA TÉCNICA.

**4.1.1.-** La propuesta técnica estará integrada por la **CARÁTULA DEL ANEXO B y ANEXO B, ANEXOS 2, 3, 3.1 4 y 5 DE CADA PARTIDA (PARA LA PARTIDA 12, LOS ANEXOS 5, 6, 6.1 y 7)** así como demás cartas y documentos solicitados en **PUNTO 4** de las bases. Invariablemente deberán estar impresos en papel membretado del licitante y presentarse en **original y copia simple**, indicando el número de la Licitación **GESAL-030-239/2023** dirigido a la Convocante, **contener sello (en caso de ser persona moral) y rubrica o firma al calce en todas y cada una de las hojas por la persona autorizada para ello** conforme al poder notarial, además, la última hoja deberá incluir el **nombre y firma** del representante legal del licitante **para cada documento**. En caso de no cumplir con alguno de los requisitos descritos en éste párrafo, la propuesta será descalificada. El licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto será total responsabilidad del mismo.

Toda la propuesta deberá presentarse en original y copia simple debidamente separados, en diferentes recopiladores de dos argollas, debiendo los dos tantos ser exactamente iguales, tanto en anexos, cartas, etc. y separando los originales de las copias. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA.**

**4.1.2.-** Aquellos documentos que formen parte de la propuesta técnica y que por su misma naturaleza no



puedan ser modificados o alterados, se acepta que se presenten en su forma original, con copia simple para su cotejo, copias que deberán estar **foliadas, selladas (en caso de ser persona moral)** y debidamente **firmadas** por la persona autorizada para ello conforme al poder notarial, en caso de ser persona moral; **la devolución de los originales o copias certificadas para cotejo serán devueltas hasta el día hábil posterior a la emisión del fallo de la licitación.**

**4.1.3.-** La **CARÁTULA DEL ANEXO B**, deberá estar debidamente capturada **en formato Word** (con la información idéntica a la presentada en físico) en 2 dispositivos **USB**, los cuales serán proporcionados por el licitante.

**Es importante que el licitante verifique antes de incluir sus dispositivos en el sobre, que éstos no estén en blanco sin información, que no contengan virus, que los mismos estén identificados con el nombre del licitante, número de licitación y “Propuesta Técnica”, que la información solicitada se encuentre debidamente capturada, no escaneada, no presentar el formato como imagen, a renglón seguido no dividir la tabla y que no tengan problemas para leerse. Lo anterior con el objeto de que la misma se pueda plasmar en el Acta correspondiente del evento señalado en el PUNTO 10 de estas bases.**

**4.2.-** Todas las características y especificaciones de las partidas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 y 12 que se manifiesten en su Propuesta Técnica (**ANEXO B**) deberán basarse invariablemente en lo requerido en el **ANEXO 1**, atendiendo también a lo establecido, en su caso en la Junta de Aclaraciones; no cumplir con lo anterior será causa de descalificación.

**4.3.- TIEMPO DE ENTREGA DE LOS BIENES:** será de acuerdo con el Programa de entregas del Anexo 3 y 3.1. Para efectos de la entrega correspondiente en caso de que al término del cómputo del plazo sea en día inhábil o festivo la entrega se efectuará al siguiente día hábil. **(Para la partida 12 de acuerdo a los anexos 6 y 6.1)**

**4.3.1.- PERIODO DEL CONTRATO:** a partir del primer día hábil siguiente a la formalización del mismo y hasta el 31 de diciembre de 2023

**4.3.2.-** El presente procedimiento será en la modalidad de contrato abierto, de acuerdo al Artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas en los Anexos 3 y 3.1 de cada

partida, quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la contratante. **(para la partida 12, las cantidades requeridas en los anexos 6 y 6.1)**

**4.4.- PERIODO DE GARANTÍA:** Deberá ser durante la vigencia del contrato y considerando el periodo de caducidad señalado en el anexo 2 de cada partida (para la partida 12, considerando lo señalado en el anexo 5).

**4.5.-** Los datos anteriores deberán estar asentados en la propuesta técnica. **(PUNTOS 4.3, 4.3.1 y 4.4) VER ANEXO B.**

**4.6.- REQUISITOS TÉCNICOS QUE COMPLEMENTAN Y CONFORMAN LA PROPUESTA TÉCNICA:** Deberá anexar a su Propuesta Técnica (tanto en el original como en la copia) dentro del segundo sobre lo siguiente:

**4.6.1.-** Indicar en su propuesta técnica Anexo B la marca, nombre del fabricante o envasador, nombre del distribuidor, país de procedencia y país de ubicación. En caso de que no aplique nombre del distribuidor, los licitantes deberán indicar no aplica conforme al Anexo B. Así mismo deberán presentar en su propuesta técnica los anexos 2, 3, 3.1 y 4 de cada partida, **anexos 5, 6 y 6.1 para la partida 12**, referenciados en el presente procedimiento, los cuales deberán estar debidamente firmado por la persona autorizada para ello. **APLICA PARA TODAS LAS PARTIDAS DE LA SIGUIENTE MANERA:**

**PARTIDAS 1 A 4: TODOS LOS NUMERALES**

**PARTIDA 5: DE LOS NUMERALES 1 AL 15**

**PARTIDA 6: NUMERALES 1 AL 9**

**PARTIDAS 7, 8 Y 9: LOS NUMERALES 1 AL 13**

**PARTIDA 10: LOS NUMERALES 1 AL 9**

**PARTIDA 11: LOS NUMERALES 1 AL 17**

**PARTIDA 12: LOS NUMERALES 1 AL 16**

**4.6.2.-** Los licitantes deberán indicar en su propuesta técnica Anexo B la marca, nombre del fabricante, nombre del distribuidor, país de procedencia y país de ubicación. En caso de que no aplique nombre del distribuidor, los licitantes deberán indicar no aplica conforme al Anexo B. **APLICA PARA LAS PARTIDAS 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 Y 12 DE LA SIGUIENTE MANERA:**

**PARTIDA 5: NUMERAL 16**

**PARTIDAS 6 Y 10: NUMERAL 10**

**PARTIDAS 7, 8 Y 9: NUMERAL 14**

**PARTIDA 11: NUMERAL 18**

**PARTIDA 12: NUMERAL 17**

**4.6.3.-** Los licitantes deberán incluir en su propuesta técnica en original o copia simple legible: folletos, catálogos o fichas técnicas con fotografías correspondientes a la la marca, nombre del fabricante o envasador, nombre del distribuidor, país de procedencia y país de ubicación de los bienes que oferten, en las que se señalen por escrito las características indicadas en la descripción de la partida de los bienes ofertados que concuerden y cumplan con lo mínimo requerido, identificando y/o resaltando los mismos en color rojo, marca-textos, post it y/o separadores, con la finalidad de identificar y comprobar las especificaciones solicitadas. Los documentos antes mencionados deberán presentarse en idioma español o con traducción simple al español, aclarando que no se aceptarán únicamente fotografías o imágenes sin descripción, así como folletos en medio electrónicos u hojas de especificaciones para referenciar toda la propuesta técnica.

**4.6.4.-** Los licitantes deberán presentar currículum en hoja membretada debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada en el que indiquen su experiencia mínima de dos años, en la venta o comercialización de bienes iguales o similares a los requeridos, conforme al **ANEXO B1**.

**4.6.5.-** Relación en formato libre de mínimo tres ventas o comercializaciones de bienes iguales o similares en características a los bienes que se están solicitando en este procedimiento de contratación, que hayan sido efectuados durante los últimos años, sin exceder de tres, la cual deberá contener: nombre, domicilio y teléfono del cliente, monto de la venta o comercialización, así como indicar a que sector fue destinado (público o privado). Es importante señalar que dichos datos podrán ser verificados de manera aleatoria.

Dicha relación, deberá acreditarse con copia simple legible de contratos debidamente formalizados y/o facturas, expedidas a nombre del licitante, de la venta o comercialización de bienes iguales o similares a los requeridos los cuales deberán contener: el importe y fecha.

**4.6.6.-** Escrito libre en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde indique un correo electrónico y número telefónico para cualquier aclaración, con atención las 24 horas del día de lunes a domingo.

**4.6.7.-** Escrito libre en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada con el nombre completo, cargo, correo electrónico,

teléfono, de la persona que será la responsable de vigilar la calidad de los alimentos con atención las 24 horas del día de lunes a domingo.

**4.6.8.-** Copia simple legible de comprobante de domicilio a su nombre, con una antigüedad no mayor a 3 meses. En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a nombre del licitante, deberá presentar copia simple legible del contrato de arrendamiento o comodato, junto con copia simple legible de las identificaciones de los suscribientes del contrato, con facultades legales correspondientes.

**4.6.9.-** Carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde manifieste que los bienes cumplen y se apegan a las siguientes normas (en su caso, no aplica para cajas de cartón):

a) NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, Información comercial y sanitaria. En cada uno de los procesos de fabricación o envasado de los productos alimentarios solicitados.

b) NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación.

c) NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Aplica para: Leche descremada ultrapasteurizada. **(ESTE INCISO APLICA PARA LAS PARTIDAS 1 Y 4).**

**4.6.10.-** Los licitantes deberán presentar en su propuesta técnica copia simple de su certificado vigente de INDUSTRIA LIMPIA expedido por la PROCURADURIA FEDERAL DE PROTECCIÓN AL AMBIENTE, así como alguno de los siguientes documentos:

a) En el caso de ser fabricante o envasador de los bienes ofertados deberá presentar carta en hoja membretada en la que se comprometa a cumplir con el abasto suficiente de los bienes solicitados en la descripción de la partida,

b) Carta del fabricante, en original, o copia certificada, en hoja membretada, sellada y firmada por la persona autorizada para ello, en la que manifieste respaldar la propuesta técnica que se presente por la partida, con la que garantiza el abasto suficiente de los bienes,

indicando el número de procedimiento, marca, nombre del fabricante, bajo protesta de decir verdad en la que se comprometa a cumplir con el número de piezas solicitadas de acuerdo al producto que se trate con la que garantiza el abasto suficiente de los bienes,

c) Carta de distribuidor autorizado en original, o copia certificada, en hoja membretada, sellada y firmada por la persona autorizada para ello, en la que la empresa fabricante o envasador de los insumos manifiesta respaldar la propuesta técnica que se presenta por la partida, indicando el número de procedimiento, marca, nombre del fabricante.

**4.6.11.-** Los licitantes deberán acreditar mediante su declaración anual 2021 y estados financieros 2022, que cuentan con un capital superior comprobable a quinientos cincuenta millones de pesos.

**4.6.12.-** Carta en hoja membretada debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en la que se comprometa a cumplir que el personal que participa en el proceso de transporte y distribución, deberá cumplir con lo establecido por las autoridades en lo referente a las acciones necesarias para prevenir la propagación de la pandemia provocada por el virus SAR-CoV 2 o COVID 19.

**4.6.13.-** Copia simple legible de los resultados de Análisis de Laboratorio, certificado por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) de cada producto ofertado, con antigüedad no mayor a 6 meses previos la presentación de propuestas técnicas, conforme a las pruebas mencionadas en el Anexo 2 de cada partida (**anexo 5 para la partida 12**), el lote y fecha de caducidad indicado en los análisis de laboratorios deberá corresponder a los lotes entregados como muestra. (**No aplica para las cajas de cartón**).

NOTA: para el caso de la pasta para sopa integral de figuras grandes para la presentación de análisis para su propuesta técnica se aceptará que entregue de una sola figura de las que se solicita en la especificación técnica de este producto.

**4.6.14.-** Carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde se comprometan en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

a) A que aceptan y reconocen que toda la información, datos o documentación, que le sea proporcionada por la contratante, así como aquella a la que llegase a tener acceso, será considerada como confidencial, por lo que se obliga a mantener absoluta discreción y confidencialidad respecto de cualquier tipo de información, datos o documentación, así como a

obligar a sus trabajadores y/o empleados, a mantener en los mismos términos de discreción tales aspectos confidenciales y a no divulgar a terceros la información, datos o documentación a los que pudieran llegar a tener acceso durante o con posterioridad al desarrollo y entrega de los bienes objeto de la presente adjudicación y a la vigencia del misma.

b) A que el manejo de la información confidencial incluye, de manera enunciativa más no limitativa, lo siguiente:

I. La obligación de no divulgar la información confidencial a terceras personas sin el consentimiento por escrito de la contratante;

II. La obligación de no usar la información confidencial para beneficio propio o de terceras personas, debiendo el adjudicado utilizarla exclusivamente con el propósito de cumplir con la adquisición encomendada, y

III. La obligación de no llevar a cabo ninguna acción que pueda llegar a comprometer o poner en riesgo la información, datos o documentación, que le sea proporcionada por los trabajadores o por la contratante. Para efectos de la presente carta, se considerará como información confidencial, toda aquella documentación e información de carácter industrial, comercial, operativa, contable, legal, financiera, corporativa, de mercadotecnia, de ventas, métodos, procesos, formas de distribución, comercialización, fórmulas, técnicas, productos, maquinarias, mejoras, diseños, descubrimientos, estudios, compilaciones, programas de software, hardware, folletos, gráficas, o cualquier otro tipo de información, propiedad de la contratante a la que tenga acceso el adjudicado misma que podrá constar en documentos, fórmulas, cintas magnéticas, documentos impresos, medios electrónicos de cualquier tipo, programas de computadora, disquetes, discos magnéticos, películas o cualquier otro material o instrumentos similares que retengan información técnica, financiera, de mercadotecnia, de análisis, compilaciones, estudios, gráficas, información contable, legal o de cualquier otro tipo.

#### **4.6.15.- PRESENTACIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS**

**4.6.15.1.-** Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta técnica TRES muestras físicas por cada presentación de cada uno de los productos solicitados en el Anexo 2 de cada partida, (**para la partida 12, Anexo 5**)

**4.6.15.2.-** Las muestras deberán entregarse dentro de bolsas transparentes, perfectamente identificadas,

firmadas y selladas por el representante legal o la persona facultada para ello, por lo que deberán colocar en cada muestra una etiqueta con los siguientes datos: Nombre del licitante, número del procedimiento, número de partida, descripción breve del bien, marca, nombre del fabricante y distribuidor en caso de que aplique.

**4.6.15.3.-** Las muestras físicas presentadas por el licitante, serán sometidas a una INSPECCIÓN VISUAL, para verificar que se cumplan con todas y cada una de las características solicitadas en la descripción técnica del Anexo 2 de cada partida, **(para la partida 12, Anexo 5)**

Asimismo, los licitantes deberán presentar original y 2 copias del recibo/entrega de las muestras físicas, en hoja membretada del licitante de acuerdo al formato del ANEXO 5 para cada partida, **(para las partidas 11 y 12, Anexo 7)**

**4.6.15.4.-** El no presentar las muestras físicas o no cumplir con las características técnicas solicitadas será causa de descalificación.

#### PARA LA PARTIDA 1

**4.6.16.-** Carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en la que se comprometa en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

a) A realizar la entrega de los bienes en el plazo y lugares señalados por la contratante.

b) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presenten vicios ocultos o que resulten dañados por defectos de fabricación, empaque y/o transportación a partir de la recepción de los mismos en el en el lugar donde se haya suscitado el evento o en las delegaciones mencionadas en el Anexo 4, estos serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo no mayor a 24 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

c) A garantizar la calidad de los productos durante la Vigencia del Contrato a partir de la recepción de los bienes a entera satisfacción de la Contratante, considerando el periodo de caducidad señalado en el Anexo 2.

d) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en el Anexo 2.

e) A ser el único responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la Contratante y en ningún caso se considera a la Contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la elaboración, y entregas de los bienes ofertados.

f) A contar con el equipo, herramienta y maquinaria necesarios para las entregas de los bienes en el lugar que indique la Contratante, sin costo extra.

g) A garantizar la entrega y distribución de los bienes durante la vigencia del contrato.

h) A que para el impreso del empaque o envase primario deberá cumplir con los Lineamientos de Imagen Gráfica del Sistema Nacional DIF, Guía básica de Imagen Institucional en los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario, así como los requerimientos de imagen gráfica del SEDIF Puebla para el ejercicio 2023, misma que se le dará a conocer a detalle al momento de la formalización del contrato.

i) A que la tinta del etiquetado no deberá contener plomo. Los impresos deberán ser legibles.

j) A permitir a la contratante verificar en planta, cualquier proceso de fabricación, envasado, elaboración o distribución de los insumos, sin previo aviso durante el proceso de adquisición, almacenaje y/o distribución.

k) A permitir a la contratante tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte del proceso de almacenamiento y distribución de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante. De acuerdo con lo solicitado en cada especificación técnica de cada producto.

l) A cubrir el costo de los análisis de laboratorio acreditado ante Entidad Mexicana de Acreditación EMA de la siguiente manera:

- Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato.

- Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse del: 1 al 4 de agosto del 2023

m) A cumplir con lo establecido por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios COFEPRIS en el ámbito de su competencia a lo que se refiere a este procedimiento que cumple con las atribuciones en materia de regulación, control y fomento sanitarios en los términos de la Ley General de Salud y demás disposiciones aplicables.

n) A aceptar que si alguna Norma Oficial Mexicana o Norma Mexicana, Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC (documento publicado por el Sistema Nacional DIF al inicio de cada ejercicio fiscal), se actualiza y que de ello deriven cambios que pudieran afectar el producto requerido, en sus características fisicoquímicas, microbiológicas, nutritivas, de empaque u otra no prevista, se harán las acciones necesarias para que los bienes se apeguen a lo solicitado en dichas actualizaciones.

o) A que el personal que distribuya los alimentos deberá estar plenamente identificado portando gafete de la empresa con fotografía y nombre visible.

p) A dar respuesta un término de 24 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante.

q) A cubrir los gastos médicos necesarios y los que se generen a los beneficiarios, si se presentara alguna toxoinfección alimentaria imputable al consumo de los productos entregados, siempre y cuando se pueda corroborar esta situación mediante las instancias correspondientes, como la Secretaría de Salud.

r) A no entregar productos alimentarios transgénicos.

s) A entregar los certificados de calidad o de liberación de producto de cada una de las entregas establecidas en el Anexo 3 y 3.1 original en hoja membretada de cada fabricante o envasador que incluya las características de calidad sensoriales, microbiológicas, fisicoquímicas, contaminantes químicos, de envase, lote, vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente) y número de piezas que ampara dichos documentos, según el producto que se trate, con las que libera su producto para el consumo humano, estos debidamente firmados por el responsable de control de calidad de cada fabricante o envasador, dichos documentos se entregarán por cada lote antes de que inicie la distribución, en el Departamento de Orientación Nutricional y Desarrollo Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario de la contratante, con dirección en calle 5 de mayo número 1606 col. centro de Puebla Pue. tel. 222 2 29 52 00 ext. 5288 y 5289, formaran parte de la conciliación para el pago.

t) A presentar los diseños de envases primario de cada producto solicitado en el presente procedimiento al Departamento de Orientación nutricional y Desarrollo Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del SEDIF Puebla ubicado en calle 5 de mayo núm. 1606 col centro de Puebla Pue. A más tardar 10 días naturales después de la comunicación del fallo, lo anterior con el objetivo de su aprobación y se proceda a su producción. Lo anterior de acuerdo como se solicita en cada especificación técnica de cada producto en el Anexo 2.

u) A hacerse cargo de las maniobras de carga y descarga de los bienes, hasta en un radio de 50 metros del camión al punto de almacenaje de la contratante.

## PARA LA PARTIDA 2

**4.6.17.-** Carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en la que se comprometa en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

a) A realizar la entrega de los bienes en el plazo y lugares señalados por la contratante.

b) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presenten vicios ocultos o que resulten dañados por defectos de fabricación, empaque y/o transportación a partir de la recepción de los mismos en el en el lugar donde se haya suscitado el evento o en las delegaciones mencionadas en el Anexo 4, estos serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo no mayor a 24 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

c) A garantizar la calidad de los productos durante la Vigencia del Contrato a partir de la recepción de los bienes a entera satisfacción de la Contratante, considerando el periodo de caducidad señalado en el Anexo 2.

d) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en el Anexo 2.

e) A ser el único responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la Contratante y en ningún caso se considera a la Contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la entrega de los

bienes ofertados.

f) A contar con el equipo, herramienta y maquinaria necesarios para la entrega, de los bienes en el lugar que indique la Contratante, sin costo extra.

g) A garantizar la entrega y distribución de los bienes durante la vigencia del contrato.

h) A que para el impreso del empaque o envase primario deberá cumplir con los Lineamientos de Imagen Gráfica del Sistema Nacional DIF, Guía básica de Imagen Institucional en los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario, así como los requerimientos de imagen gráfica del SEDIF Puebla para el ejercicio 2023, misma que se le dará a conocer a detalle al momento de la firma del contrato.

i) A que la tinta del etiquetado no deberá contener plomo. Los impresos deberán ser legibles.

j) A permitir a la contratante verificar en planta, cualquier proceso de fabricación, envasado, elaboración o distribución de los insumos, sin previo aviso durante el proceso de adquisición, almacenaje y/o distribución.

k) A permitir a la contratante tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte de proceso de almacenado y distribución de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante. De acuerdo con lo solicitado en cada especificación técnica de cada producto.

l) A cubrir el costo de los análisis de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) de la siguiente manera:

- Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato.
- Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse del: 1 al 4 de agosto del 2023

m) A cumplir con lo establecido por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) en el ámbito de su competencia a lo que se refiere a este procedimiento que cumple con las atribuciones en materia de regulación, control y fomento sanitarios en los términos de la Ley General de Salud y demás disposiciones aplicables.

n) A aceptar que si alguna Norma Oficial Mexicana o Norma Mexicana, Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC (documento publicado por el Sistema Nacional DIF al inicio de cada ejercicio fiscal), se actualiza y que de ello deriven cambios que pudieran afectar el producto requerido, en sus características fisicoquímicas, microbiológicas, nutrimentales, de empaque u otra no prevista, se harán las acciones necesarias para que los bienes se apeguen a lo solicitado en dichas actualizaciones.

o) A que el personal que distribuya los alimentos deberá estar plenamente identificado portando gafete de la empresa con fotografía y nombre visible.

p) A dar respuesta un término de 24 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante.

q) A cubrir los gastos médicos necesarios y los que se generen a los beneficiarios, si se presentara alguna toxiinfección alimentaria imputable al consumo de los productos entregados, siempre y cuando se pueda corroborar esta situación mediante las instancias correspondientes, como la Secretaría de Salud.

r) A no entregar productos alimentarios transgénicos.

s) A entregar los certificados de calidad o de liberación de producto de cada una de las entregas establecidas en el Anexo 3 y 3.1, original en hoja membretada de cada fabricante o envasador que incluya las características de calidad sensoriales, microbiológicas, fisicoquímicas, contaminantes químicos, de envase, lote, vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente) y número de piezas que ampara dichos documentos, según el producto que se trate, con las que libera su producto para el consumo humano, estos debidamente firmado por el responsable de control de calidad de cada fabricante o envasador, dichos documentos se entregarán por cada lote antes de que inicie la distribución, en el Departamento de Orientación Nutricional y Desarrollo Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario de la contratante, con dirección en calle 5 de mayo número 1606 col. centro de Puebla Pue. tel. 222 2 29 52 00 ext. 5288 y 5289, formaran parte de la conciliación para el pago.

t) A presentar los diseños de envases primario de cada producto solicitado en el presente procedimiento al Departamento de orientación nutricional y Desarrollo Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del SEDIF Puebla ubicado en calle 5 de mayo núm. 1606 col centro de Puebla Pue. A más tardar 10 días naturales después de la

comunicación del fallo, lo anterior con el objetivo de su aprobación y se proceda a su producción. Lo anterior de acuerdo como se solicita en cada especificación técnica de cada producto en el Anexo 2.

u) A hacerse cargo de las maniobras de carga y descarga de los bienes, hasta en un radio de 50 metros del camión al punto de almacenaje de la contratante.

### PARA LA PARTIDA 3

**4.6.18.-** Carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en la que se comprometa en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

a) A realizar la entrega de los bienes en el plazo y lugares señalados por la contratante.

b) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presenten vicios ocultos o que resulten dañados por defectos de fabricación, empaque y/o transportación a partir de la recepción de los mismos en el en el lugar donde se haya suscitado el evento o en las delegaciones mencionadas en el Anexo 4, estos serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo no mayor a 24 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

c) A garantizar la calidad de los productos durante la Vigencia del Contrato a partir de la recepción de los bienes a entera satisfacción de la Contratante, considerando el periodo de caducidad señalado en el Anexo 2.

d) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en el Anexo 2.

e) A ser el único responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la Contratante y en ningún caso se considera a la Contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la entrega de los bienes ofertados.

f) A contar con el equipo, herramienta y maquinaria necesarios para la entrega, de los bienes en el lugar que indique la Contratante, sin costo extra.

g) A garantizar la entrega y distribución de los bienes durante la vigencia del contrato.

h) A que para el impreso del empaque o envase primario deberá cumplir con los Lineamientos de Imagen Gráfica del Sistema Nacional DIF, Guía básica de Imagen Institucional en los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario, así como los requerimientos de imagen gráfica del SEDIF Puebla para el ejercicio 2023, misma que se le dará a conocer a detalle al momento de la firma del contrato.

i) A que la tinta del etiquetado no deberá contener plomo. Los impresos deberán ser legibles.

j) A permitir a la contratante verificar en planta, cualquier proceso de fabricación, envasado, elaboración o distribución de los insumos, sin previo aviso durante el proceso de adquisición, almacenaje y/o distribución.

k) A permitir a la contratante tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte de proceso de almacenado y distribución de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante. De acuerdo con lo solicitado en cada especificación técnica de cada producto.

l) A cubrir el costo de los análisis de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) de la siguiente manera:

- Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato.

- Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse del: 1 al 4 de agosto del 2023.

m) A cumplir con lo establecido por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) en el ámbito de su competencia a lo que se refiere a este procedimiento que cumple con las atribuciones en materia de regulación, control y fomento sanitarios en los términos de la Ley General de Salud y demás disposiciones aplicables.

n) A aceptar que si alguna Norma Oficial Mexicana o Norma Mexicana, Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC (documento publicado por el Sistema Nacional DIF al inicio de cada ejercicio fiscal), se actualiza y que de ello deriven cambios que pudieran afectar el producto requerido, en sus características fisicoquímicas,

microbiológicas, nutrimentales, de empaque u otra no prevista, se harán las acciones necesarias para que los bienes se apeguen a lo solicitado en dichas actualizaciones.

o) A que el personal que distribuya los alimentos deberá estar plenamente identificado portando gafete de la empresa con fotografía y nombre visible.

p) A dar respuesta un término de 24 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante.

q) A cubrir los gastos médicos necesarios y los que se generen a los beneficiarios, si se presentara alguna toxiinfección alimentaria imputable al consumo de los productos entregados, siempre y cuando se pueda corroborar esta situación mediante las instancias correspondientes, como la Secretaría de Salud.

r) A no entregar productos alimentarios transgénicos.

s) A entregar los certificados de calidad o de liberación de producto de cada una de las entregas establecidas en el Anexo 3 y 3.1, original en hoja membretada de cada fabricante o envasador que incluya las características de calidad sensoriales, microbiológicas, fisicoquímicas, contaminantes químicos, de envase, lote, vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente) y número de piezas que ampara dichos documentos, según el producto que se trate, con las que libera su producto para el consumo humano, estos debidamente firmado por el responsable de control de calidad de cada fabricante o envasador, dichos documentos se entregarán por cada lote antes de que inicie la distribución, en el Departamento de Orientación Nutricional y Desarrollo Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario de la contratante, con dirección en calle 5 de mayo número 1606 col. centro de Puebla Pue. tel. 222 2 29 52 00 ext. 5288 y 5289, formaran parte de la conciliación para el pago.

t) A presentar los diseños de envases primario de cada producto solicitado en el presente procedimiento al Departamento de Orientación nutricional y Desarrollo Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del SEDIF Puebla ubicado en calle 5 de mayo núm. 1606 col centro de Puebla Pue. A más tardar 10 días naturales después de la comunicación del fallo, lo anterior con el objetivo de su aprobación y se proceda a su producción. Lo anterior de acuerdo como se solicita en cada especificación técnica de cada producto en el Anexo 2.

u) A hacerse cargo de las maniobras de carga y descarga de los bienes, hasta en un radio de 50

metros del camión al punto de almacenaje de la contratante.

#### PARA LA PARTIDA 4

**4.6.19.-** Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en la que se comprometa en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

a) A realizar la entrega de los bienes en el plazo y lugares señalados por la contratante.

b) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presenten vicios ocultos o que resulten dañados por defectos de fabricación, empaque y/o transportación, a partir de la recepción de los mismos en el en el lugar donde se haya suscitado el evento o en las delegaciones mencionadas en el Anexo 4, estos serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo no mayor a 24 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

c) A garantizar la calidad de los productos durante la Vigencia del Contrato a partir de la recepción de los bienes a entera satisfacción de la Contratante, considerando el periodo de caducidad señalado en el **Anexo 2.**

d) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en el Anexo 2.

e) A ser el único responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la Contratante y en ningún caso se considera a la Contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la entrega de los bienes ofertados.

f) A contar con el equipo, herramienta y maquinaria necesarios para la entrega, de los bienes en el lugar que indique la Contratante, sin costo extra.

g) A garantizar la entrega y distribución de los bienes durante la vigencia del contrato.

h) A que para el impreso del empaque o envase primario deberá cumplir con los Lineamientos de Imagen Gráfica del Sistema Nacional DIF, Guía básica de Imagen Institucional en los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y



Desarrollo Comunitario, así como los requerimientos de imagen gráfica del SEDIF Puebla para el ejercicio 2023, misma que se le dará a conocer a detalle al momento de la firma del contrato.

i) A que la tinta del etiquetado no deberá contener plomo. Los impresos deberán ser legibles.

j) A permitir a la contratante verificar en planta, cualquier proceso de fabricación, envasado, elaboración o distribución de los insumos, sin previo aviso durante el proceso de adquisición, almacenaje y/o distribución.

k) A permitir a la contratante tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte de proceso de almacenado y distribución de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante. De acuerdo con lo solicitado en cada especificación técnica de cada producto.

l) A cubrir el costo de los análisis de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.)

- Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato.
- Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse del: 1 al 4 de agosto del 2023.

m) A cumplir con lo establecido por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) en el ámbito de su competencia a lo que se refiere a este procedimiento que cumple con las atribuciones en materia de regulación, control y fomento sanitarios en los términos de la Ley General de Salud y demás disposiciones aplicables.

n) A aceptar que si alguna Norma Oficial Mexicana o Norma Mexicana, Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC (documento publicado por el Sistema Nacional DIF al inicio de cada ejercicio fiscal), se actualiza y que de ello deriven cambios que pudieran afectar el producto requerido, en sus características fisicoquímicas, microbiológicas, nutrimentales, de empaque u otra no prevista se harán las acciones necesarias para que los bienes se apeguen a lo solicitado en dichas actualizaciones.

o) A que el personal que distribuya los alimentos

deberá estar plenamente identificado portando gafete de la empresa con fotografía y nombre visible.

p) A dar respuesta un término de 24 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.

q) A cubrir los gastos médicos necesarios y los que se generen a los beneficiarios, si se presentara alguna toxiinfección alimentaria imputable al consumo de los productos entregados, siempre y cuando se pueda corroborar esta situación mediante las instancias correspondientes, como la Secretaría de Salud.

r) A no entregar productos alimentarios transgénicos.

s) A entregar los certificados de calidad o de liberación de producto de cada una de las entregas establecidas en el Anexo 3 y 3.1, original en hoja membretada de cada fabricante o envasador que incluya las características de calidad sensoriales, microbiológicas, fisicoquímicas, contaminantes químicos, de envase, lote, vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente) y número de piezas que ampara dichos documentos, según el producto que se trate, con las que libera su producto para el consumo humano, estos debidamente firmado por el responsable de control de calidad de cada fabricante o envasador, dichos documentos se entregarán por cada lote antes de que inicie la distribución, en el Departamento de Orientación Nutricional y Desarrollo Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario de la contratante, con dirección en calle 5 de mayo número 1606 col. centro de Puebla Pue. tel. 222 2 29 52 00 ext. 5288 y 5289, formaran parte de la conciliación para el pago.

t) A presentar los diseños de envases primario de cada producto solicitado en la presente licitación al Departamento de Orientación nutricional y Desarrollo Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del SEDIF Puebla ubicado en calle 5 de mayo núm. 1606 col centro de Puebla Pue. A más tardar 10 días naturales después de la comunicación del fallo, lo anterior con el objetivo de su aprobación y se proceda a su producción. Lo anterior de acuerdo como se solicita en cada especificación técnica de cada producto en el Anexo 2.

u) A hacerse cargo de las maniobras de carga y descarga de los bienes, hasta en un radio de 50 metros del camión al punto de almacenaje de la contratante.

## PARA LA PARTIDA 5

**4.6.20.-** Carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en la que se comprometa en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

a) A realizar la entrega de los bienes en el plazo y lugares señalados por la contratante.

b) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presente cualquier daño por defecto de fabricación, empaque y/o transportación y vicios ocultos, a partir de la recepción de los mismos en el en el lugar donde se haya suscitado el evento o en las delegaciones mencionadas en el Anexo 4, estos serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo no mayor a 24 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

c) A garantizar la calidad de los productos durante la Vigencia del Contrato a partir de la recepción de los bienes a entera satisfacción de la Contratante, considerando el periodo de caducidad señalado en el Anexo 2.

d) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en el Anexo 2.

e) A ser el único responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la Contratante y en ningún caso se considera a la Contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la elaboración y entrega de los bienes ofertados.

f) A contar con el equipo, herramienta y maquinaria necesarios para la entrega, de los bienes en el lugar que indique la Contratante, sin costo extra.

g) A garantizar la entrega y distribución de los bienes durante la vigencia del contrato.

h) A que para el impreso del empaque o envase primario deberá cumplir con los Lineamientos de Imagen Gráfica del Sistema Nacional DIF, Guía básica de Imagen Institucional en los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario, así como los requerimientos de imagen gráfica del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del estado de Puebla para el ejercicio 2023, misma que se le dará a conocer a detalle al momento de la firma del contrato.

i) A que la tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

j) A permitir a la contratante verificar en planta, cualquier proceso de fabricación, envasado, elaboración o distribución de los insumos, sin previo aviso durante el proceso de adquisición, almacenaje y/o distribución.

k) A permitir a la contratante tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte de proceso de almacenado y distribución de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante. De acuerdo con lo solicitado en cada especificación técnica de cada producto.

l) A cubrir el costo de los análisis de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) de la siguiente manera: (No aplica para el numeral 16 de la partida caja de cartón).

- Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato.

- Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse del: 1 al 4 de agosto del 2023

m) A cumplir con lo establecido por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) en el ámbito de su competencia a lo que se refiere a este procedimiento que cumple con las atribuciones en materia de regulación, control y fomento sanitarios en los términos de la Ley General de Salud y demás disposiciones aplicables. (No aplica para el numeral 16 de la partida caja de cartón).

n) A aceptar que si alguna Norma Oficial Mexicana o Norma Mexicana, Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC (documento publicado por el Sistema Nacional DIF al inicio de cada ejercicio fiscal), se actualiza y que de ello deriven cambios que pudieran afectar el producto contratado, en sus características fisicoquímicas, microbiológicas, nutrimentales, de empaque u otra no prevista se harán las acciones necesarias para que los bienes se apeguen a lo solicitado en dichas actualizaciones. (No aplica para el numeral 16 de la partida caja de cartón).

o) A que el personal que distribuya los alimentos deberá estar plenamente identificado portando gafete de la empresa con fotografía y nombre visible.

p) A dar respuesta un término de 24 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.

q) A cubrir los gastos médicos necesarios y los que se generen a los beneficiarios, si se presentara alguna toxiinfección alimentaria imputable al consumo de los productos entregados, siempre y cuando se pueda corroborar esta situación mediante las instancias correspondientes, como la Secretaría de Salud.

r) A no entregar productos alimentarios transgénicos. (No aplica para el numeral 16 de la partida caja de cartón).

s) A entregar los certificados de calidad o de liberación de producto de cada una de las entregas establecidas en el Anexo 3 y 3.1, original en hoja membretada de cada fabricante o envasador que incluya las características de calidad sensoriales, microbiológicas, fisicoquímicas, contaminantes químicos, de envase, lote, vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente) y número de piezas que ampara dichos documentos, según el producto que se trate, con las que libera su producto para el consumo humano, estos debidamente firmado por el responsable de control de calidad de cada fabricante o envasador, dichos documentos se entregarán por cada lote antes de que inicie la distribución, en el Departamento de Orientación Nutricional y Desarrollo Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario de la contratante, con dirección en calle 5 de mayo número 1606 col. centro de Puebla Pue. tel. 222 2 29 52 00 ext. 5288 y 5289, formaran parte de la conciliación para el pago. (No aplica para el numeral 16 de la partida caja de cartón).

t) A presentar los diseños de envases primarios de cada producto solicitado en el presente procedimiento al Departamento de Orientación nutricional y Desarrollo Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del SEDIF Puebla ubicado en calle 5 de mayo núm. 1606 col centro de Puebla Pue. A más tardar 10 días naturales después de la comunicación del fallo, lo anterior con el objetivo de su aprobación y se proceda a su producción. Lo anterior de acuerdo como se solicita en cada especificación técnica de cada producto en el Anexo 2.

u) A hacerse cargo de las maniobras de carga y descarga de los bienes, hasta en un radio de 50 metros del camión al punto de almacenaje de la contratante.

## PARA LA PARTIDA 6

**4.6.21.-** Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en la que se comprometa en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

**a)** A realizar la entrega de los bienes en el plazo y lugares señalados por la contratante.

**b)** A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presente cualquier daño por defecto de fabricación, empaque y/o transportación y vicios ocultos, a partir de la recepción de los mismos en el en el lugar donde se haya suscitado el evento o en las delegaciones mencionadas en el Anexo 4, estos serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo no mayor a 24 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

**c)** A garantizar la calidad de los productos durante la Vigencia del Contrato a partir de la recepción de los bienes a entera satisfacción de la Contratante, considerando el periodo de caducidad señalado en el Anexo 2.

**d)** A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en el Anexo 2

**e)** A ser el único responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la Contratante y en ningún caso se considera a la Contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la elaboración y entrega de los bienes ofertados.

**f)** A contar con el equipo, herramienta y maquinaria necesarios para la entrega de los bienes en el lugar que indique la Contratante, sin costo extra.

**g)** A garantizar la calidad de los productos y distribución de los bienes durante la vigencia del contrato.

**h)** A que para el impreso del empaque o envase primario deberá cumplir con los Lineamientos de Imagen Gráfica del Sistema Nacional DIF, Guía básica de Imagen Institucional en los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario, así como los requerimientos de imagen gráfica del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla para el

ejercicio 2023, misma que se le dará a conocer a detalle al momento de la firma del contrato.

**i)** A que la tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

**j)** A permitir a la contratante verificar en planta, cualquier proceso de fabricación, envasado, elaboración o distribución de los insumos, sin previo aviso durante el proceso de adquisición, almacenaje y/o distribución.

**k)** A permitir a la contratante tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte de proceso de almacenado y distribución de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante. De acuerdo con lo solicitado en cada especificación técnica de cada producto.

**l)** A cubrir el costo de los análisis de laboratorio acreditado ante Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) de la siguiente manera: (No aplica para el numeral 10 de la partida caja de cartón).

- Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato.

- Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse del: 1 al 4 de agosto del 2023

**m)** A cumplir con lo establecido por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) en el ámbito de su competencia a lo que se refiere a este procedimiento que cumple con las atribuciones en materia de regulación, control y fomento sanitarios en los términos de la Ley General de Salud y demás disposiciones aplicables. (No aplica para el numeral 10 de la partida caja de cartón).

**n)** A aceptar que si alguna Norma Oficial Mexicana o Norma Mexicana, Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC (documento publicado por el Sistema Nacional DIF al inicio de cada ejercicio fiscal), se actualiza y que de ello deriven cambios que pudieran afectar el producto contratado, en sus características fisicoquímicas, microbiológicas, nutrimentales, de empaque u otra no prevista se harán las acciones necesarias para que los bienes se apeguen a lo solicitado en dichas actualizaciones. (No aplica para el numeral 10 de la partida caja de cartón).

Página 20 de 807

**o)** A que el personal que distribuya los alimentos deberá estar plenamente identificado portando gafete de la empresa con fotografía y nombre visible.

**p)** A dar respuesta un término de 24 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.

**q)** A cubrir los gastos médicos necesarios y los que se generen a los beneficiarios, si se presentara alguna toxiinfección alimentaria imputable al consumo de los productos entregados, siempre y cuando se pueda corroborar esta situación mediante las instancias correspondientes, como la Secretaría de Salud.

**r)** A no entregar productos alimentarios transgénicos. (No aplica para el numeral 10 de la partida caja de cartón).

**s)** A entregar los certificados de calidad o de liberación de producto de cada una de las entregas establecidas en el Anexo 3 y 3.1, original en hoja membretada de cada fabricante o envasador que incluya las características de calidad sensoriales, microbiológicas, fisicoquímicas, contaminantes químicos, de envase, lote, vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente) y número de piezas que ampara dichos documentos, según el producto que se trate, con las que libera su producto para el consumo humano, estos debidamente firmado por el responsable de control de calidad de cada fabricante o envasador, dichos documentos se entregarán por cada lote antes de que inicie la distribución, en el Departamento de Orientación Nutricional y Desarrollo Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario de la contratante, con dirección en calle 5 de mayo número 1606 col. centro de Puebla Pue. tel. 222 2 29 52 00 ext. 5288 y 5289, formaran parte de la conciliación para el pago. (No aplica para el numeral 10 de la partida caja de cartón).

**t)** A presentar los diseños de envases primario de cada producto solicitado en el presente procedimiento al Departamento de Orientación nutricional y Desarrollo Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla ubicado en calle 5 de mayo núm. 1606 col centro de Puebla Pue. A más tardar 10 días naturales después de la comunicación del fallo, lo anterior con el objetivo de su aprobación y se proceda a su producción. Lo anterior de acuerdo como se solicita en cada especificación técnica de cada producto en el Anexo 2.

u) A hacerse cargo de las maniobras de carga y descarga de los bienes, hasta en un radio de 50 metros del camión al punto de almacenaje de la contratante.

## PARA LA PARTIDA 7

**4.6.22.-** Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en la que se comprometa en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

a) A realizar la entrega de los bienes en el plazo y lugares señalados por la contratante.

b) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presente cualquier daño por defecto de fabricación, empaque y/o transportación y vicios ocultos, a partir de la recepción de los mismos en el en el lugar donde se haya suscitado el evento o en las delegaciones mencionadas en el Anexo 4, estos serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo no mayor a 24 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

c) A garantizar la calidad de los productos durante la Vigencia del Contrato a partir de la recepción de los bienes a entera satisfacción de la Contratante, considerando el periodo de caducidad señalado en el Anexo 2.

d) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en el Anexo 2.

e) A ser el único responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la Contratante y en ningún caso se considera a la Contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la elaboración y entrega de los bienes ofertados.

f) A contar con el equipo, herramienta y maquinaria necesarios para la entrega, de los bienes en el lugar que indique la Contratante, sin costo extra.

g) A garantizar la entrega y distribución de los bienes durante la vigencia del contrato.

h) A que para el impreso del empaque o envase primario deberá cumplir con los Lineamientos de Imagen Gráfica del Sistema Nacional DIF, Guía básica de Imagen Institucional en los programas de la

Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario, así como los requerimientos de imagen gráfica del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del estado de Puebla para el ejercicio 2023, misma que se le dará a conocer a detalle al momento de la firma del contrato.

i) A que la tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

j) A permitir a la contratante verificar en planta, cualquier proceso de fabricación, envasado, elaboración o distribución de los insumos, sin previo aviso durante el proceso de adquisición, almacenaje y/o distribución.

k) A permitir a la contratante tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte de proceso de almacenado y distribución de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante. De acuerdo con lo solicitado en cada especificación técnica de cada producto.

l) ) A cubrir el costo de los análisis de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) de la siguiente manera: (No aplica para el numeral 14 de la partida caja de cartón).

- Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato.

- Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse del: 1 al 4 de agosto del 2023

m) A cumplir con lo establecido por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) en el ámbito de su competencia a lo que se refiere a este procedimiento que cumple con las atribuciones en materia de regulación, control y fomento sanitarios en los términos de la Ley General de Salud y demás disposiciones aplicables. (No aplica para el numeral 14 de la partida caja de cartón).

n) A aceptar que si alguna Norma Oficial Mexicana o Norma Mexicana, Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC (documento publicado por el Sistema Nacional DIF al inicio de cada ejercicio fiscal), se actualiza y que de ello deriven cambios que pudieran afectar el producto contratado, en sus características fisicoquímicas, microbiológicas, nutrimentales, de empaque u otra no prevista se harán las acciones necesarias para que los

bienes se apeguen a lo solicitado en dichas actualizaciones. (No aplica para el numeral 14 de la partida caja de cartón).

o) A que el personal que distribuya los alimentos deberá estar plenamente identificado portando gafete de la empresa con fotografía y nombre visible.

p) A dar respuesta un término de 24 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.

q) A cubrir los gastos médicos necesarios y los que se generen a los beneficiarios, si se presentara alguna toxiinfección alimentaria imputable al consumo de los productos entregados, siempre y cuando se pueda corroborar esta situación mediante las instancias correspondientes, como la Secretaría de Salud.

r) A no entregar productos alimentarios transgénicos. (No aplica para el numeral 14 de la partida caja de cartón).

s) A entregar los certificados de calidad o de liberación de producto de cada una de las entregas establecidas en el Anexo 3 y 3.1, original en hoja membretada de cada fabricante o envasador que incluya las características de calidad sensoriales, microbiológicas, fisicoquímicas, contaminantes químicos, de envase, lote, vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente) y número de piezas que ampara dichos documentos, según el producto que se trate, con las que libera su producto para el consumo humano, estos debidamente firmado por el responsable de control de calidad de cada fabricante o envasador, dichos documentos se entregarán por cada lote antes de que inicie la distribución, en el Departamento de Orientación Nutricional y Desarrollo Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario de la contratante, con dirección en calle 5 de mayo número 1606 col. centro de Puebla Pue. tel. 222 2 29 52 00 ext. 5288 y 5289, formaran parte de la conciliación para el pago. (No aplica para el numeral 14 de la partida caja de cartón).

t) A presentar los diseños de envases primario de cada producto solicitado en el presente procedimiento al Departamento de Orientación nutricional y Desarrollo Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del SEDIF Puebla ubicado en calle 5 de mayo núm. 1606 col centro de Puebla Pue. A más tardar 10 días naturales después de la comunicación del fallo, lo anterior con el objetivo de su aprobación y se proceda a su producción. Lo anterior

de acuerdo como se solicita en cada especificación técnica de cada producto en el Anexo 2.

u) A hacerse cargo de las maniobras de carga y descarga de los bienes, hasta en un radio de 50 metros del camión al punto de almacenaje de la contratante.

#### PARA LA PARTIDA 8

**4.6.23.-** Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en la que se comprometa en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

a) A realizar la entrega de los bienes en el plazo y lugares señalados por la contratante.

b) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presente cualquier daño por defecto de fabricación, empaque y/o transportación y vicios ocultos, a partir de la recepción de los mismos en el en el lugar donde se haya suscitado el evento o en las delegaciones mencionadas en el **Anexo 4**, estos serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo no mayor a 24 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

c) A garantizar la calidad de los productos durante la Vigencia del Contrato a partir de la recepción de los bienes a entera satisfacción de la Contratante, considerando el periodo de garantía señalado en el **Anexo 2**.

d) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en el **Anexo 2**.

e) A ser el único responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la Contratante y en ningún caso se considera a la Contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la elaboración y entrega de los bienes ofertados.

f) A contar con el equipo, herramienta y maquinaria necesarios para la entrega, de los bienes en el lugar que indique la Contratante, sin costo extra.

g) A garantizar la entrega y distribución de los bienes durante la vigencia del contrato.

h) A que para el impreso del empaque o envase

primario deberá cumplir con los Lineamientos de Imagen Gráfica del Sistema Nacional DIF, Guía básica de Imagen Institucional en los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario, así como los requerimientos de imagen gráfica del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del estado de Puebla para el ejercicio 2023, misma que se le dará a conocer a detalle al momento de la firma del contrato.

i) A que la tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

j) A permitir a la contratante verificar en planta, cualquier proceso de fabricación, envasado, elaboración o distribución de los insumos, sin previo aviso durante el proceso de adquisición, almacenaje y/o distribución.

k) A permitir a la contratante tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte de proceso de almacenado y distribución de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. **(E.M.A.)** en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante. De acuerdo con lo solicitado en cada especificación técnica de cada producto.

l) A cubrir el costo de los análisis de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. **(E.M.A.)** de la siguiente manera: (No aplica para el numeral 14 de la partida caja de cartón).

- Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato.

- Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse del: 1 al 4 de agosto del 2023

m) A cumplir con lo establecido por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios **(COFEPRIS)** en el ámbito de su competencia a lo que se refiere a este procedimiento que cumple con las atribuciones en materia de regulación, control y fomento sanitarios en los términos de la Ley General de Salud y demás disposiciones aplicables. **(No aplica para el numeral 14 de la partida caja de cartón).**

n) A aceptar que si alguna Norma Oficial Mexicana o Norma Mexicana, Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario **EIASADC** (documento publicado por el Sistema Nacional DIF al inicio de cada ejercicio fiscal), se actualiza y que de

ello deriven cambios que pudieran afectar el producto contratado, en sus características fisicoquímicas, microbiológicas, nutrimentales, de empaque u otra no prevista se harán las acciones necesarias para que los bienes se apeguen a lo solicitado en dichas actualizaciones. **(No aplica para el numeral 14 de la partida caja de cartón).**

o) A que el personal que distribuya los alimentos deberá estar plenamente identificado portando gafete de la empresa con fotografía y nombre visible.

p) A dar respuesta un término de 24 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.

q) A cubrir los gastos médicos necesarios y los que se generen a los beneficiarios, si se presentara alguna toxiinfección alimentaria imputable al consumo de los productos entregados, siempre y cuando se pueda corroborar esta situación mediante las instancias correspondientes, como la Secretaria de Salud.

r) A no entregar productos alimentarios transgénicos. **(No aplica para el numeral 14 de la partida caja de cartón).**

s) A entregar los certificados de calidad o de liberación de producto de cada una de las entregas establecidas en el **Anexo 3 y 3.1**, original en hoja membretada de cada fabricante o envasador que incluya las características de calidad sensoriales, microbiológicas, fisicoquímicas, contaminantes químicos, de envase, lote, vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente) y número de piezas que ampara dichos documentos, según el producto que se trate, con las que libera su producto para el consumo humano, estos debidamente firmado por el responsable de control de calidad de cada fabricante o envasador, dichos documentos se entregarán por cada lote antes de que inicie la distribución, en el Departamento de Orientación Nutricional y Desarrollo Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario de la contratante, con dirección en calle 5 de mayo numero 1606 col. centro de Puebla Pue. tel. 222 2 29 52 00 ext. 5288 y 5289, formaran parte de la conciliación para el pago. **(No aplica para el numeral 14 de la partida caja de cartón).**

t) A presentar los diseños de envases primario de cada producto solicitado en el presente procedimiento al Departamento de Orientación nutricional y Desarrollo Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del SEDIF Puebla ubicado en calle 5 de mayo núm. 1606 col centro de Puebla Pue.

A más tardar 10 días naturales después de la comunicación del fallo, lo anterior con el objetivo de su aprobación y se proceda a su producción. Lo anterior de acuerdo como se solicita en cada especificación técnica de cada producto en el **Anexo 2**.

u) A hacerse cargo de las maniobras de carga y descarga de los bienes, hasta en un radio de 50 metros del camión al punto de almacenaje de la contratante.

## PARA LA PARTIDA 9

**4.6.24** Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en la que se comprometa en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

a) A realizar la entrega de los bienes en el plazo y lugares señalados por la contratante.

b) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presente cualquier daño por defecto de fabricación, empaque y/o transportación y vicios ocultos, a partir de la recepción de los mismos en el en el lugar donde se haya suscitado el evento o en las delegaciones mencionadas en el Anexo 4, estos serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo no mayor a 24 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

c) A garantizar la calidad de los productos durante la Vigencia del Contrato a partir de la recepción de los bienes a entera satisfacción de la Contratante, considerando el periodo de caducidad señalado en el Anexo 2.

d) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en el Anexo 2.

e) A ser el único responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la Contratante y en ningún caso se considera a la Contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la elaboración y entrega de los bienes ofertados.

f) A contar con el equipo, herramienta y maquinaria necesarios para la entrega, de los bienes en el lugar que indique la Contratante, sin costo extra.

g) A garantizar la entrega y distribución de los bienes

durante la vigencia del contrato.

h) A que para el impreso del empaque o envase primario deberá cumplir con los Lineamientos de Imagen Gráfica del Sistema Nacional DIF, Guía básica de Imagen Institucional en los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario, así como los requerimientos de imagen gráfica del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del estado de Puebla para el ejercicio 2023, misma que se le dará a conocer a detalle al momento de la firma del contrato.

i) A que la tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

j) A permitir a la contratante verificar en planta, cualquier proceso de fabricación, envasado, elaboración o distribución de los insumos, sin previo aviso durante el proceso de adquisición, almacenaje y/o distribución.

k) A permitir a la contratante tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte de proceso de almacenado y distribución de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante. De acuerdo con lo solicitado en cada especificación técnica de cada producto.

l) A cubrir el costo de los análisis de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) de la siguiente manera: (No aplica para el numeral 14 caja de cartón).

- Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato,

- Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse del: 1 al 4 de agosto del 2023

m) A cumplir con lo establecido por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) en el ámbito de su competencia a lo que se refiere a este procedimiento que cumple con las atribuciones en materia de regulación, control y fomento sanitarios en los términos de la Ley General de Salud y demás disposiciones aplicables. (No aplica para el numeral 14 caja de cartón).

n) A aceptar que si alguna Norma Oficial Mexicana o Norma Mexicana, Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC (documento publicado por el Sistema Nacional DIF al



inicio de cada ejercicio fiscal), se actualiza y que de ello deriven cambios que pudieran afectar el producto contratado, en sus características fisicoquímicas, microbiológicas, nutrimentales, de empaque u otra no prevista se harán las acciones necesarias para que los bienes se apeguen a lo solicitado en dichas actualizaciones. (No aplica para el numeral 14 caja de cartón).

o) A que el personal que distribuya los alimentos deberá estar plenamente identificado portando gafete de la empresa con fotografía y nombre visible.

p) A dar respuesta un término de 24 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.

q) A cubrir los gastos médicos necesarios y los que se generen a los beneficiarios, si se presentara alguna toxiinfección alimentaria imputable al consumo de los productos entregados, siempre y cuando se pueda corroborar esta situación mediante las instancias correspondientes, como la Secretaría de Salud.

r) A no entregar productos alimentarios transgénicos. (No aplica para el numeral 14 caja de cartón).

s) A entregar los certificados de calidad o de liberación de producto conforme a lo solicitado por la contratante, original en hoja membretada de cada fabricante o envasador que incluya las características de calidad sensoriales, microbiológicas, fisicoquímicas, contaminantes químicos, de envase, lote, vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente) y número de piezas que ampara dichos documentos, según el producto que se trate, con las que libera su producto para el consumo humano, estos debidamente firmados por el responsable de control de calidad de cada fabricante, dichos documentos se entregarán por cada lote antes de que inicie la distribución, en el Departamento de Orientación Nutricional y Desarrollo Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario de la contratante, con dirección en calle 5 de mayo número 1606 col. centro de Puebla Pue. tel. 222 2 29 52 00 ext. 5288 y 5289, formaran parte de la conciliación para el pago. (No aplica para el numeral 14 caja de cartón).

t) A presentar los diseños de envases primario de cada producto solicitado en el presente procedimiento al Departamento de Orientación nutricional y Desarrollo Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla ubicado en calle 5 de mayo núm. 1606 col centro de Puebla Pue.

Página 25 de 807

A más tardar 10 días naturales después de la comunicación del fallo, lo anterior con el objetivo de su aprobación y se proceda a su producción. Lo anterior de acuerdo como se solicita en cada especificación técnica de cada producto en el Anexo 2.

u) A hacerse cargo de las maniobras de carga y descarga de los bienes, hasta en un radio de 50 metros del camión al punto de almacenaje de la contratante.

#### PARA LA PARTIDA 10

**4.6.25.-** Carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en la que se comprometa en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

a) A realizar la entrega de los bienes en el plazo y lugar señalado por la contratante.

b) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presente cualquier daño por defecto de fabricación, empaque y/o transportación y vicios ocultos, a partir de la recepción de los mismos en el lugar donde se haya suscitado el evento o en las delegaciones mencionadas en el Anexo 4, estos serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo **no mayor a 24 horas**. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

c) A garantizar la calidad de los productos durante la Vigencia del Contrato a partir de la recepción de los bienes a entera satisfacción de la Contratante, considerando el periodo de garantía señalado en el Anexo 2.

d) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecida. en el Anexo 2.

e) A ser el único responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la Contratante y en ningún caso se considera a la Contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la elaboración y entrega de los bienes ofertados.

f) A contar con el equipo, herramienta y maquinaria necesarios para la entrega, de los bienes en el lugar que indique la Contratante, sin costo extra.

g) A garantizar la entrega de los productos y distribución de los bienes durante la vigencia del contrato.

h) A que para el impreso del empaque o envase primario deberá cumplir con los Lineamientos de Imagen Gráfica del Sistema Nacional DIF, Guía básica de Imagen Institucional en los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario, así como los requerimientos de imagen gráfica del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla para el ejercicio 2023, misma que se le dará a conocer a detalle al momento de la firma del contrato.

i) A que la tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

j) A permitir a la contratante verificar en planta, cualquier proceso de fabricación, envasado, elaboración o distribución de los insumos, sin previo aviso durante el proceso de adquisición, almacenaje y/o distribución.

k) A permitir a la contratante tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte de proceso de almacenado y distribución de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante. De acuerdo con lo solicitado en cada especificación técnica de cada producto.

l) A cubrir el costo de los análisis de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) de la siguiente manera: (No aplica para el numeral 10 caja de cartón)

- Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato.

- Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse del: 1 al 4 de agosto del 2023

m) A cumplir con lo establecido por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) en el ámbito de su competencia a lo que se refiere a este procedimiento que cumple con las atribuciones en materia de regulación, control y fomento sanitarios en los términos de la Ley General de Salud y demás disposiciones aplicables. (No aplica para el numeral 10 caja de cartón).

n) A aceptar que si alguna Norma Oficial Mexicana o Norma Mexicana, Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC (documento publicado por el Sistema Nacional DIF al inicio de cada ejercicio fiscal), se actualiza y que de ello deriven cambios que pudieran afectar el producto contratado, en sus características fisicoquímicas, microbiológicas, nutrimentales, de empaque u otra no prevista se harán las acciones necesarias para que los bienes se apeguen a lo solicitado en dichas actualizaciones. (No aplica para el numeral 10 caja de cartón).

o) A que el personal que distribuya los alimentos deberá estar plenamente identificado portando gafete de la empresa con fotografía y nombre visible.

p) A dar respuesta un término de 24 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.

q) A cubrir los gastos médicos necesarios y los que se generen a los beneficiarios, si se presentara alguna toxiinfección alimentaria imputable al consumo de los productos entregados, siempre y cuando se pueda corroborar esta situación mediante las instancias correspondientes, como la Secretaría de Salud.

r) A no entregar productos alimentarios transgénicos. (No aplica para el numeral 10 caja de cartón).

s) A entregar los certificados de calidad o de liberación de producto de cada una de las entregas establecidas en el Anexo 3 original en hoja membretada de cada fabricante o envasador que incluya las características de calidad sensoriales, microbiológicas, fisicoquímicas, contaminantes químicos, de envase, lote, vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente) y número de piezas que ampara dichos documentos, según el producto que se trate, con las que libera su producto para el consumo humano, estos debidamente firmado por el responsable de control de calidad de cada fabricante o envasador, dichos documentos se entregarán por cada lote antes de que inicie la distribución, en el Departamento de Orientación Nutricional y Desarrollo Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario de la contratante, con dirección en calle 5 de mayo número 1606 col. centro de Puebla Pue. tel. 222 2 29 52 00 ext. 5288 y 5289, formaran parte de la conciliación para el pago.

t) A presentar los diseños de envases primario y/o secundario de cada producto solicitado en el presente procedimiento al Departamento de Orientación

nutricional y Desarrollo Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del estado de Puebla ubicado en calle 5 de mayo núm. 1606 col centro de Puebla Pue. A más tardar 10 días naturales después de la comunicación del fallo, lo anterior con el objetivo de su aprobación y se proceda a su producción. Lo anterior de acuerdo como se solicita en cada especificación técnica de cada producto en el Anexo 2.

u) A hacerse cargo de las maniobras de carga y descarga de los bienes, hasta en un radio de 50 metros del camión al punto de almacenaje de la contratante.

## PARA LAS PARTIDAS 11 y 12

**4.6.26.-** Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en la que se comprometa en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

a) A realizar la entrega de los bienes en el plazo y lugares señalados por la contratante.

b) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presente cualquier daño por defecto de fabricación, empaque y/o transportación y vicios ocultos, a partir de la recepción de los mismos en el en el lugar donde se haya suscitado el evento o en las delegaciones mencionadas en el Anexo 4, estos serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo no mayor a 24 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

c) A garantizar la calidad de los productos durante la Vigencia del Contrato a partir de la recepción de los bienes a entera satisfacción de la Contratante, considerando el periodo de caducidad señalados en los Anexos 2 y 5.

d) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en los Anexos 2 y 5.

e) A ser el único responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la Contratante y en ningún caso se considera a la Contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la elaboración y entrega de los bienes ofertados.

f) A contar con el equipo, herramienta y maquinaria necesarios para la entrega, de los bienes en el lugar que indique la Contratante, sin costo extra.

g) A garantizar la entrega de los productos y distribución de los bienes durante la vigencia del contrato.

h) A que para el impreso del empaque o envase primario deberá cumplir con los Lineamientos de Imagen Gráfica del Sistema Nacional DIF, Guía básica de Imagen Institucional en los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario, así como los requerimientos de imagen gráfica del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado Puebla para el ejercicio 2023, misma que se le dará a conocer a detalle al momento de la firma del contrato.

i) A que la tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

j) A permitir a la contratante verificar en planta, cualquier proceso de fabricación, envasado, elaboración o distribución de los insumos, sin previo aviso durante el proceso de adquisición, almacenaje y/o distribución.

k) A permitir a la contratante tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte de proceso de almacenado y distribución de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante. De acuerdo con lo solicitado en cada especificación técnica de cada producto.

l) A cubrir el costo de los análisis de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) de la siguiente manera. (No aplica para los numerales 18 de la Partida 1 y el numeral 17 de la Partida 2, caja de cartón):

- Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato.

- Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse del: 1 al 4 de agosto del 2023

m) A cumplir con lo establecido por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) en el ámbito de su competencia a lo que se refiere a este procedimiento

que cumple con las atribuciones en materia de regulación, control y fomento sanitarios en los términos de la Ley General de Salud y demás disposiciones aplicables. (No aplica para los numerales 18 de la Partida 1 y el numeral 17 de la Partida 2, caja de cartón).

n) A aceptar que si alguna Norma Oficial Mexicana o Norma Mexicana, Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC (documento publicado por el Sistema Nacional DIF al inicio de cada ejercicio fiscal), se actualiza y que de ello deriven cambios que pudieran afectar el producto contratado, en sus características fisicoquímicas, microbiológicas, nutrimentales, de empaque u otra no prevista se harán las acciones necesarias para que los bienes se apeguen a lo solicitado en dichas actualizaciones. (No aplica para los numerales 18 de la Partida 1 y el numeral 17 de la Partida 2, caja de cartón).

o) A que el personal que distribuya los alimentos deberá estar plenamente identificado portando gafete de la empresa con fotografía y nombre visible.

p) A dar respuesta un término de 24 horas máximo cuando la contratante reporte un faltante o regrese un producto que no cumpla con las condiciones requeridas.

q) A cubrir los gastos médicos necesarios y los que se generen a los beneficiarios, si se presentara alguna toxiinfección alimentaria imputable al consumo de los productos entregados, siempre y cuando se pueda corroborar esta situación mediante las instancias correspondientes, como la Secretaría de Salud.

r) A no entregar productos alimentarios transgénicos (No aplica para los numerales 18 de la Partida 1 y el numeral 17 de la Partida 2, caja de cartón).

s) A entregar los certificados de calidad o de liberación de producto de cada una de las entregas establecidas en el Anexo 3, 3.1, 6 y 6.1, original en hoja membretada de cada fabricante o envasador que incluya las características de calidad sensoriales, microbiológicas, fisicoquímicas, contaminantes químicos, de envase, lote, vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente) y número de piezas que ampara dichos documentos, según el producto que se trate, con las que libera su producto para el consumo humano, estos debidamente firmado por el responsable de control de calidad de cada fabricante o envasador, dichos documentos se entregarán por cada lote antes de que inicie la distribución, en el Departamento de Orientación Nutricional y Desarrollo

Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario de la contratante, con dirección en calle 5 de mayo número 1606 col. centro de Puebla Pue., tel. 222 2 29 52 00 ext. 5288 y 5289, formaran parte de la conciliación para el pago.

t) A presentar los diseños de envases primario de cada producto solicitado en el presente procedimiento al Departamento de Orientación nutricional y Desarrollo Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla ubicado en calle 5 de mayo núm. 1606 col centro de Puebla Pue. A más tardar 10 días naturales después de la comunicación del fallo, lo anterior con el objetivo de su aprobación y se proceda a su producción. Lo anterior de acuerdo como se solicita en cada especificación técnica de cada producto en el Anexo 2 y 5.

u) A hacerse cargo de las maniobras de carga y descarga de los bienes, hasta en un radio de 50 metros del camión al punto de almacenaje de la contratante.

#### 4.7.- INTEGRACIÓN DE LA INFORMACIÓN:

La propuesta técnica deberá presentarse dentro del segundo sobre de la siguiente manera:

a) Deberán presentar la propuesta Técnica en 2 recopiladores Lefort de dos argollas, un juego en original firmado en tinta azul por la persona facultada para ello y otro juego en copia simple. De igual forma, se les solicita **no** presentar hojas sueltas y engrapadas, engargoladas, dentro de protector o en fólter con broche.

b) La información contenida en el juego en original y el juego en copia, deberá ser idénticas.

c) Se solicita que la documentación venga organizada de acuerdo al orden de los puntos señalados en las presentes bases, incluyendo separadores o pestañas.

d) Cada uno de los documentos que integren la propuesta técnica deberán estar **debidamente foliados, sellados (obligatorio en caso de ser persona moral) y rubrica o firma al calce en todas y cada una de las hojas por la persona autorizada para ello** conforme al poder notarial, además, la última hoja deberá incluir el **nombre y firma** del representante legal del licitante **para cada documento**, tanto en el original como en la copia, el licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto, será total responsabilidad del mismo; incluyendo toda la documentación anexa; ejemplo: cartas, permisos, etc., que se les haya solicitado.

e) Los documentos que se anexen y no hayan sido solicitados en las presentes bases, no serán considerados para la evaluación técnica.

f) Todos los documentos y requisitos solicitados en los aspectos técnicos deberán estar debidamente foliados, si carecen del mismo, no será responsabilidad de la Convocante, por lo que el licitante deberá revisar su información y documentación.

g) Los dispositivos que deberán integrar las propuestas son los siguientes:

1.- **Sobre 2** Propuesta Técnica deberá contener 2 dispositivos USB con la **Caratula del ANEXO B**, grabada en **formato WORD**.

## 5.-ASPECTOS ECONÓMICOS

El **TERCER SOBRE**, debidamente sellado con cinta adhesiva e identificada con nombre del licitante, número de licitación y con la leyenda "Propuesta Económica" o Sobre 3, deberá contener:

### 5.1.- PROPUESTA ECONÓMICA.

5.1.1.- La propuesta económica **ANEXO C**, así como todos los demás documentos solicitados que se anexen a la misma, deberán presentarse en fólder tamaño carta con broche baco, estar impresos en papel membretado original del licitante, dirigida a la Convocante, indicando el número de la presente Licitación **GESAL-030-239/2023**, debiendo contener **folio, sello (en caso de ser persona moral) y rubrica o firma al calce en todas y cada una de las hojas por la persona autorizada para ello** conforme al poder notarial, además, la última hoja deberá incluir el **nombre y firma** del representante legal del licitante **para cada documento**. El licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto será total responsabilidad del mismo. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA.**

La propuesta económica del licitante o sobre 3, deberá contener 2 dispositivos **USB** con el **ANEXO C** grabado en formato **EXCEL**, que invariablemente deberá coincidir con lo presentado en la Propuesta Técnica mismos que serán proporcionados por el licitante

5.1.2.- Los precios deberán presentarse en moneda nacional, con 2 decimales como máximo. El no presentarla así será causa de descalificación. Adicionalmente, se deberá anexar la leyenda "**Los precios serán firmes durante la vigencia del contrato, dichos precios ya incluyen todo lo requerido para la prestación del servicio**".

5.1.3.- La propuesta económica no deberá presentar raspaduras, enmendaduras o correcciones en la misma.

5.1.4.- En caso de existir descuentos se deberán incluir en el precio unitario.

5.1.5.- En caso de que existan errores aritméticos éstos serán rectificadas prevaleciendo invariablemente el precio unitario. Si el Licitante, en uno u otro caso, no acepta la corrección, su propuesta será rechazada.

5.1.6.- Se solicita que, preferentemente, los precios presentados se protejan con cinta adhesiva.

**Es importante que el licitante verifique antes de incluir sus dispositivos en el sobre, que los mismos contengan el nombre del licitante, número de licitación y "propuesta económica", que la información solicitada se encuentre debidamente capturada, no escaneada, a renglón seguido y que no tenga problemas para leerse, ni que contenga virus. Lo anterior, con el objeto de que la misma se pueda plasmar en el acta correspondiente del evento señalado en el PUNTO 13 de estas bases. (No incluir imágenes).**

5.2.- **REQUISITOS ECONÓMICOS.** Todos los licitantes deberán anexar a su propuesta económica, los requisitos que a continuación se enuncian, tomando en cuenta que la falta de alguno de ellos será causa de descalificación.

5.2.1.- Garantía de seriedad conforme al **PUNTO 7** de estas bases.

5.2.2.- Los licitantes deberán presentar su propuesta económica, conforme al **ANEXO C**.

**Para las partidas 1- 4 se aplicará tasa del 0% con fundamento en el artículo 2°.-A fracción I, inciso b de la Ley del Impuesto al Valor Agregado .**

**Para la partida 5 se aplicará tasa del 0% con fundamento en el artículo 2°.-A fracción I, inciso b de la Ley del Impuesto al Valor Agregado, en los numerales 1 al 15, así como la tasa del 16% de I.V.A. al numeral 16 de la partida.**

**Para las partidas 6 y 10 se aplicará tasa del 0% con fundamento en el artículo 2°.-A fracción I, inciso b de la Ley del Impuesto al Valor Agregado, en los numerales 1 al 9, así como la tasa del 16% de I.V.A. al numeral 10 de la partida.**

Para las partidas 7, 8 y 9 se aplicará tasa del 0% con fundamento en el artículo 2°.-A fracción I, inciso b de la Ley del Impuesto al Valor Agregado, en los numerales 1 al 13, así como la tasa del 16% de I.V.A. al numeral 14 de la partida.

Para la partida 11 se aplicará tasa del 0% con fundamento en el artículo 2°.-A fracción I, inciso b de la Ley del Impuesto al Valor Agregado, en los numerales 1 al 17, así como la tasa del 16% de I.V.A. al numeral 18 de la partida.

Para la partida 12 se aplicará tasa del 0% con fundamento en el artículo 2°.-A fracción I, inciso b de la Ley del Impuesto al Valor Agregado, en los numerales 1 al 16, así como la tasa del 16% de I.V.A. al numeral 17 de la partida.

**5.2.3.-** Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, copia simple legible de la declaración anual 2021, en la que se advierta que tienen ingresos, con su respectivo acuse de recibo del SAT con sello o liga digital correspondiente y la última declaración provisional 2023 (ISR e IVA) del mes inmediato anterior a la presentación de la propuesta.

**5.2.4.-** Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, copia simple legible del documento vigente para la presentación y apertura de Propuestas Legales y Económicas en que conste, la Opinión **positiva** respecto del Cumplimiento de sus Obligaciones Fiscales. Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el Artículo 32D, regla 2.1.37 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2023, publicada en el Diario Oficial de la Federación. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

**5.2.5.-** Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, el documento en el que conste la Opinión **positiva** del Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, el cual debe contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente; así mismo, de conformidad con el ACUERDO número ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR dictado por el H. Consejo Técnico en sesión ordinaria de 27 de abril de 2022, por el que se aprobaron las Reglas de carácter general para la obtención de la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, así como su Anexo Único, publicado el 22 de septiembre de 2022, los licitantes deberán considerar el cumplimiento de la regla séptima del Acuerdo mencionado. El documento en el que conste

la opinión positiva de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social deberá estar generado dentro de los cinco días hábiles previos a la presentación de su propuesta económica.

**5.2.6.-** Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta económica, documento vigente a la presentación y apertura de Propuestas Legales y Económicas en el que se emite la constancia sin adeudo sobre el cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos expedidos por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT), en términos del Artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y el acuerdo publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2017. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

## 6.- ASPECTOS INFORMATIVOS.

**6.1.-** Los licitantes interesados en participar en procedimientos de adjudicación deberán presentar Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas vigente, con código QR verificable, para participar en procedimientos de adjudicación o para suscribir contratos de obra pública o servicios realizados con la misma, de adquisiciones, arrendamientos o servicios; conforme al **PUNTO 2.4.8** en términos del acuerdo de la Secretaría de la Contraloría (actualmente Secretaría de la Función Pública), publicado en el Periódico Oficial del Estado el 27 de mayo de 2011.

**6.2.-** Se informa a los licitantes que toda la documentación que integre sus propuestas, legal, técnica y económica deberá ser presentada en español, o en su caso, con traducción simple al español, el no hacerlo será motivo de descalificación.

**6.3.-** No se acepta participación conjunta.

**6.4.-** Se permitirá realizar la primera entrega en envase comercial o de línea, refiriéndose en este caso al etiquetado de los productos con los cuales se comercializa al público en general.

**6.5.-** El licitante adjudicado deberá presentar los diseños de envases primario de cada producto solicitado en el presente procedimiento al Departamento de Orientación Nutricional y Desarrollo Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla ubicado en calle 5 de mayo núm. 1606 col centro de Puebla Pue.

A más tardar 10 días naturales después de la comunicación del fallo, lo anterior con el objetivo de su aprobación y se proceda a su producción.

## 7.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.

7.1.- De Conformidad con el Artículo 126 fracción I de la Ley, los licitantes deberán garantizar la seriedad de sus propuestas, mediante:

a) En el caso de **Cheque** este deberá ser cruzado el cual deberá contener la leyenda "**No negociable**", a favor del Gobierno del Estado de Puebla.

b). Para el caso de las **Pólizas de Fianza**, se deberá incluir una leyenda en el cuerpo de dicho instrumento, en la que se aclare que esa póliza se expide a favor del **Gobierno del Estado de Puebla a través de la Secretaría de Planeación y Finanzas**; en todos los casos será por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total ofertado a **cantidades máximas** sin incluir el IVA.

En caso de presentar cheque cruzado este no deberá contener otra leyenda diversa a "No negociable", de acuerdo a lo previsto en el Artículo 178 de la Ley General de Títulos y Operaciones de Crédito.

En caso de exhibir cheque cruzado, éste deberá presentarse dentro de una mica o sobre, (no enmicado) por lo que no se aceptarán cheques engrapados o pegados en hojas blancas.

La garantía se exige para cubrir al Gobierno del Estado de Puebla contra el riesgo de incumplimiento por parte de los licitantes en los siguientes casos:

a) Si el (los) licitante(s) retira(n) su oferta.

b) Si el (los) licitante(s) al (los) que se le(s) adjudicó el contrato derivado de esta licitación, no firma(n) el mismo de conformidad con los plazos establecidos en estas bases.

En cualquiera de estos casos, la garantía de seriedad se aplicará en beneficio del Gobierno del Estado de Puebla, como indemnización por los daños y perjuicios ocasionados. Esta garantía deberá presentarse dentro del tercer sobre.

7.2.- En caso de que los licitantes, para garantizar sus propuestas, decidan otorgar póliza de fianza, ésta deberá ser expedida por afianzadora autorizada conforme a la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas y su redacción será conforme al **ANEXO D**.

7.3.- No se aceptarán garantías con enmendaduras,

tachaduras, rotas o perforadas. Ni cheques de cuentas de persona distinta al licitante. El presentarlas así será causa de descalificación.

7.4.- Esta garantía se regresará a los licitantes que no hayan resultado adjudicados, en un plazo de **15 días hábiles** posteriores a la notificación del fallo respectivo.

7.5.- Por lo que respecta al licitante adjudicado, le será devuelto una vez que presente la garantía de cumplimiento respectiva, debidamente sellada de recibido por la Contratante.

7.6.- El horario para recoger dichas garantías será de lunes a viernes de **10:00 a 15:00 horas** en las oficinas de la Convocante, presentando el recibo, su solicitud respectiva y copia de identificación de la persona que recibirá la garantía.

7.7.- La Convocante conservará en custodia las garantías de seriedad que sean otorgadas por este concepto, hasta la fecha del fallo.

La devolución de las garantías de seriedad a los licitantes se realizará a solicitud de los mismos, en un periodo máximo de seis meses posteriores a la comunicación del fallo de esta licitación, después de este plazo, las garantías serán consideradas como canceladas y resguardadas en el archivo general.

## EVENTOS DE LA LICITACIÓN:

### 8.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.

8.1.- Las dudas referentes a las especificaciones descritas, puntos de las bases y requisitos para los licitantes, serán recibidas en horario y días señalados en el **PUNTO 3**, del calendario establecido al inicio de las presentes bases que rigen el procedimiento de licitación pública, mismas que **invariablemente** deberán ser enviadas en el formato identificado como **ANEXO F** (no escaneado y en formato **WORD**), a través del correo electrónico que a continuación se señala (se deberá indicar en el asunto del correo la leyenda "**PREGUNTAS GESAL-030-239/2023 NOMBRE DEL LICITANTE**") debiendo enviar de forma legible, escaneado el comprobante de pago de Bases respectivo, por el mismo medio:

[juntadeclaraciones@puebla.gob.mx](mailto:juntadeclaraciones@puebla.gob.mx)

**QUEDA BAJO LA MÁS Estricta RESPONSABILIDAD DE LOS LICITANTES, LLAMAR AL TELÉFONO (222) 2 29 70 00 /13/ /14/**

## **EXT. 4137/5062 PARA CONFIRMAR QUE SUS PREGUNTAS HAYAN SIDO RECIBIDAS, PREVIO A LA REALIZACIÓN DEL ACTO DE JUNTA DE ACLARACIONES.**

Lo anterior, con el fin de que la Convocante y la Contratante se encuentren en posibilidad de analizar, responder y dar lectura a las respuestas de las dudas planteadas en tiempo y forma, en el evento de junta de aclaraciones; en caso de no enviarlas al correo antes mencionado, en el formato correspondiente y dentro del término señalado anteriormente, la Convocante **NO DARÁ RESPUESTAS A LAS PREGUNTAS O DUDAS ENVIADAS FUERA DEL PLAZO ESTABLECIDO EN LAS PRESENTES BASES.**

Por ningún motivo se aceptarán preguntas por escrito o en forma directa, debiendo ser **invariablemente a través del correo electrónico antes mencionado** y hasta la hora prevista. Asimismo, no se aclarará en el evento señalado en el **PUNTO 9** de estas bases, duda alguna que no haya sido planteada con anterioridad o en el horario antes mencionado. Solo serán contestadas las preguntas de carácter técnico, legal y económico previamente presentadas, reservándose la Convocante el derecho de resumirlas en caso de que éstas contengan comentarios adicionales.

**8.2.-** Las preguntas de los licitantes deberán realizarse precisando a que punto de las bases o del **ANEXO 1 o anexos** se refieren, en caso de no presentarse como se indica, no serán tomadas en cuenta.

**8.3.-** No se tomarán en cuenta las preguntas de aquellos Participantes que no hayan enviado su comprobante de pago de Bases, así como las preguntas que los Licitantes envíen fuera de las fechas y horarios establecidos en los **PUNTOS 1 y 3** del calendario de estas bases.

### **9.- JUNTA DE ACLARACIONES.**

**9.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.-** Se estará a lo dispuesto en el **PUNTO 5**, del calendario establecido al inicio de las bases que rigen el presente procedimiento de licitación pública.

**9.2.-** Uno de los representantes de la Convocante dará lectura a las respuestas de las preguntas que los licitantes hayan presentado previo a este evento por escrito en los términos señalados en el **PUNTO 8** de estas bases.

**9.3.-** Los representantes de la Convocante y de la Contratante, así como los licitantes, firmarán el acta en la cual se encuentran asentadas las aclaraciones a las

dudas presentadas y se entregará copia del acta ya sea impresa o en medio electrónico a los asistentes. La omisión de firmas por parte de algún asistente no invalidará el contenido y efecto del acta.

**9.4.-** Todo lo que se establezca en el acta de Junta de Aclaraciones, será parte integrante de las bases de la presente licitación, de conformidad al Artículo 81 fracción II de la Ley, por lo que los cambios realizados deberán considerarse para la presentación de sus propuestas. El no cumplir con lo anterior será causa de descalificación.

**9.5.-** Toda vez que la presencia del licitante no es requisito indispensable para participar en este evento su inasistencia queda bajo su estricta responsabilidad, considerando que estará de acuerdo con las aclaraciones realizadas en la misma y que la Convocante se libera de cualquier responsabilidad en relación a que algún licitante carezca de alguna información.

**LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE EN ARCHIVO DIGITAL PDF COPIA DEL ACTA DEL EVENTO DEBIDAMENTE FIRMADA.**

### **10.- PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS.**

**10.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.** -Se estará a lo dispuesto en el **PUNTO 6**, del calendario establecido al inicio de las bases que rigen el presente procedimiento de licitación pública, el **registro** se llevará a cabo **30 minutos antes de esa hora.**

**EXACTAMENTE** a la hora señalada en el **PUNTO 6** del calendario establecido al inicio de las bases y tomando como base la hora que marca el reloj del recinto mencionado, se cerrarán las puertas del mismo, no permitiéndose el ingreso a documentación o licitante alguno, quedando descalificado automáticamente y sin responsabilidad alguna para la Convocante.

Para este evento solo podrá estar presente el licitante o su representante debidamente acreditado.

**LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE EN ARCHIVO DIGITAL PDF COPIA DEL ACTA DEL EVENTO DEBIDAMENTE FIRMADA.**

**10.2.-** Los licitantes que adquirieron bases y se inscribieron, que no estén presentes al iniciar este acto, quedarán automáticamente descalificados.



## DESARROLLO DEL EVENTO:

**10.3.-** Se hará declaración oficial del evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas.

**10.4.-** Se hará la presentación de los representantes de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, el Órgano Interno de Control y representantes del área Contratante.

**10.5.-** Se pasará lista de asistencia de los licitantes quienes deberán presentar, a través de sus representantes debidamente acreditados los **TRES SOBRES IDENTIFICADOS, CERRADOS Y SELLADOS CON CINTA ADHESIVA**, conforme a lo señalado en los **PUNTOS 3, 4 y 5** de estas bases.

**10.6.-** Previo a la apertura de los tres sobres, el licitante deberá presentar fuera de los sobres la **Constancia de No Inhabilitado vigente, con código QR verificable, para participar en procedimientos de adjudicación, el no hacerlo será motivo de descalificación.**

**10.6.1.-** Con fundamento en el Artículo 85 fracción II de la Ley, se procederá a la apertura del primer sobre, con la documentación legal de cada licitante, que debe contener los originales o copias certificadas y copias simples de la documentación solicitada, mismas que se cotejarán en el momento. Los originales o copias certificadas serán devueltos a los licitantes, excepto lo solicitado en el **ANEXO A**. Las copias simples se quedarán invariablemente en poder de la Convocante.

En caso de que algún licitante quede descalificado por no presentar uno o varios de los documentos legales solicitados en el **PUNTO 3** de las presentes bases, se le hará entrega inmediatamente de los dos sobres que contienen la propuesta técnica, así como la económica, quedando bajo su elección el abandonar el recinto en ese momento.

**10.7.-** En caso de que la documentación presentada se encuentre completa, se procederá a abrir el segundo sobre de cada licitante, el cual debe contener lo solicitado en el **PUNTO 4** de estas bases.

**10.8.-** La **CARÁTULA DEL ANEXO B** será rubricada al menos por un asistente a este evento.

**10.9.-** Se levantará acta circunstanciada del evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas, asentando los motivos de la descalificación de aquellos licitantes que hubiesen

omitido cualquiera de los requisitos a que se refieren los **PUNTOS 3 y 4** de las presentes bases, las propuestas recibidas y las observaciones respectivas.

El acta será firmada por los asistentes, entregando copia ya sea impresa o en medio magnético al finalizar.

**10.10.-** La omisión de firmas por parte de algún asistente no invalidará el contenido y efecto del acta.

**10.11.-** El tercer sobre de cada licitante, cerrado y sellado con cinta adhesiva, que debe contener la propuesta económica y la garantía de seriedad de propuestas, será debidamente firmado por los asistentes, quedando los mismos en custodia de la Convocante hasta el día del evento de la apertura de propuestas económicas.

**10.12.-** Si se da el caso en el que algún licitante no presente alguno o ninguno de los sobres solicitados y haya comprado bases, se le dará acceso al evento, pero quedará automáticamente descalificado, situación que será asentada en el acta correspondiente.

## 11.- EVALUACIÓN TÉCNICA.

La Contratante realizará la evaluación de las propuestas técnicas recibidas y emitirá el dictamen técnico respectivo, mismo que se dará a conocer en el evento señalado en el **PUNTO 12** de estas bases.

### CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

**11.1.-** Se evaluará que la descripción técnica ofertada por el licitante corresponda invariablemente con lo solicitado en el **ANEXO 1** más los documentos solicitados en el **PUNTO 4.6**, ambos de las presentes bases.

El no cumplir con lo anterior será causa de descalificación

**11.2.- Elementos para la evaluación técnica.** - La evaluación de las propuestas técnicas se realizará comparando el/los bienes ofertados por los licitantes, con:

- Todo lo solicitado en estas bases;
- Cartas, Anexos, etc. y
- Demás requisitos que se establezcan en la junta de aclaraciones.

## 12.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA.

**12.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.** - Se estará a lo dispuesto en el **PUNTO 7.**, del calendario establecido al inicio de las bases que rigen el presente procedimiento de licitación pública.

**12.2.-** La Convocante procederá a informar el resultado de la evaluación de las propuestas técnicas, de cada licitante, según dictamen **emitido por la Contratante.**

**12.3.-** Con relación a las propuestas técnicas descalificadas, en ese momento será devuelto el tercer sobre al o los licitantes correspondientes.

**12.4.-** Si la propuesta técnica es rechazada y el licitante no asiste a este evento, el tercer sobre cerrado y sellado, quedará en poder de la Convocante, hasta en tanto el licitante acuda a solicitarlo, mediante escrito firmado por la persona autorizada para ello, en un plazo máximo de seis meses posteriores a la comunicación del fallo de esta licitación, después de este plazo, será considerada como cancelada y resguardadas en el archivo general. Una vez firmada el acta correspondiente a esta comunicación de evaluación técnica, se procederá con:

### **13.- APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.**

#### **DESARROLLO DEL EVENTO:**

**13.1.-** Se hará declaración oficial del evento de apertura de propuestas económicas.

**13.2.-** Se pasará lista de asistencia de los licitantes cuyas propuestas técnicas fueron aceptadas.

**13.3.-** En el caso de las propuestas aceptadas, se procederá a la apertura del tercer sobre y una vez verificada la garantía de seriedad, se dará lectura en voz alta a la propuesta económica.

**13.4.-** Cuando algún licitante no asista a este evento y su propuesta técnica sea aceptada, el tercer sobre que debe contener la propuesta económica, así como la garantía solicitada, en ese instante será abierto por un representante de la Convocante y se procederá a dar lectura a la misma.

**13.5.-** Las propuestas económicas **ANEXO C** serán rubricadas por los asistentes.

**13.6.-** Se levantará acta circunstanciada del evento asentando los importes unitarios y totales de todas y cada una de las propuestas económicas aceptadas y las observaciones respectivas, firmando los asistentes y entregando copia a los mismos.

**13.7.-** Para los fines de la evaluación económica, en caso de error aritmético, prevalecerán los precios unitarios. Cuando se presente un error de cálculo en las propuestas presentadas, solo habrá lugar a su rectificación por parte de la Convocante, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios. En caso de discrepancia entre las cantidades escritas con letra y con número **prevalecerá la cantidad con letra.**

**NO ES OBLIGATORIA LA PRESENCIA DE LOS LICITANTES, Y LA FALTA DE ALGUNA FIRMA NO INVALIDARÁ EL ACTA DEL EVENTO.**

**13.8.-** La Secretaría podrá negociar a la baja los precios contenidos en las propuestas económicas de los licitantes, cuando exista el riesgo de declararse desierto el procedimiento, siempre y cuando se haga del conocimiento previo de todos los licitantes presentes al momento de la apertura de propuestas; lo anterior de conformidad con la fracción III del Artículo 81 de la Ley.

**13.9.-** Si se da el caso de negociación, la Convocante levantará el acta respectiva junto con el Órgano Interno de Control y la Contratante, y el Licitante donde se asentará el resultado de este hecho.

**LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE EN ARCHIVO DIGITAL PDF COPIAS DE LAS ACTAS DEL EVENTO DEBIDAMENTE FIRMADAS.**

### **14.- FALLO.**

**14.1.-** La Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, con fundamento en lo dispuesto en los Artículos 88 y 90 de la Ley, comunicará vía correo electrónico (el establecido por el licitante en el **ANEXO G**), el acta de fallo a los licitantes cuyas propuestas fueron susceptibles de evaluarse económicamente, a partir del plazo señalado en el **PUNTO 8** del calendario establecido al inicio de las bases que rigen el presente procedimiento de licitación pública **Y HASTA LOS PRÓXIMOS 5 DÍAS NATURALES.**

**14.2.-** Si resultare que 2 o más propuestas satisfacen la totalidad de los requerimientos de la Convocante, y exista un empate en el precio, se adjudicará a aquel licitante que, siendo persona física o moral, tenga establecido su domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla; entendido como tal, el que se haya manifestado ante el registro federal de contribuyentes para los efectos fiscales.

**14.3.-** Si una vez verificado lo establecido en el punto

anterior, apareciere que más de un licitante tiene su domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla, la partida o partidas se dividirán entre los participantes empatados y en caso de que no sea susceptible de ser dividido, se establecerá el procedimiento de puja a la baja, en el cual todos los Licitantes en empate, podrán en ese mismo acto reevaluar sus propuestas y otorgar un nuevo precio **mismo que por ningún motivo deberá ser superior al originalmente presentado**, de conformidad con el Artículo 89 de la Ley en la materia.

**14.4.-** Una vez que el Acta de Fallo es enviada, es responsabilidad del licitante adjudicado confirmar la recepción de la misma, de no hacerlo, se da por entendido que fue recibida y comunicada para cualquier efecto.

### **ASPECTOS GENERALES:**

#### **15.- DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES**

Será motivo de descalificación a los licitantes que incurran en uno o más de los siguientes supuestos:

**15.1.-** Por no estar presentes al iniciar el evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas.

**15.1.1.-** Por no presentar **constancia de No Inhabilitado vigente, con código QR verificable, para participar en procedimientos de adjudicación**

**15.1.1.1-** Por no presentar fuera del sobre la **Constancia de No Inhabilitado vigente, con código QR verificable, para participar en procedimientos de adjudicación, conforme a lo establecido en el apartado 2.4.8 de las bases.**

**15.2.-** Si no presenta o no cumple con todos y cada uno de los requisitos solicitados en las bases de la presente licitación, de conformidad a lo señalado en el Artículo 80 fracción VII de la Ley, ya que todos los requisitos solicitados son esenciales.

**15.3.-** Si la propuesta técnica, económica y demás documentos solicitados no se presentan en hojas membretadas originales del licitante, dirigidas a la Convocante, indicando número de licitación, selladas (obligatorio en caso de ser persona moral) y firmadas por el representante legal, indicando en la última hoja, el nombre y puesto del mismo.

**15.4.-** Si se comprueba que algún licitante ha acordado con otro u otros elevar los precios servicio, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja

sobre los demás licitantes.

**15.5.-** Si no presenta la garantía solicitada en el **PUNTO 7** de estas bases dentro del tercer sobre o cuando el valor de la garantía para la seriedad de propuestas sea inferior al 10% (diez por ciento) del monto total de la oferta sin incluir el I.V.A. (según sea el caso), o si esta garantía no se encuentra debidamente requisitada.

**15.6.-** Cuando se compruebe que algún licitante se encuentre dentro de los supuestos que marca el Artículo 77 de la Ley.

**15.7.-** Si no presenta original y copia de la propuesta técnica o si esta última estuviera incompleta.

**15.8.-** Si su propuesta no indica el periodo de entrega o periodo de garantía o si éstos no se ajustan a los establecidos en estas bases o en Junta de Aclaraciones.

**15.9.-** Si en la propuesta ya sea técnica o económica, o en ambas, existe información que se contraponga, o resulte ambigua y confusa para realizar la evaluación correspondiente.

**15.10.-** En caso de que la carta solicitada en el **PUNTO 3.2** se presente con alguna restricción o salvedad

**15.11.-** Cualquier punto o concepto adicional no solicitado en las bases, que sea presentado en la propuesta técnica o económica y que esta afecte a los intereses del Gobierno del Estado de Puebla.

**15.12.-** Si se demuestra que el licitante utiliza o ha utilizado documentación no auténtica, falsa, apócrifa o declarado falsamente en éste o cualquier otro procedimiento de adjudicación previsto por la Ley en el que se encuentre participando, cualquiera que sea el estado del procedimiento en cuestión.

**15.13.-** La inclusión de elementos en cualquiera de las propuestas técnica, económica e incluso en la documentación legal, que implique el otorgamiento de bienes o servicios en condiciones inferiores a las establecidas por las bases y eventualmente modificadas por la Junta de Aclaraciones, toda vez que lo anterior representa una negociación indirecta de las Bases, de conformidad con lo establecido en los Artículos 79 fracción V y 80 fracción X de la Ley de la materia expresamente establecen que el contenido de las bases no es negociable.

**15.14.-** En aquellos casos en que la inclusión sea de elementos que impliquen condiciones superiores a las

establecidas, se estará a lo que al efecto determine la Convocante, previo análisis de la conveniencia de la aceptación de dichas condiciones, por lo que de determinarse que no son convenientes y por ende representan ofrecimiento de condiciones inferiores, será procedente la descalificación.

**15.15.-** Por no cumplir con la descripción detallada de los bienes en su **propuesta técnica** conforme al **ANEXO 1** de estas bases, así como por no considerar los cambios derivados de la junta de aclaraciones.

**15.16.-** Por no presentar los **ANEXOS B y C**, debidamente requisitados, o bien la información requerida no coincida conforme a lo solicitado en el **ANEXO 1** o bien, si éste no se presenta en los formatos indicados en estas bases.

**15.17.-** Si en el evento señalado en el **PUNTO 10** de estas bases, no presenta alguno de los 3 sobres requeridos.

**15.18.-** Por no aplicar en sus propuestas, los cambios derivados de la junta de aclaraciones.

**15.19.-** Por no presentar o por no cumplir con algún requisito legal solicitado en el **PUNTO 3** de las presentes bases.

**15.20.-** Por no presentar o por no cumplir con algún requisito técnico solicitado en el **PUNTO 4** de las presentes bases.

**15.21.-** Por no presentar o por no cumplir con algún requisito económico solicitado en el **PUNTO 5** de las presentes bases.

**15.22.-** Por no indicar en su propuesta técnica lo solicitado en los **PUNTOS 4.6.1 y 4.6.2** de las presentes bases.

**15.23.-** Por no presentar en su propuesta técnica en español o con traducción simple al español los folletos, catálogos o fichas técnicas con las principales características indicadas en la descripción de la partida de los bienes ofertados, de conformidad con lo solicitado en el **PUNTO 4.6.3** de las bases.

**15.24.-** Por presentar documentación en inglés u otro idioma sin adjuntar traducción simple al español.

**15.25.-** Por presentar dos o más propuestas técnicas o económicas por partida.

**15.25.-** Por no presentar las propuestas legales, técnicas y económicas originales con firma autógrafa del licitante o la persona autorizada para ello.

**15.26.-** Por que su propuesta económica rebase el presupuesto autorizado.

## 16.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

**16.1.-** El criterio de adjudicación será de la siguiente manera:

- a) Para las partidas 1 a 10: a favor de aquel licitante que cumpla con los requisitos legales, técnicos, económicos y oferte **el precio más bajo por partida.**
- b) Para las partidas 11 y 12: a favor de aquel licitante que cumpla con los requisitos legales, técnicos, económicos y oferte **el precio más bajo por bloque.**

En caso de no ofertar alguna de las partidas arriba mencionadas o no cumplir técnica o económicamente en alguna de estas, será motivo de descalificación de todas las partidas del bloque.

**16.2.-** Si resultare que 2 o más propuestas satisfacen la totalidad de los requerimientos de la Convocante, y exista un empate en el precio, se adjudicará a aquel licitante que, siendo persona física o moral, tenga establecido su domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla; entendido como tal, el que se haya manifestado ante el registro federal de contribuyentes para los efectos fiscales.

**16.3.-** Si una vez verificado lo establecido en el punto anterior, apareciere que más de un licitante tiene su domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla, la partida o partidas se dividirán entre los participantes empatados y en caso de que no sea susceptible de ser dividido, se establecerá el procedimiento de puja a la baja, en el cual todos los Licitantes en empate, podrán en ese mismo acto reevaluar sus propuestas y otorgar un nuevo precio **mismo que por ningún motivo deberá ser superior al originalmente presentado**, de conformidad con el Artículo 89 de la Ley en la materia.

**16.4.-** El presente procedimiento será en la modalidad de contrato abierto, de acuerdo al Artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas en el Anexo 3 y 3.1, quedando las

cantidades máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la contratante.

#### 17.- DECLARACIÓN DE LICITACIÓN Y/O PARTIDA DESIERTA O CANCELADA

La presente licitación podrá declararse desierta y/o cancelada en los siguientes casos:

**17.1.-** Cuando las propuestas presentadas **no reúnan los requisitos esenciales** previstos en las bases de la presente licitación, con fundamento en el Artículo 92 fracción I de la Ley.

**17.2.-** Si después de efectuada la evaluación, no fuese posible adjudicar el contrato objeto de la presente licitación con ningún participante porque sus precios **rebasen** el presupuesto autorizado, de conformidad con el Artículo 92 fracción II de la Ley.

**17.3.-** Cuando **no adquieran las bases de esta licitación por lo menos tres licitantes** o habiéndose inscrito no se presente ninguna propuesta, de conformidad con el Artículo 92 fracción III de la Ley.

**17.4.-** Si después de realizarse la evaluación, no fuera posible adjudicar el contrato a ninguno de los licitantes por así convenir a los intereses de la Convocante y/o Contratante, de conformidad con el Artículo 92 fracción IV de la Ley.

**17.5.-** Por caso fortuito o fuerza mayor, o bien existan circunstancias que provoquen la extinción de la necesidad de esta licitación de conformidad con el Artículo 91 de la Ley.

**17.6.-** Por restricciones presupuestales de la Contratante.

#### 18.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

**18.1.-** De conformidad con el Artículo 126 fracción III de la Ley, el proveedor ganador, garantizará el cumplimiento del contrato, así como la indemnización por vicios ocultos, mediante cheque certificado, de caja, fianza o hipoteca otorgada a favor del **Gobierno del Estado de Puebla**. Para el caso de las pólizas de fianza, se deberá incluir una leyenda en el cuerpo de dicho instrumento, en la que se aclare que esa póliza se expide a favor del Gobierno del Estado de Puebla a través de la Secretaría de Planeación y Finanzas; en todos los casos será por un importe equivalente al **10% (diez por ciento) del monto total adjudicado a cantidades máximas con IVA**.

Esta garantía deberá presentarse al área Contratante a

Página 37 de 807

la firma del contrato citado, para cubrir el cumplimiento oportuno de la prestación de los servicios, calidad y vicios ocultos. En caso de ser fianza deberá presentarse conforme al **ANEXO E**.

La Convocante conservará en custodia únicamente las garantías de seriedad que sean otorgadas, hasta la fecha del fallo, en la que se devolverán a los licitantes salvo la de aquél a quien se hubiere adjudicado el contrato, la que se retendrá hasta el momento en que el proveedor constituya la garantía de cumplimiento del contrato correspondiente y acredite haberla presentado al área Contratante.

**18.2.-** No se aceptarán garantías de cumplimiento de contrato diferente a cheque certificado, de caja, fianza o hipoteca, con independencia del texto del contrato y del importe adjudicado.

**18.3.-** Cabe destacar que en caso de que algún licitante adjudicado no presente la garantía de cumplimiento, se estará a lo previsto en el Artículo 105 de la Ley.

**18.4.-** Con fundamento en el Artículo 128 de la Ley, la garantía de cumplimiento de contrato deberá presentarse a más tardar dentro de los cinco días naturales siguientes al que se firme, salvo que la prestación de los servicios se realice dentro del citado plazo.

#### 19.- CONTRATOS.

**19.1.-** El licitante adjudicado, deberá presentarse a firmar y recibir el contrato derivado de la presente licitación dentro de los **5 DÍAS HÁBILES** siguientes a la notificación del fallo respectivo, en las instalaciones de la Convocante, con los documentos señalados (original y dos copias) y a través de los representantes acreditados:

a) Constancia de situación fiscal con una antigüedad de expedición no mayor a 30 días naturales.

b) Acta Constitutiva de la persona jurídica o acta de nacimiento, en caso de ser persona física. Para el caso de que la empresa haya tenido modificaciones a su Acta Constitutiva, deberá presentar las últimas modificaciones correspondientes.

c) Poder Notarial del representante o apoderado legal de la empresa.

d) Identificación oficial vigente con fotografía del apoderado o representante legal.

e) Comprobante de domicilio con una antigüedad no mayor a tres meses.

f) Constancia de Inscripción al Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla, vigente.

g) Constancia de No Inhabilitado de Personas Físicas y/o Jurídicas, vigente, con Código QR verificable.

h) Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación y Finanzas. Vigente con Código QR verificable. De conformidad con el Artículo 30 en el apartado C de Otros Servicios, Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2023 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.

i) Documento vigente en el que conste, la opinión positiva respecto del cumplimiento de sus obligaciones fiscales. Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el artículo 32D, regla 2.1.37 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2022, publicada en el Diario Oficial de la Federación. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

j) Documento vigente en el que conste la opinión positiva de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social emitida por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y de los Acuerdos ACDO.SA1.HCT.101214/281.P.DIR y ACDO.SA1.HCT.250315/62.P.DJ, publicados en el Diario Oficial de la Federación el 27 de febrero y 3 de abril de 2015. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

k) Documento vigente en el que se emite la constancia sin adeudo sobre el cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos expedidos por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT), en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y el acuerdo publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2017. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

**Todos los documentos solicitados en este numeral también deberán ser presentados en dispositivo de almacenamiento USB.**

**En su caso, aquellos documentos que, con motivo de esta licitación, se hubieren comprometido a entregar.**

Lo anterior permitirá elaborar, firmar y recibir el contrato derivado a la presente licitación dentro de los **5 DÍAS HÁBILES** siguientes a la notificación del fallo respectivo, en las instalaciones de la Convocante.

La documentación original será devuelta inmediatamente después de que se haya cotejado, a excepción de la garantía de cumplimiento.

**19.2.-** En caso de no presentarse a la formalización del contrato, o no presentar alguno de los documentos mencionados en el **PUNTO 19.1** dentro del tiempo y lugar estipulado en el punto anterior, no se podrá proceder a la formalización del contrato y se hará efectiva la garantía de seriedad de propuesta y la contratación pasará al segundo lugar.

**19.3.-** El **Administrador del Contrato**, deberá supervisar la prestación del servicio, realizar las visitas e inspecciones que estime pertinentes, solicitar al Licitante Adjudicado todos los datos e informes relacionados con los actos y obligaciones que emanen del Contrato, así como vigilar la correcta diligencia del mismo.

El **Verificador del Contrato**, deberá supervisar que los servicios se lleven a cabo en tiempo y forma, de conformidad con las especificaciones establecidas en el Contrato y deberá notificar de cualquier inconsistencia a **“EL ADMINISTRADOR”**.

**19.4.-** Con fundamento en el Artículo 80 fracción XXIV, la indicación de que el licitante que no firme el contrato por causas imputables al mismo será sancionado en términos del Artículo 136 de la Ley.

**19.5.-** De conformidad con los Artículos 126 fracción III, 128 de la Ley, así como los **PUNTOS 18.1, 18.2, 18.3 y 18.4** de las bases, el licitante adjudicado, deberá presentar a la dependencia Contratante, dentro de los 5 días naturales siguientes contados a partir de la firma de contrato, la Garantía de cumplimiento y vicios ocultos, para los efectos precisados en la Ley, y los citados puntos de las bases.

## 20.- MODIFICACIÓN DE LOS CONTRATOS

**20.1.-** La Contratante bajo su responsabilidad y por razones fundadas podrá modificar el contrato dentro de los seis meses posteriores a su firma, siempre que el monto total de las modificaciones no rebase, en conjunto, o separadamente el 20% (veinte por ciento

en tiempo y monto) de los conceptos y volúmenes establecidos originalmente en los mismos. Estos se formalizarán por escrito, de conformidad con el Artículo 112 de la Ley.

## 21.- RESCISIÓN DEL CONTRATO.

La Contratante podrá rescindir administrativamente el contrato cuando el proveedor no cumpla con las obligaciones derivadas del mismo, tales como:

**21.1.-** Si no cumple con la prestación de los servicios en el tiempo y forma convenidos.

**21.2.-** Por el incumplimiento de las demás obligaciones del contrato celebrado.

**21.3.-** Cuando las diversas disposiciones legales aplicables al respecto así lo señalen.

**21.4.-** Por casos fortuitos o de fuerza mayor.

Cuando se rescinda el contrato, la Contratante deberá informar a la Convocante a efecto de que ésta verifique conforme al criterio de adjudicación, si existe otra propuesta que resulte aceptable, en cuyo caso, el contrato se celebrará con el licitante que ocupara el segundo lugar en precios más bajos y cuya oferta técnica haya sido aceptada.

**21.5.-** Para rescindir administrativamente el contrato por causas imputables al proveedor se hará de la siguiente manera:

**a)** Podrá iniciarse al día siguiente a aquel en que se tenga conocimiento del incumplimiento.

**b)** Se comunicará por escrito al presunto infractor los hechos constitutivos de la infracción, para que, dentro del término, que para tal efecto se señale y que no podrá ser menor a 3 días hábiles, exponga lo que a su derecho convenga y aporte las pruebas que estime pertinentes.

**c)** Transcurrido el término a que se refiere el punto anterior, se resolverá considerando los argumentos y pruebas que se hubiesen hecho valer.

**d)** La resolución será debidamente fundada y motivada y se notificará personalmente por correo certificado con acuse de recibo al infractor, dentro de un término de **15 DÍAS HÁBILES**.

## 22.- TRANSPORTACIÓN.

**22.1.-** La forma de transporte que utilice el Proveedor, será bajo su absoluta responsabilidad y deberá

garantizar la entrega de los bienes, en el tiempo requerido y en condiciones óptimas, tales que preserven la calidad de éstos.

**22.2.-** La transportación de los bienes, seguros y maniobras de descarga en los almacenes de la Contratante, no implicará costos adicionales a cargo de la misma, quedando éstos a cargo del Proveedor.

**22.3.-** Cualquier parte que resulte dañada, por defectos de transporte, será devuelta al Proveedor y deberá ser sustituida a satisfacción de la Contratante.

## 23.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

### 23.1.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.-

Los bienes adjudicados deberán entregarse en los lugares establecidos en el Anexo 4., en un horario de 09:00 a 15:00 o de 17:00 a 19:00 horas., de lunes a viernes en días hábiles.

El licitante adjudicado deberá presentar los diseños de envases primario de cada producto solicitado en el presente procedimiento al Departamento de Orientación Nutricional y Desarrollo Comunitario de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla ubicado en calle 5 de mayo núm. 1606 col centro de Puebla Pue. A más tardar 10 días naturales después de la comunicación del fallo, lo anterior con el objetivo de su aprobación y se proceda a su producción.

**23.2.-** La entrega de los bienes deberá ser notificada a la Convocante mediante el formato identificado como "**ANEXO H**" parte 1 al correo electrónico [francis.molina@puebla.gob.mx](mailto:francis.molina@puebla.gob.mx), con una anticipación mínima de 24 hrs, de conformidad con lo dispuesto por el Artículo 107 fracción IV de la Ley.

Teléfono para notificación: **(222) 2 29 70 00 ext. 4137/5062.**

**23.3.-** El **Administrador del Contrato**, deberá supervisar la prestación del servicio, realizar las visitas e inspecciones que estime pertinentes, solicitar al Licitante Adjudicado todos los datos e informes relacionados con los actos y obligaciones que emanen del Contrato, así como vigilar la correcta diligencia del mismo.

## 24.- DEVOLUCIONES.

**24.1.-** La Contratante podrá hacer devoluciones de los bienes cuando no cumplan con los requisitos

solicitados en las Bases, asimismo, cuando se comprueben deficiencias en la calidad de los bienes suministrados por el Proveedor. Las devoluciones se harán dentro del periodo de garantía, en estos casos el Proveedor se obliga a reponer el 100% del volumen devuelto, o bien si durante el periodo de garantía los bienes sufrieran cambios físicos ocasionados por causas imputables al Proveedor, deberán ser devueltos y canjeados en su totalidad, en un término no mayor a **24 horas** a partir de la fecha en que el Proveedor reciba la notificación de los productos que se encuentran con deficiencias; en caso de no cumplir con lo establecido, se hará acreedor a sanciones.

## 25.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES

Las sanciones que la Contratante aplicará serán las estipuladas en la Ley.

Se harán efectivas las garantías respectivas a la seriedad de las propuestas en los siguientes casos:

**25.1.-** Cuando los licitantes no sostengan sus propuestas o se retiren de la licitación, después del acto de apertura de propuestas técnicas.

**25.2.-** Cuando el licitante adjudicado no confirme su aceptación para que se le adjudique el contrato dentro de los 5 (cinco) días hábiles siguientes a la fecha en que se hubiere comunicado el fallo.

**25.3.-** Cuando el licitante adjudicado no entregue la garantía de cumplimiento, dentro de los **5 (cinco) días naturales** posteriores a la firma del contrato.

**25.4.-** Se hará efectiva la garantía de cumplimiento, cuando exista incumplimiento en la entrega de los bienes, o no suministrarlos en los plazos y especificaciones establecidos en las bases o con características inferiores a las pactadas

**25.5.-** Las penas convencionales que se aplicarán por causas imputables al licitante adjudicado, cuando existan retrasos en la entrega de los bienes, o en las subsecuentes entregas conforme a:

El 0.7% por el monto correspondiente a los bienes no entregados (sin incluir I.V.A.) y por cada día natural de retraso, inclusive por la entrega de bienes diferentes o bienes de calidad inferior a lo establecido en el contrato.

El 0.7% por la entrega de bienes diferentes a lo solicitado en el anexo 2, (**anexo 5 para la partida 12**) ya sea por características y contenido. (sin incluir I.V.A.).

Página 40 de 807

El 0.7% por la entrega de bienes que se encuentran en malas condiciones, ya sea por su contenido, maltrato, rotos y etc. A lo solicitado en la descripción de la partida. (sin incluir I.V.A.).

Las penas convencionales serán cuantificadas por cada día natural de retraso (sin incluir el I.V.A.), hasta la entrega a entera satisfacción de la contratante; así mismo en caso de que la aplicación de las mismas sume el 10% (diez por ciento) del monto total del contrato la contratante podrá rescindirlo; y serán deducidos a través de cheque certificado, de caja o nota de crédito. Dicho documento que deberá estar a nombre de: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla y deberá ser presentado previamente a la entrega de la facturación.

En ningún caso el monto de las penas convencionales será superior, en su conjunto, al monto total de la garantía de cumplimiento del contrato.

La contratante podrá rescindir el contrato haciendo efectiva la póliza de garantía y podrá adjudicar el contrato al segundo lugar.

Aplicación de las sanciones estipuladas en la ley

## 26.- PAGO

**26.1.-** El proveedor deberá ingresar sus facturas con la Contratante requisitada sin errores o deficiencias los requisitos legales y administrativos vigentes, ya que será la responsabilidad del proveedor, los inconvenientes que para su cobro representen. Las facturas deberán ser expedidas de acuerdo a lo siguiente:

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>NOMBRE</b>    | Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla |
| <b>R.F.C.</b>    | SDI-770218-CAA   |
| <b>DIRECCIÓN</b> | Calle 5 de Mayo No. 1606, Col. Centro, Puebla, Pue. C.P. 72000         |

**26.2.-** La Contratante no cubrirá factura que no esté validada en su totalidad, además no liberará el pago de las facturas correspondientes si éstas no cuentan con toda la documentación que ampare la total realización del servicio.

**26.3.-** El pago se realizará posterior a cada entrega programada, dentro de los 30 días naturales siguientes a la recepción de la factura, misma que deberá venir debidamente requisitada, conciliada, validada así como de los bienes recibidos a entera satisfacción de la Contratante.



aplicables.

**26.4.-** No se otorgarán anticipos al licitante adjudicado en esta licitación.

**26.5.-** Se hace del conocimiento del Licitante que en esta Licitación Pública Nacional no aplica la retención correspondiente al pago de derechos equivalente al 5 al millar sobre el importe de su factura antes de IVA.

**26.6.-** Solo será cubierto por la Contratante el IVA, cualquier otro impuesto o derecho deberá ser cubierto por parte del Proveedor.

**A T E N T A M E N T E**  
**CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE**  
**ZARAGOZA A 17 DE MARZO DE 2023**

**FRANCISCO SÁNCHEZ BERMÚDEZ**  
**DIRECTOR DE ADQUISICIONES DE BIENES Y**  
**SERVICIOS**

### **27.- ASPECTOS VARIOS.**

LRM/JVM

**27.1.-** Una vez que los licitantes hayan ingresado al recinto establecido, durante cualquier etapa, no podrán utilizar aparatos de intercomunicación de ningún tipo, **(teléfonos celulares, radios, computadoras portátiles, etc.)**.

**27.2.-** Una vez iniciado el evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas, no podrá ingresar licitante alguno o introducir al recinto documento alguno.

Únicamente podrá ingresar una persona por licitante para los eventos del presente procedimiento.

**27.3.-** Los lugares, fechas y horarios de los distintos eventos que conforman la licitación podrán ser suspendidos, cambiados o diferidos de conformidad con las necesidades de la Convocante con el fin de proveer al óptimo desarrollo de la Licitación, siempre apegándose a lo dispuesto para tal efecto en la Ley, por lo anterior será de la más estricta responsabilidad del licitante por medio de sí o de quien lo represente, el presentarse en todos y cada uno de los eventos tanto en las fechas indicadas en las presentes bases, así como en las que al efecto sean señaladas como sustitución a éstas, lo cual invariablemente le será señalado en los eventos de junta de aclaraciones o de aperturas. Lo anterior sin que bajo ninguna circunstancia tenga la Convocante obligación alguna de notificar personalmente al licitante acerca del estado, resultado, fechas, horas o lugares de cualquier evento de la presente licitación pues en estas bases le han sido informadas tales circunstancias o lo serán en las actas que al efecto se levanten.

### **28.- INCONFORMIDADES.**

**28.1.-** Las inconformidades que se susciten con motivo de la interpretación o ejecución derivadas de estas bases, se resolverán con apego a lo previsto en el Artículo 143 de la Ley y demás disposiciones

## ANEXO A

### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-030-239/2023 ADQUISICIÓN ALIMENTICIA CONSOLIDADA DE DIVERSOS PROGRAMAS, PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA DE LA SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN.  
**PRESENTE**

Por medio de la presente, en mi carácter de representante legal de (**PERSONA FÍSICA O MORAL**) declaro bajo protesta de decir verdad que:

#### A) PERSONA FÍSICA

- Que no me encuentro en ninguno de los supuestos del Artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI de la Ley.
- Que conozco en su integridad y manifiesto mi conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESAL-030-239/2023**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Soy: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa), o

#### B) PERSONA MORAL

- Cuento con facultades suficientes para suscribir a nombre de mi representada la propuesta correspondiente.
- Que el poder con el que acredito mi representación no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
- Que mi representada no se encuentra en ninguno de los supuestos del Artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI de la Ley.
- Que conoce en su integridad y manifiesta su conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESAL-030-239/2023**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Manifiesto que mi representada es: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa).

**ATENTAMENTE  
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE, PUESTO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA  
SELLO DE LA EMPRESA**

**CARÁTULA DEL ANEXO B**

**RESUMEN DE LA PROPUESTA TÉCNICA**

FECHA: \_\_\_\_\_

| <b>NOMBRE DEL LICITANTE:</b>       |                 |                 |                  |  |
|------------------------------------|-----------------|-----------------|------------------|--|
| <b>DIRIGIDA A:</b>                 |                 |                 |                  | SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA DE LA SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN.  |
| <b>LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL</b> |                 |                 |                  | GESAL-030-239/2023   |
| <b>ADQUISICIÓN:</b>                |                 |                 |                  | ALIMENTICIA CONSOLIDADA DE DIVERSOS PROGRAMAS PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA   |
| No. de Partida                     | Cantidad Mínima | Cantidad Máxima | Unidad de medida | Descripción General  |
| 1                                  | 1               | 1               | LOTE             | I. Descripción general.<br><br>Se requiere la adquisición de Desayunos escolares en su modalidad Fría, de conformidad con el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante esta obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma, de acuerdo a las cantidades establecidas en el Anexo 3 y 3.1. |
| 2 (Etc.)                           |                 |                 |                  |  |

NOTA: EN EL PRESENTE FORMATO SOLO DEBERÁN INCLUIRSE LAS PARTIDAS QUE COTICE EL LICITANTE.

**A T E N T A M E N T E**  
**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA**  
**SELLO DE LA EMPRESA**

## ANEXO B

### PROPUESTA TÉCNICA

Formato para la presentación de la Propuesta Técnica con características originales, el licitante tendrá que tomar en cuenta todos los cambios que se generen de la Junta de Aclaraciones para la presentación de su propuesta.

### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-030-239/2023 ADQUISICIÓN ALIMENTICIA CONSOLIDADA DE DIVERSOS PROGRAMAS PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA DE LA SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN.  
PRESENTE

### PARTIDA 1

| Fecha:                                |                 |                 |                  |   |  |                                     |  |                       |                       |       |
|---------------------------------------|-----------------|-----------------|------------------|---|--|-------------------------------------|--|-----------------------|-----------------------|-------|
| Nombre del Licitante:                 |                 |                 |                  |   |  |                                     |  |                       |                       |       |
| Licitación Pública:                   |                 |                 |                  |   |  |                                     |  |                       |                       |       |
| Descripción específica de la partida: |                 |                 |                  | (El licitante deberá plasmar conforme al <b>ANEXO 1</b> y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones) |  |                                     |  |                       |                       |       |
| No. de partida                        | Cantidad mínima | Cantidad máxima | Unidad de Medida | No. De producto   | Especificación técnica de acuerdo al anexo 2 |                                     |  | De acuerdo al anexo 3 |                       | Marca |
|                                       |                 |                 |                  |   | Descripción general del producto             | Contenido neto (kg, g, L, ml . etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella, envase, etc.) | Cantidad mínima total | Cantidad máxima total |       |
| 1                                     |                 |                 |                  | 1   |  |                                     |  |                       |                       |       |
|                                       |                 |                 |                  | 2   |  |                                     |  |                       |                       |       |
|                                       |                 |                 |                  | 3   |  |                                     |  |                       |                       |       |
|                                       |                 |                 |                  | 4   |  |                                     |  |                       |                       |       |
|                                       |                 |                 |                  | 5   |  |                                     |  |                       |                       |       |
|                                       |                 |                 |                  | 6   |  |                                     |  |                       |                       |       |
|                                       |                 |                 |                  | 7   |  |                                     |  |                       |                       |       |

|                      |  |  |
|----------------------|--|--|
| Periodo de Garantía: |  |  |
| Tiempo de entrega    |  |  |
| Periodo de contrato: |  |  |

## PARTIDA 2

| Fecha:                                |                 |                 |                  |   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|---------------------------------------|-----------------|-----------------|------------------|---|--|-------------------------------------|--|-----------------------|-----------------------|-------|-----------------------------------|-------------------------|---------------------|-------------------|
| Nombre del Licitante:                 |                 |                 |                  |   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
| Licitación Pública:                   |                 |                 |                  |   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
| Descripción específica de la partida: |                 |                 |                  | (El licitante deberá plasmar conforme al <b>ANEXO 1</b> y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones) |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
| No. de partida                        | Cantidad mínima | Cantidad máxima | Unidad de Medida | No. De producto   | Especificación técnica de acuerdo al anexo 2 |                                     |  | De acuerdo al anexo 3 |                       | Marca | Nombre del fabricante o envasador | Nombre del distribuidor | País de Procedencia | País de ubicación |
|                                       |                 |                 |                  |   | Descripción general del producto             | Contenido neto (kg, g, L, ml . etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella, envase, etc.) | Cantidad mínima total | Cantidad máxima total |       |                                   |                         |                     |                   |
| 2                                     |                 |                 |                  | 1   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 2   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 3   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 4   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 5   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 6   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 7   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 8   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 9   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 10  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 11  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 12  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 13  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 14  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 15  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 16  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 17  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
| Periodo de Garantía:                  |                 |                 |                  |   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
| Tiempo de entrega:                    |                 |                 |                  |   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
| Periodo de contrato:                  |                 |                 |                  |   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |

EN CASO DE QUE NO APLIQUE NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR, EL LICITANTE DEBERA INDICAR NO APLICA

### PARTIDA 3

| Fecha:                                |                 |                 |                  |   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|---------------------------------------|-----------------|-----------------|------------------|---|--|-------------------------------------|--|-----------------------|-----------------------|-------|-----------------------------------|-------------------------|---------------------|-------------------|
| Nombre del Licitante:                 |                 |                 |                  |   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
| Licitación Pública:                   |                 |                 |                  |   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
| Descripción específica de la partida: |                 |                 |                  | (El licitante deberá plasmar conforme al <b>ANEXO 1</b> y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones) |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
| No. de partida                        | Cantidad mínima | Cantidad máxima | Unidad de Medida | No. De producto   | Especificación técnica de acuerdo al anexo 2 |                                     |  | De acuerdo al anexo 3 |                       | Marca | Nombre del fabricante o envasador | Nombre del distribuidor | País de procedencia | País de ubicación |
|                                       |                 |                 |                  |   | Descripción general del producto             | Contenido neto (kg, g, L, ml . etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella, envase, etc.) | Cantidad mínima total | Cantidad máxima total |       |                                   |                         |                     |                   |
| 3                                     |                 |                 |                  | 1   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 2   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 3   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 4   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 5   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 6   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 7   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 8   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 9   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 10  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 11  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 12  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 13  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 14  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 15  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 16  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
|                                       |                 |                 |                  | 17  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
| Periodo de Garantía:                  |                 |                 |                  |   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
| Tiempo de entrega:                    |                 |                 |                  |   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |
| Periodo de contrato:                  |                 |                 |                  |   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |

EN CASO DE QUE NO APLIQUE NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR, EL LICITANTE DEBERA INDICAR NO APLICA

## PARTIDA 4

| Fecha:                  |                 |                 |                  |   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
|-------------------------|-----------------|-----------------|------------------|---|--|-------------------------------------|--|-----------------------|-----------------------|-------|-----------------------------------|-------------------------|---------------------|-------------------|--|--|--|--|
| Nombre del Licitante:   |                 |                 |                  |   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
| Licitación Pública:     |                 |                 |                  |   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
| Descripción específica: |                 |                 |                  | (El licitante deberá plasmar conforme al <b>ANEXO 1</b> y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones) |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
| No. de partida          | Cantidad mínima | Cantidad máxima | Unidad de Medida | No. De producto   | Especificación técnica de acuerdo al anexo 2 |                                     |  | De acuerdo al anexo 3 |                       | Marca | Nombre del fabricante o envasador | Nombre del distribuidor | País de procedencia | País de ubicación |  |  |  |  |
|                         |                 |                 |                  |   | Descripción general del producto             | Contenido neto (kg, g, L, ml . etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella, envase, etc.) | Cantidad mínima total | Cantidad máxima total |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
| 4                       |                 |                 |                  | 1   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 2   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 3   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 4   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 5   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 6   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 7   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 8   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 9   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 10  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 11  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 12  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 13  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 14  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 15  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 16  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 17  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 18  |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
| Periodo de Garantía:    |                 |                 |                  |   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
| Tiempo de entrega:      |                 |                 |                  |   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |
| Periodo de contrato:    |                 |                 |                  |   |  |                                     |  |                       |                       |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |  |  |

NOTA: EN CASO DE QUE NO APLIQUE NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR, EL LICITANTE DEBERA INDICAR NO APLICA

## PARTIDA 5

| Fecha:                  |                 |                 |                  |                 |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|-------------------------|-----------------|-----------------|------------------|-----------------|---|-------------------------------------|--|-------|-----------------------------------|-------------------------|---------------------|-------------------|--|--|
| Nombre del Licitante:   |                 |                 |                  |                 |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
| Licitación Pública:     |                 |                 |                  |                 |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
| Descripción específica: |                 |                 |                  |                 | (El licitante deberá plasmar conforme al <b>ANEXO 1</b> y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones) |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
| No. de partida          | Cantidad mínima | Cantidad máxima | Unidad de Medida | No. De producto | Especificación técnica de acuerdo al anexo 2  |                                     |  | Marca | Nombre del fabricante o envasador | Nombre del distribuidor | País de procedencia | País de ubicación |  |  |
|                         |                 |                 |                  |                 | Descripción general del producto  | Contenido neto (kg, g, L, ml . etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella, envase, etc.) |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
| 5                       |                 |                 |                  | 1               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 2               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 3               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 4               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 5               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 6               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 7               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 8               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 9               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 10              |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 11              |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 12              |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 13              |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 14              |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 15              |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |                 |                  | 16              |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |

|                      |
|----------------------|
| Periodo de Garantía: |
| Tiempo de entrega:   |
| Periodo de contrato: |

NOTA: EN CASO DE QUE NO APLIQUE NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR, EL LICITANTE DEBERA INDICAR NO APLICA



## PARTIDA 6

| Fecha:                  |                 |                 |                  |                 |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|-------------------------|-----------------|-----------------|------------------|-----------------|---|-------------------------------------|--|-------|-----------------------------------|-------------------------|---------------------|-------------------|
| Nombre del Licitante:   |                 |                 |                  |                 |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
| Licitación Pública:     |                 |                 |                  |                 |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
| Descripción específica: |                 |                 |                  |                 | (El licitante deberá plasmar conforme al <b>ANEXO 1</b> y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones) |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
| No. de partida          | Cantidad mínima | Cantidad máxima | Unidad de medida | No. De producto | Especificación técnica de acuerdo al anexo 2  |                                     |  | Marca | Nombre del fabricante o envasador | Nombre del distribuidor | País de procedencia | País de ubicación |
|                         |                 |                 |                  |                 | Descripción general del producto  | Contenido neto (kg, g, L, ml . etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella etc) |       |                                   |                         |                     |                   |
| 6                       |                 |                 |                  | 1               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                         |                 |                 |                  | 2               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                         |                 |                 |                  | 3               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                         |                 |                 |                  | 4               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                         |                 |                 |                  | 5               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                         |                 |                 |                  | 6               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                         |                 |                 |                  | 7               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                         |                 |                 |                  | 8               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                         |                 |                 |                  | 9               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                         |                 |                 |                  | 10              |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |

|                      |  |
|----------------------|--|
| Periodo de Garantía: |  |
| Tiempo de entrega:   |  |
| Periodo de Contrato: |  |

NOTA: EN CASO DE QUE NO APLIQUE NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR, EL LICITANTE DEBERA INDICAR NO APLICA

## PARTIDA 7

| Fecha:                 |                 |   |                  |                 |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|------------------------|-----------------|---|------------------|-----------------|--|-------------------------------------|--|-------|-----------------------------------|-------------------------|---------------------|-------------------|
| Nombre del Licitante:  |                 |   |                  |                 |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
| Licitación Pública:    |                 |   |                  |                 |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
| Descripción específica |                 | (El licitante deberá plasmar conforme al <b>ANEXO 1</b> y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones) |                  |                 |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
| No. de partida         | Cantidad mínima | Cantidad máxima   | Unidad de Medida | No. De producto | Especificación técnica de acuerdo al anexo 2 |                                     |  | Marca | Nombre del fabricante o envasador | Nombre del distribuidor | País de procedencia | País de ubicación |
|                        |                 |   |                  |                 | Descripción general del producto             | Contenido neto (kg, g, L, ml . etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella, envase, etc.) |       |                                   |                         |                     |                   |
| 7                      |                 |   |                  | 1               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                        |                 |   |                  | 2               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                        |                 |   |                  | 3               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                        |                 |   |                  | 4               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                        |                 |   |                  | 5               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                        |                 |   |                  | 6               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                        |                 |   |                  | 7               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                        |                 |   |                  | 8               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                        |                 |   |                  | 9               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                        |                 |   |                  | 10              |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                        |                 |   |                  | 11              |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                        |                 |   |                  | 12              |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                        |                 |   |                  | 13              |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                        |                 |   |                  | 14              |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |

|                      |
|----------------------|
| Periodo de Garantía: |
| Tiempo de entrega:   |
| Periodo de contrato: |

NOTA: EN CASO DE QUE NO APLIQUE NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR, EL LICITANTE DEBERA INDICAR NO APLICA

## PARTIDA 8

| Fecha:                  |                 |                 |                  |                 |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|-------------------------|-----------------|-----------------|------------------|-----------------|---|-------------------------------------|--|-------|-----------------------------------|-------------------------|---------------------|-------------------|
| Nombre del Licitante:   |                 |                 |                  |                 |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
| Licitación Pública:     |                 |                 |                  |                 |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
| Descripción específica: |                 |                 |                  |                 | (El licitante deberá plasmar conforme al <b>ANEXO 1</b> y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones) |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
| No. de partida          | Cantidad mínima | Cantidad máxima | Unidad de Medida | No. De producto | Especificación técnica de acuerdo al anexo 2  |                                     |  | Marca | Nombre del fabricante o envasador | Nombre del distribuidor | País de procedencia | País de ubicación |
|                         |                 |                 |                  |                 | Descripción general del producto  | Contenido neto (kg, g, L, ml . etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella, envase, etc.) |       |                                   |                         |                     |                   |
| 8                       |                 |                 |                  | 1               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                         |                 |                 |                  | 2               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                         |                 |                 |                  | 3               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                         |                 |                 |                  | 4               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                         |                 |                 |                  | 5               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                         |                 |                 |                  | 6               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                         |                 |                 |                  | 7               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                         |                 |                 |                  | 8               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                         |                 |                 |                  | 9               |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                         |                 |                 |                  | 10              |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                         |                 |                 |                  | 11              |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                         |                 |                 |                  | 12              |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                         |                 |                 |                  | 13              |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                         |                 |                 |                  | 14              |   |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |

|                      |
|----------------------|
| Periodo de Garantía: |
| Tiempo de entrega:   |
| Periodo de Contrato: |

NOTA: EN CASO DE QUE NO APLIQUE NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR, EL LICITANTE DEBERA INDICAR NO APLICA

## PARTIDA 9

| Fecha:                  |                 |   |                  |                 |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|-------------------------|-----------------|---|------------------|-----------------|--|-------------------------------------|--|-------|-----------------------------------|-------------------------|---------------------|-------------------|--|--|
| Nombre del Licitante:   |                 |   |                  |                 |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
| Licitación Pública:     |                 |   |                  |                 |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
| Descripción específica: |                 | (El licitante deberá plasmar conforme al <b>ANEXO 1</b> y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones) |                  |                 |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
| No. de partida          | Cantidad mínima | Cantidad máxima   | Unidad de Medida | No. De producto | Especificación técnica de acuerdo al anexo 2 |                                     |  | Marca | Nombre del fabricante o envasador | Nombre del distribuidor | País de procedencia | País de ubicación |  |  |
|                         |                 |   |                  |                 | Descripción general del producto             | Contenido neto (kg, g, L, ml . etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella, envase, etc.) |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
| 9                       |                 |   |                  | 1               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |   |                  | 2               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |   |                  | 3               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |   |                  | 4               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |   |                  | 5               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |   |                  | 6               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |   |                  | 7               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |   |                  | 8               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |   |                  | 9               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |   |                  | 10              |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |   |                  | 11              |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |   |                  | 12              |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |   |                  | 13              |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |
|                         |                 |   |                  | 14              |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |  |  |

|                      |
|----------------------|
| Periodo de Garantía: |
| Tiempo de entrega:   |
| Periodo de Contrato: |

NOTA: EN CASO DE QUE NO APLIQUE NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR, EL LICITANTE DEBERA INDICAR NO APLICA

## PARTIDA 10

| Fecha:                 |                 |   |                  |                 |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|------------------------|-----------------|---|------------------|-----------------|--|-------------------------------------|--|-------|-----------------------------------|-------------------------|---------------------|-------------------|
| Nombre del Licitante:  |                 |   |                  |                 |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
| Licitación Pública:    |                 |   |                  |                 |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
| Descripción específica |                 | (El licitante deberá plasmar conforme al <b>ANEXO 1</b> y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones) |                  |                 |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
| No. de partida         | Cantidad mínima | Cantidad máxima   | Unidad de Medida | No. De producto | Especificación técnica de acuerdo al anexo 2 |                                     |  | Marca | Nombre del fabricante o envasador | Nombre del distribuidor | País de procedencia | País de ubicación |
|                        |                 |   |                  |                 | Descripción general del producto             | Contenido neto (kg, g, L, ml . etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella, envase, etc.) |       |                                   |                         |                     |                   |
| 10                     |                 |   |                  | 1               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                        |                 |   |                  | 2               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                        |                 |   |                  | 3               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                        |                 |   |                  | 4               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                        |                 |   |                  | 5               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                        |                 |   |                  | 6               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                        |                 |   |                  | 7               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                        |                 |   |                  | 8               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                        |                 |   |                  | 9               |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                        |                 |   |                  | 10              |  |                                     |  |       |                                   |                         |                     |                   |

|                      |
|----------------------|
| Periodo de Garantía: |
| Tiempo de entrega:   |
| Periodo de contrato: |

NOTA: EN CASO DE QUE NO APLIQUE NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR, EL LICITANTE DEBERA INDICAR NO APLICA

## PARTIDAS 11 y 12

| Fecha:                |                 |                 |                  |  |                 |   |                                    |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|-----------------------|-----------------|-----------------|------------------|--|-----------------|---|------------------------------------|--|-------|-----------------------------------|-------------------------|---------------------|-------------------|
| Nombre del Licitante: |                 |                 |                  |  |                 |   |                                    |  |       |                                   |                         |                     |                   |
| Licitación Pública:   |                 |                 |                  |  |                 |   |                                    |  |       |                                   |                         |                     |                   |
| No. de partida        | Cantidad mínima | Cantidad máxima | Unidad de Medida | Descripción específica   | No. De producto | Especificación técnica de acuerdo al Anexo 2  |                                    |  | Marca | Nombre del fabricante o envasador | Nombre del distribuidor | País de procedencia | País de ubicación |
|                       |                 |                 |                  |  |                 | Descripción del producto  | Contenido neto (kg, g, L, ml. etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella, envase, etc.) |       |                                   |                         |                     |                   |
| 11                    |                 |                 |                  | (El licitante deberá plasmar conforme al ANEXO 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones) | 1               |   |                                    |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                       |                 |                 |                  |  | 2               |   |                                    |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                       |                 |                 |                  |  | 3...            | EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA TÉCNICA |                                    |  |       |                                   |                         |                     |                   |
| No. de partida        | Cantidad mínima | Cantidad máxima | Unidad de Medida | Descripción específica   | No. De producto | Especificación técnica de acuerdo al Anexo 2  |                                    |  | Marca | Nombre del fabricante o envasador | Nombre del distribuidor | País de procedencia | País de ubicación |
|                       |                 |                 |                  |  |                 | Descripción del producto  | Contenido neto (kg, g, L, ml. etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella, envase, etc.) |       |                                   |                         |                     |                   |
| 12                    |                 |                 |                  | (El licitante deberá plasmar conforme al ANEXO 1 y lo que resulte aplicable de la junta de aclaraciones) | 1               |   |                                    |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                       |                 |                 |                  |  | 2               |   |                                    |  |       |                                   |                         |                     |                   |
|                       |                 |                 |                  |  | 3...            | EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA TÉCNICA |                                    |  |       |                                   |                         |                     |                   |

|                          |  |  |  |
|--------------------------|--|--|--|
| Periodo de Garantía:     |  |  |  |
| Periodo de las entregas: |  |  |  |
| Periodo de Contrato:     |  |  |  |

NOTA.: EN CASO DE QUE NO APLIQUE NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR EL LICITANTE DEBERÁ INDICAR NO APLICA

**A T E N T A M E N T E**  
**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA**  
**SELLO DE LA EMPRESA**

### NOTAS:

- 1.- El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada, en caso de no hacerlo, será causa de descalificación.
- 2.- El licitante deberá capturar y presentar su propuesta técnica a renglón seguido, evitando dividir la tabla o presentando hoja por partida, tampoco se deberán intercalar datos entre las filas de la tabla. Únicamente podrán configurar la página para que ésta se imprima correctamente en sus hojas membretadas.
- 3.- Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación
- 4.- Firmada y sellada (obligatorio en caso de ser persona moral) en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.
- 5.- En el presente formato solo deberán incluirse las partidas/los bloques que cotice el licitante (se deberá desglosar los bienes para que en la propuesta económica se detalle el precio unitario y el precio total).

**ANEXO B1**

**CURRÍCULUM VITAE DEL LICITANTE**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-030-239/2023 ADQUISICIÓN ALIMENTICIA CONSOLIDADA DE DIVERSOS PROGRAMAS, PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA DE LA SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN.  
PRESENTE**

**INDICACIONES: Todos los campos del presente anexo se deberán llenar sin excepción alguna. En caso de que no exista la información de alguno de los campos se deberá asentar "NO APLICA".**

Se podrán utilizar los espacios que requiera en cada uno de los campos del presente anexo.

\_\_\_\_\_ (Nombre completo) manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados así como que cuento con facultades suficientes para suscribir la propuesta en el presente procedimiento de adjudicación, a nombre y representación de: (persona jurídica); y que la documentación que se entrega con la propuesta es verídica, legítima y fidedigna.

| 1. INFORMACIÓN GENERAL   |   |                     |
|--|---|---------------------|
| NOMBRE DEL LICITANTE   |   |                     |
| RFC CON HOMOCLOAVE   |   |                     |
| DOMICILIO FISCAL   | CALLE:  | NÚMERO:             |
|  | COLONIA:  | C.P.                |
|  | DELEGACIÓN O MUNICIPIO:                           | ENTIDAD FEDERATIVA: |
| TELÉFONOS  |   |                     |
| CORREO ELECTRÓNICO   |   |                     |
| NOMBRE COMPLETO DEL REPRESENTANTE LEGAL  |   |                     |
| 2. PRINCIPALES SERVICIOS O PRODUCTOS QUE MANEJE, INDICANDO SUS PRINCIPALES MARCAS, (ÉSTOS DEBEN SER PRODUCTOS IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN). |   |                     |
|  |   |                     |
| 3. INDICAR LA EXPERIENCIA QUE SE TIENE EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO (ESTÁ DEBE SER MINIMA DE 2 AÑO(S) DE ANTIGÜEDAD).         |   |                     |
|  |   |                     |
| 4. RELACIÓN DE PRINCIPALES CLIENTES (MÍNIMO 3)<br>DEBERÁN SER DEL MISMO GIRO O SIMILAR AL SOLICITADO EN EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN/CONTRATACIÓN).                                   |   |                     |
| 1  | NOMBRE COMPLETO:                                  |                     |
|  | DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ                  |                     |
|  | CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA) |                     |
|  | ESPECIFICACIÓN DEL BIEN QUE SE PRESTÓ             |                     |
|  | DIRECCIÓN:  |                     |
|  | TELÉFONOS CON LADA:                               |                     |
|  | CORREO ELECTRÓNICO:                               |                     |
| 2  | NOMBRE COMPLETO:                                  |                     |
|  | DEPARTAMENTO AL QUE SE LE                         |                     |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | VENDIÓ  |  |
|   | CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA) |  |
|   | ESPECIFICACIÓN DEL BIEN                           |  |
|   | DIRECCIÓN:  |  |
|   | TELÉFONOS CON LADA:                               |  |
|   | CORREO ELECTRÓNICO:                               |  |
| 3 | NOMBRE COMPLETO:                                  |  |
|   | DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ                  |  |
|   | CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA) |  |
|   | ESPECIFICACIÓN DEL BIEN                           |  |
|   | DIRECCIÓN:  |  |
|   | TELÉFONOS CON LADA:                               |  |
|   | CORREO ELECTRÓNICO:                               |  |

**ATENTAMENTE**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA  
SELLO**



## ANEXO C

### PROPUESTA ECONÓMICA

Formato para la presentación de la Propuesta económica con características originales, el licitante tendrá que tomar en cuenta todos los cambios que se generen de la Junta de Aclaraciones para la presentación de su propuesta.

### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-030-239/2023 ADQUISICIÓN ALIMENTICIA CONSOLIDADA DE DIVERSOS PROGRAMAS PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA DE LA SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN.  
PRESENTE

### PARTIDA 1

| Fecha:  |                 |                 |                  |                 |   |                                    |  |                       |                       |                       |                     |                     |  |
|---|-----------------|-----------------|------------------|-----------------|---|------------------------------------|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|--|
| Nombre del Licitante:                               |                 |                 |                  |                 |   |                                    |  |                       |                       |                       |                     |                     |  |
| Licitación Pública:                                 |                 |                 |                  |                 |   |                                    |  |                       |                       |                       |                     |                     |  |
| No. de Partida                                      | Cantidad mínima | Cantidad máxima | Unidad de Medida | No. de producto | Especificación técnica de acuerdo al anexo 2        |                                    |  | De acuerdo al anexo 3 |                       | Precio Unitario       | Precio Total Mínimo | Precio Total Máximo |  |
|   |                 |                 |                  |                 | Descripción general del producto                    | Contenido neto (kg, g, L, ml. etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella, envase, etc.) | Cantidad mínima total | Cantidad máxima total |                       |                     |                     |  |
| 1   |                 |                 |                  | 1               |   |                                    |  |                       |                       |                       |                     |                     |  |
|   |                 |                 |                  | 2               |   |                                    |  |                       |                       |                       |                     |                     |  |
|   |                 |                 |                  | 3               |   |                                    |  |                       |                       |                       |                     |                     |  |
|   |                 |                 |                  | 4               |   |                                    |  |                       |                       |                       |                     |                     |  |
|   |                 |                 |                  | 5               |   |                                    |  |                       |                       |                       |                     |                     |  |
|   |                 |                 |                  | 6               |   |                                    |  |                       |                       |                       |                     |                     |  |
|   |                 |                 |                  | 7               |   |                                    |  |                       |                       |                       |                     |                     |  |
| <b>IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÍNIMAS CON LETRA</b> |                 |                 |                  |                 | <b>IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÁXIMAS CON LETRA</b> |                                    |  |                       |                       | <b>SUBTOTAL</b>       |                     |                     |  |
|   |                 |                 |                  |                 |   |                                    |  |                       |                       | <b>TASA 0% I.V.A.</b> |                     |                     |  |
|   |                 |                 |                  |                 |   |                                    |  |                       |                       | <b>TOTAL</b>          |                     |                     |  |

#### NOTAS:

1.- CON FUNDAMENTO EN EL ARTICULO 2o.-A FRACCION 1, INCISO b DE LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO. EL IMPUESTO SE CALCULARA APLICANDO LA TASA DEL 0% A LOS VALORES CUANDO SE ENAJENEN MEDICINAS DE PATENTE Y PRODUCTOS DESTINADOS A LA ALIMENTACION HUMANA Y ANIMAL.

## PARTIDA 2

| Fecha:                                       |                 |                 |                  |                 |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|--|-----------------|-----------------|------------------|-----------------|--|-------------------------------------|--|-----------------------|-----------------------|-----------------|---------------------|---------------------|
| Nombre del Licitante                         |                 |                 |                  |                 |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
| Licitación Pública:                          |                 |                 |                  |                 |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
| No. de Partida                               | Cantidad mínima | Cantidad máxima | Unidad de Medida | No. de producto | Especificación técnica de acuerdo al anexo 2 |                                     |  | De acuerdo al anexo 3 |                       | Precio Unitario | Precio Total Mínimo | Precio Total Máximo |
|  |                 |                 |                  |                 | Descripción general del producto             | Contenido neto (kg, g, L, ml . etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella, envase, etc.) | Cantidad mínima total | Cantidad máxima total |                 |                     |                     |
| 2  |                 |                 |                  | 1               |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 2               |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 3               |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 4               |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 5               |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 6               |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 7               |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 8               |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 9               |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 10              |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 11              |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 12              |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 13              |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 14              |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 15              |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 16              |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 17              |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
| IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÍNIMAS CON LETRA |                 |                 |                  |                 | IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÁXIMAS CON LETRA |                                     |  |                       |                       | SUBTOTAL        |                     |                     |
|  |                 |                 |                  |                 |  |                                     |  |                       |                       | TASA 0% I.V.A.  |                     |                     |
|  |                 |                 |                  |                 |  |                                     |  |                       |                       | TOTAL           |                     |                     |

### NOTAS:

1.- CON FUNDAMENTO EN EL ARTICULO 2o.-A FRACCION 1, INCISO b DE LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO. EL IMPUESTO SE CALCULARA APLICANDO LA TASA DEL 0% A LOS VALORES CUANDO SE ENAJENEN MEDICINAS DE PATENTE Y PRODUCTOS DESTINADOS A LA ALIMENTACION HUMANA Y ANIMAL.

## PARTIDA 3

| Fecha:                                       |                 |                 |                  |                 |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|--|-----------------|-----------------|------------------|-----------------|--|-------------------------------------|--|-----------------------|-----------------------|-----------------|---------------------|---------------------|
| Nombre del Licitante                         |                 |                 |                  |                 |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
| Licitación Pública:                          |                 |                 |                  |                 |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
| No. de Partida                               | Cantidad mínima | Cantidad máxima | Unidad de Medida | No. de producto | Especificación técnica de acuerdo al anexo 2 |                                     |  | De acuerdo al anexo 3 |                       | Precio Unitario | Precio Total Mínimo | Precio Total Máximo |
|  |                 |                 |                  |                 | Descripción general del producto             | Contenido neto (kg, g, L, ml . etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella, envase, etc.) | Cantidad mínima total | Cantidad máxima total |                 |                     |                     |
| 3  |                 |                 |                  | 1               |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 2               |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 3               |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 4               |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 5               |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 6               |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 7               |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 8               |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 9               |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 10              |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 11              |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 12              |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 13              |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 14              |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 15              |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 16              |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
|  |                 |                 |                  | 17              |  |                                     |  |                       |                       |                 |                     |                     |
| IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÍNIMAS CON LETRA |                 |                 |                  |                 | IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÁXIMAS CON LETRA |                                     |  |                       |                       | Subtotal        |                     |                     |
|  |                 |                 |                  |                 |  |                                     |  |                       |                       | TASA 0% I.V.A.  |                     |                     |
|  |                 |                 |                  |                 |  |                                     |  |                       |                       | TOTAL           |                     |                     |

### NOTAS:

1.- CON FUNDAMENTO EN EL ARTICULO 2o.-A FRACCION 1, INCISO b DE LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO. EL IMPUESTO SE CALCULARA APLICANDO LA TASA DEL 0% A LOS VALORES CUANDO SE ENAJENEN MEDICINAS DE PATENTE Y PRODUCTOS DESTINADOS A LA ALIMENTACION HUMANA Y ANIMAL.

## PARTIDA 4

| Fecha:  |                 |                 |                  |                 |   |                                     |  |                       |                       |                       |                     |                     |
|---|-----------------|-----------------|------------------|-----------------|---|-------------------------------------|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|
| Nombre del Licitante:                               |                 |                 |                  |                 |   |                                     |  |                       |                       |                       |                     |                     |
| Licitación Pública:                                 |                 |                 |                  |                 |   |                                     |  |                       |                       |                       |                     |                     |
| No. de Partida                                      | Cantidad mínima | Cantidad máxima | Unidad de Medida | No. de producto | Especificación técnica de acuerdo al anexo 2        |                                     |  | De acuerdo al anexo 3 |                       | Precio Unitario       | Precio Total Mínimo | Precio Total Máximo |
|   |                 |                 |                  |                 | Descripción general del producto                    | Contenido neto (kg, g, L, ml . etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella, envase, etc.) | Cantidad mínima total | Cantidad máxima total |                       |                     |                     |
| 4   |                 |                 |                  | 1               |   |                                     |  |                       |                       |                       |                     |                     |
|   |                 |                 |                  | 2               |   |                                     |  |                       |                       |                       |                     |                     |
|   |                 |                 |                  | 3               |   |                                     |  |                       |                       |                       |                     |                     |
|   |                 |                 |                  | 4               |   |                                     |  |                       |                       |                       |                     |                     |
|   |                 |                 |                  | 5               |   |                                     |  |                       |                       |                       |                     |                     |
|   |                 |                 |                  | 6               |   |                                     |  |                       |                       |                       |                     |                     |
|   |                 |                 |                  | 7               |   |                                     |  |                       |                       |                       |                     |                     |
|   |                 |                 |                  | 8               |   |                                     |  |                       |                       |                       |                     |                     |
|   |                 |                 |                  | 9               |   |                                     |  |                       |                       |                       |                     |                     |
|   |                 |                 |                  | 10              |   |                                     |  |                       |                       |                       |                     |                     |
|   |                 |                 |                  | 11              |   |                                     |  |                       |                       |                       |                     |                     |
|   |                 |                 |                  | 12              |   |                                     |  |                       |                       |                       |                     |                     |
|   |                 |                 |                  | 13              |   |                                     |  |                       |                       |                       |                     |                     |
|   |                 |                 |                  | 14              |   |                                     |  |                       |                       |                       |                     |                     |
|   |                 |                 |                  | 15              |   |                                     |  |                       |                       |                       |                     |                     |
|   |                 |                 |                  | 16              |   |                                     |  |                       |                       |                       |                     |                     |
|   |                 |                 |                  | 17              |   |                                     |  |                       |                       |                       |                     |                     |
|   |                 |                 |                  | 18              |   |                                     |  |                       |                       |                       |                     |                     |
| <b>IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÍNIMAS CON LETRA</b> |                 |                 |                  |                 | <b>IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÁXIMAS CON LETRA</b> |                                     |  |                       |                       | <b>SUBTOTAL</b>       |                     |                     |
|   |                 |                 |                  |                 |   |                                     |  |                       |                       | <b>TASA 0% I.V.A.</b> |                     |                     |
|   |                 |                 |                  |                 |   |                                     |  |                       |                       | <b>TOTAL</b>          |                     |                     |

### NOTAS:

1.- CON FUNDAMENTO EN EL ARTICULO 2o.-A FRACCION 1, INCISO b DE LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO. EL IMPUESTO SE CALCULARA APLICANDO LA TASA DEL 0% A LOS VALORES CUANDO SE ENAJENEN MEDICINAS DE PATENTE Y PRODUCTOS DESTINADOS A LA ALIMENTACION HUMANA Y ANIMAL.

## PARTIDA 5

| Fecha:                                       |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |  |
|--|-----------------|-----------------|------------------|---------------------------------------|-----------------|--|-------------------------------------|--|--|------------------------------------|---------------------|---------------------|--|
| Nombre del Licitante                         |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |  |
| Licitación Pública:                          |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |  |
| No. de Partida                               | Cantidad mínima | Cantidad máxima | Unidad de Medida | Descripción General de la Adquisición | No. de producto | Especificación técnica de acuerdo al anexo 2 |                                     |  | Precio Unitario por producto   | Precio unitario por despesa (caja) | Precio Total Mínimo | Precio Total Máximo |  |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 | Descripción general del producto             | Contenido neto (kg, g, L, ml . etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella, envase, etc.) |  |                                    |                     |                     |  |
| 5  |                 |                 |                  |                                       | 1               |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 2               |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 3               |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 4               |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 5               |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 6               |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 7               |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 8               |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 9               |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 10              |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 11              |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 12              |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 13              |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 14              |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 15              |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 16              |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |  |
| IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÍNIMAS CON LETRA |                 |                 |                  |                                       |                 | IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÁXIMAS CON LETRA |                                     |  | SUBTOTAL:  |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  | TASA 0 % I.V.A.<br>(Aplica los productos No. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 y 15) |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  | TASA 16 % I.V.A.<br>(Aplica al producto No. 16 Caja)   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  | TOTAL  |                                    |                     |                     |  |

### NOTAS:

1.- CON FUNDAMENTO EN EL ARTICULO 2o.-A FRACCION 1, INCISO b DE LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO. EL IMPUESTO SE CALCULARA APLICANDO LA TASA DEL 0% A LOS VALORES CUANDO SE ENAJENEN MEDICINAS DE PATENTE Y PRODUCTOS DESTINADOS A LA ALIMENTACION HUMANA Y ANIMAL. APLICA PARA LOS PRODUCTOS NO. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 Y 15 DE LA PARTIDA, ASI COMO LA TASA DEL 16% DE I.V.A. QUE SE APLICARA AL NUMERAL 16 DE LA PARTIDA.

## PARTIDA 6

| Fecha:                                       |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |
|--|-----------------|-----------------|------------------|---------------------------------------|-----------------|--|-------------------------------------|--|--|------------------------------------|---------------------|---------------------|
| Nombre del Licitante                         |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |
| Licitación Pública:                          |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |
| No. de Partida                               | Cantidad mínima | Cantidad máxima | Unidad de Medida | Descripción General de la Adquisición | No. de producto | Especificación técnica de acuerdo al anexo 2 |                                     |  | Precio Unitario por producto   | Precio unitario por despesa (caja) | Precio Total Mínimo | Precio Total Máximo |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 | Descripción general del producto             | Contenido neto (kg, g, L, ml . etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella, envase, etc.) |  |                                    |                     |                     |
| 6  |                 |                 |                  |                                       | 1               |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |
|  |                 |                 |                  |                                       | 2               |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |
|  |                 |                 |                  |                                       | 3               |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |
|  |                 |                 |                  |                                       | 4               |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |
|  |                 |                 |                  |                                       | 5               |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |
|  |                 |                 |                  |                                       | 6               |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |
|  |                 |                 |                  |                                       | 7               |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |
|  |                 |                 |                  |                                       | 8               |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |
|  |                 |                 |                  |                                       | 9               |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |
|  |                 |                 |                  |                                       | 10              |  |                                     |  |  |                                    |                     |                     |
| IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÍNIMAS CON LETRA |                 |                 |                  |                                       |                 | IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÁXIMAS CON LETRA |                                     |  | SUBTOTAL:  |                                    |                     |                     |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  | TASA 0 % I.V.A. (Aplica los productos No. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 y 9.) |                                    |                     |                     |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  | TASA 16 % I.V.A. (Aplica al producto No. 10-Caja)                      |                                    |                     |                     |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  | TOTAL  |                                    |                     |                     |

### NOTAS:

1.- CON FUNDAMENTO EN EL ARTICULO 2o.-A FRACCION 1, INCISO b DE LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO. EL IMPUESTO SE CALCULARA APLICANDO LA TASA DEL 0% A LOS VALORES CUANDO SE ENAJENEN MEDICINAS DE PATENTE Y PRODUCTOS DESTINADOS A LA ALIMENTACION HUMANA Y ANIMAL. APLICA PARA LOS PRODUCTOS NO. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 y 9 . DE LA PARTIDA, ASI COMO LA TASA DEL 16% DE I.V.A. QUE SE APLICARA AL NUMERAL 10 DE LA PARTIDA.

## PARTIDA 7

| Fecha:  |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |   |                                    |                     |  |  |  |  |
|---|-----------------|-----------------|------------------|---------------------------------------|-----------------|--|-------------------------------------|--|---|------------------------------------|---------------------|--|--|--|--|
| Nombre del Licitante                                |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |   |                                    |                     |  |  |  |  |
| Licitación Pública:                                 |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |   |                                    |                     |  |  |  |  |
| No. de Partida                                      | Cantidad mínima | Cantidad máxima | Unidad de Medida | Descripción General de la Adquisición | No. de producto | Especificación técnica de acuerdo al anexo 2 |                                     |  | Precio Unitario por producto                        | Precio unitario por despesa (caja) | Precio Total Mínimo | Precio Total Máximo  |  |  |  |
|   |                 |                 |                  |                                       |                 | Descripción general del producto             | Contenido neto (kg, g, L, ml . etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella, envase, etc.) |   |                                    |                     |  |  |  |  |
| 7   |                 |                 |                  |                                       | 1               |  |                                     |  |   |                                    |                     |  |  |  |  |
|   |                 |                 |                  |                                       | 2               |  |                                     |  |   |                                    |                     |  |  |  |  |
|   |                 |                 |                  |                                       | 3               |  |                                     |  |   |                                    |                     |  |  |  |  |
|   |                 |                 |                  |                                       | 4               |  |                                     |  |   |                                    |                     |  |  |  |  |
|   |                 |                 |                  |                                       | 5               |  |                                     |  |   |                                    |                     |  |  |  |  |
|   |                 |                 |                  |                                       | 6               |  |                                     |  |   |                                    |                     |  |  |  |  |
|   |                 |                 |                  |                                       | 7               |  |                                     |  |   |                                    |                     |  |  |  |  |
|   |                 |                 |                  |                                       | 8               |  |                                     |  |   |                                    |                     |  |  |  |  |
|   |                 |                 |                  |                                       | 9               |  |                                     |  |   |                                    |                     |  |  |  |  |
|   |                 |                 |                  |                                       | 10              |  |                                     |  |   |                                    |                     |  |  |  |  |
|   |                 |                 |                  |                                       | 11              |  |                                     |  |   |                                    |                     |  |  |  |  |
|   |                 |                 |                  |                                       | 12              |  |                                     |  |   |                                    |                     |  |  |  |  |
|   |                 |                 |                  |                                       | 13              |  |                                     |  |   |                                    |                     |  |  |  |  |
|   |                 |                 |                  |                                       | 14              |  |                                     |  |   |                                    |                     |  |  |  |  |
| <b>IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÍNIMAS CON LETRA</b> |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  | <b>IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÁXIMAS CON LETRA</b> |                                    |                     | <b>SUBTOTAL:</b>   |  |  |  |
|   |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |   |                                    |                     | TASA 0 % I.V.A.<br>(Aplica los productos No. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 13) |  |  |  |
|   |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |   |                                    |                     | TASA 16 % I.V.A.<br>(Aplica al producto No. 14-Caja)                                     |  |  |  |
|   |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |   |                                    |                     | <b>TOTAL</b>   |  |  |  |

### NOTAS:

1.- CON FUNDAMENTO EN EL ARTICULO 2o.-A FRACCION I, INCISO b DE LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO. EL IMPUESTO SE CALCULARA APLICANDO LA TASA DEL 0% A LOS VALORES CUANDO SE ENAJENEN MEDICINAS DE PATENTE Y PRODUCTOS DESTINADOS A LA ALIMENTACION HUMANA Y ANIMAL. APLICA PARA LOS PRODUCTOS NO. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 13. DE LA PARTIDA, ASI COMO LA TASA DEL 16% DE I.V.A. QUE SE APLICARA AL NUMERAL 14 DE LA PARTIDA.

## PARTIDA 8

| Fecha:                                       |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|--|-----------------|-----------------|------------------|---------------------------------------|-----------------|--|-------------------------------------|--|---|------------------------------------|---------------------|---------------------|--|
| Nombre del Licitante                         |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
| Licitación Pública:                          |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
| No. de Partida                               | Cantidad mínima | Cantidad máxima | Unidad de Medida | Descripción General de la Adquisición | No. de producto | Especificación técnica de acuerdo al anexo 2 |                                     |  | Precio Unitario por producto  | Precio unitario por despesa (caja) | Precio Total Mínimo | Precio Total Máximo |  |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 | Descripción general del producto             | Contenido neto (kg, g, L, ml . etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella, envase, etc.) |   |                                    |                     |                     |  |
| 8  |                 |                 |                  |                                       | 1               |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 2               |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 3               |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 4               |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 5               |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 6               |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 7               |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 8               |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 9               |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 10              |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 11              |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 12              |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 13              |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 14              |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
| IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÍNIMAS CON LETRA |                 |                 |                  |                                       |                 | IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÁXIMAS CON LETRA |                                     |  | SUBTOTAL:   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  | TASA 0 % I.V.A.<br>(Aplica los productos No. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 13.) |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  | TASA 16 % I.V.A.<br>(Aplica al producto No. 14-Caja)                                      |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  | TOTAL   |                                    |                     |                     |  |

### NOTAS:

1.- CON FUNDAMENTO EN EL ARTICULO 2o.-A FRACCION I, INCISO b DE LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO. EL IMPUESTO SE CALCULARA APLICANDO LA TASA DEL 0% A LOS VALORES CUANDO SE ENAJENEN MEDICINAS DE PATENTE Y PRODUCTOS DESTINADOS A LA ALIMENTACION HUMANA Y ANIMAL. APLICA PARA LOS PRODUCTOS NO. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 13. DE LA PARTIDA, ASI COMO LA TASA DEL 16% DE I.V.A. QUE SE APLICARA AL NUMERAL 14 DE LA PARTIDA.



## PARTIDA 9

| Fecha:                                       |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|--|-----------------|-----------------|------------------|---------------------------------------|-----------------|--|-------------------------------------|--|---|------------------------------------|---------------------|---------------------|--|
| Nombre del Licitante                         |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
| Licitación Pública:                          |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
| No. de Partida                               | Cantidad mínima | Cantidad máxima | Unidad de Medida | Descripción General de la Adquisición | No. de producto | Especificación técnica de acuerdo al anexo 2 |                                     |  | Precio Unitario por producto  | Precio unitario por despesa (caja) | Precio Total Mínimo | Precio Total Máximo |  |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 | Descripción general del producto             | Contenido neto (kg, g, L, ml . etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella, envase, etc.) |   |                                    |                     |                     |  |
| 9  |                 |                 |                  |                                       | 1               |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 2               |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 3               |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 4               |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 5               |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 6               |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 7               |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 8               |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 9               |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 10              |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 11              |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 12              |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 13              |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 14              |  |                                     |  |   |                                    |                     |                     |  |
| IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÍNIMAS CON LETRA |                 |                 |                  |                                       |                 | IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÁXIMAS CON LETRA |                                     |  | SUBTOTAL:   |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  | TASA 0 % I.V.A.<br>(Aplica los productos No. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 13.) |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  | TASA 16 % I.V.A.<br>(Aplica al producto No. 14-Caja)                                      |                                    |                     |                     |  |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  | TOTAL   |                                    |                     |                     |  |

### NOTAS:

1.- CON FUNDAMENTO EN EL ARTICULO 2o.-A FRACCION 1, INCISO b DE LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO. EL IMPUESTO SE CALCULARA APLICANDO LA TASA DEL 0% A LOS VALORES CUANDO SE ENAJENEN MEDICINAS DE PATENTE Y PRODUCTOS DESTINADOS A LA ALIMENTACION HUMANA Y ANIMAL. APLICA PARA LOS PRODUCTOS NO. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 13 DE LA PARTIDA, ASI COMO LA TASA DEL 16% DE I.V.A. QUE SE APLICARA AL NUMERAL 14 DE LA PARTIDA.

## PARTIDA 10

| Fecha:                                       |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |                              |                                    |                     |  |  |  |  |
|--|-----------------|-----------------|------------------|---------------------------------------|-----------------|--|-------------------------------------|--|------------------------------|------------------------------------|---------------------|--|--|--|--|
| Nombre del Licitante                         |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |                              |                                    |                     |  |  |  |  |
| Licitación Pública:                          |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |                              |                                    |                     |  |  |  |  |
| No. de Partida                               | Cantidad mínima | Cantidad máxima | Unidad de Medida | Descripción General de la Adquisición | No. de producto | Especificación técnica de acuerdo al anexo 2 |                                     |  | Precio Unitario por producto | Precio unitario por despesa (caja) | Precio Total Mínimo | Precio Total Máximo  |  |  |  |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 | Descripción general del producto             | Contenido neto (kg, g, L, ml . etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella, envase, etc.) |                              |                                    |                     |  |  |  |  |
| 10   |                 |                 |                  |                                       | 1               |  |                                     |  |                              |                                    |                     |  |  |  |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 2               |  |                                     |  |                              |                                    |                     |  |  |  |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 3               |  |                                     |  |                              |                                    |                     |  |  |  |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 4               |  |                                     |  |                              |                                    |                     |  |  |  |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 5               |  |                                     |  |                              |                                    |                     |  |  |  |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 6               |  |                                     |  |                              |                                    |                     |  |  |  |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 7               |  |                                     |  |                              |                                    |                     |  |  |  |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 8               |  |                                     |  |                              |                                    |                     |  |  |  |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 9               |  |                                     |  |                              |                                    |                     |  |  |  |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 10              |  |                                     |  |                              |                                    |                     |  |  |  |  |
| IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÍNIMAS CON LETRA |                 |                 |                  |                                       |                 | IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÁXIMAS CON LETRA |                                     |  |                              |                                    |                     | SUBTOTAL:  |  |  |  |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |                              |                                    |                     | TASA 0 % I.V.A.<br>(Aplica los productos No. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 y 9) |  |  |  |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |                              |                                    |                     | TASA 16 % I.V.A.<br>(Aplica al producto No. 10 Caja)                     |  |  |  |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 |  |                                     |  |                              |                                    |                     | TOTAL  |  |  |  |

### NOTAS:

1.- CON FUNDAMENTO EN EL ARTICULO 2o.-A FRACCION I, INCISO b DE LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO. EL IMPUESTO SE CALCULARA APLICANDO LA TASA DEL 0% A LOS VALORES CUANDO SE ENAJENEN MEDICINAS DE PATENTE Y PRODUCTOS DESTINADOS A LA ALIMENTACION HUMANA Y ANIMAL. APLICA PARA LOS PRODUCTOS NO. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 y 9 DE LA PARTIDA, ASI COMO LA TASA DEL 16% DE I.V.A. QUE SE APLICARA AL NUMERAL 10 DE LA PARTIDA.

## PARTIDAS 11 Y12

| Fecha:                                       |                 |                 |                  |                                       |                 |   |                                     |  |                              |                                     |                     |   |  |  |  |
|--|-----------------|-----------------|------------------|---------------------------------------|-----------------|---|-------------------------------------|--|------------------------------|-------------------------------------|---------------------|---|--|--|--|
| Nombre del Licitante                         |                 |                 |                  |                                       |                 |   |                                     |  |                              |                                     |                     |   |  |  |  |
| Licitación Pública:                          |                 |                 |                  |                                       |                 |   |                                     |  |                              |                                     |                     |   |  |  |  |
| No. de Partida                               | Cantidad mínima | Cantidad máxima | Unidad de Medida | Descripción General de la Adquisición | No. de producto | Especificación técnica de acuerdo al Anexo 2  |                                     |  | Precio Unitario por producto | Precio unitario por despensa (caja) | Precio Total Mínimo | Precio Total Máximo   |  |  |  |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 | Descripción del producto  | Contenido neto (kg, g, L, ml . etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella, envase, etc.) |                              |                                     |                     |   |  |  |  |
| 11   |                 |                 |                  |                                       | 1               |   |                                     |  |                              |                                     |                     |   |  |  |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 2               |   |                                     |  |                              |                                     |                     |   |  |  |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 3...            | EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA ECONÓMICA |                                     |  |                              |                                     |                     |   |  |  |  |
| No. de Partida                               | Cantidad mínima | Cantidad máxima | Unidad de Medida | Descripción General de la Adquisición | No. de producto | Especificación técnica de acuerdo al Anexo 2  |                                     |  | Precio Unitario por producto | Precio unitario por despensa (caja) | Precio Total Mínimo | Precio Total Máximo   |  |  |  |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 | Descripción del producto  | Contenido neto (kg, g, L, ml . etc) | Presentación (paquete, bolsa, caja, botella, envase, etc.) |                              |                                     |                     |   |  |  |  |
| 12   |                 |                 |                  |                                       | 1               |   |                                     |  |                              |                                     |                     |   |  |  |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 2               |   |                                     |  |                              |                                     |                     |   |  |  |  |
|  |                 |                 |                  |                                       | 3...            | EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA ECONÓMICA |                                     |  |                              |                                     |                     |   |  |  |  |
| IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÍNIMAS CON LETRA |                 |                 |                  |                                       |                 | IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÁXIMAS CON LETRA  |                                     |  |                              |                                     |                     | SUBTOTAL:   |  |  |  |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 |   |                                     |  |                              |                                     |                     | TASA 0% I.V.A.<br>(Aplica los productos No. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 de la partida 1)  |  |  |  |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 |   |                                     |  |                              |                                     |                     | TASA 16% I.V.A.<br>(Aplica al producto No. 18-Caja de la Partida 1)<br>(Aplica al producto No. 17-Caja de la Partida 2) |  |  |  |
|  |                 |                 |                  |                                       |                 |   |                                     |  |                              |                                     |                     | TOTAL   |  |  |  |

### NOTA:

- Para la Partida 1: Se aplicara la tasa del 0% con fundamento en el artículo 2o.-A fracción I, inciso b de la Ley del Impuesto al Valor Agregado a los numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 y 17. Así como la tasa del 16 % de I.V.A. que se aplicara al numeral 18.
- PARA LA PARTIDA 2: Se aplicara la tasa del 0% con fundamento en el artículo 2o.-A fracción 1, inciso b de la Ley del Impuesto al Valor Agregado a los numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 y 16. Así como la tasa del 16 % de I.V.A. que se aplicara al numeral 17.

**A T E N T A M E N T E**  
**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA**  
**SELLO DE LA EMPRESA**

**“Los precios serán firmes durante la vigencia del contrato, dichos precios ya incluyen todo lo requerido para la prestación del servicio”.**

**NOTAS:**

- 1.- El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada, en caso de no hacerlo, será causa de descalificación. Este formato se presentará en **EXCEL**.
- 2.- El licitante deberá capturar y presentar su propuesta económica a renglón seguido, evitando dividir la tabla o presentando hoja por partida, tampoco se deberán intercalar datos entre las filas de la tabla. Únicamente podrán configurar la página para que ésta se imprima correctamente en sus hojas membretadas.
- 3.- Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación
- 4.- Firmada y sellada (obligatorio en caso de ser persona moral) en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.
- 5.- En el presente formato solo deberán incluirse las partidas/los bloques que cotice el licitante (se deberá indicar lo que se presentó en la propuesta técnica).

## ANEXO D

### GARANTÍA (FIANZA) DE SERIEDAD DE PROPUESTA ECONÓMICA (TRAMITADA ANTE INSTITUCIÓN FINANCIERA)

Ante o a favor del: **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y FINANZAS**

Para garantizar por (nombre de la persona física o jurídica), con R.F.C. \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_, la seriedad de la propuesta presentada en la licitación pública nacional **GESAL-030-239/2023 ADQUISICIÓN ALIMENTICIA CONSOLIDADA DE DIVERSOS PROGRAMAS PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**, realizada por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley, por el **10 % del monto total de su propuesta a cantidades máximas** sin incluir IVA \$ (número) (letra \_\_\_\_\_ M.N.).

Esta fianza permanecerá vigente aun cuando se interpongan juicios o recursos legales y hasta que no se dicte resolución firme por autoridad competente.

El sostenimiento de la oferta es por un período mínimo de 60 (sesenta) días naturales contados a partir del acto de apertura de ofertas.

En los casos de hacerse exigible la fianza, esta compañía afianzadora pagara en los términos de la Ley, la cantidad de \$ (número) ( \_\_\_\_\_ letra \_\_\_\_\_ M.N.) que corresponde al **10% del monto total de la propuesta económica a cantidades máximas** sin incluir IVA. Como garantía de sostenimiento de oferta, para lo cual, (compañía afianzadora) acepta someterse expresamente al procedimiento de ejecución (con exclusión de cualquier otro) establecido en los Artículos 178, 279, 282, 283 y 289 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

## ANEXO E

### FIANZA DE CUMPLIMIENTO

Ante o a favor del: **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y FINANZAS**

**(TRAMITADA ANTE INSTITUCIÓN FINANCIERA)**

Para garantizar por (nombre de la persona física o jurídica), con R.F.C. \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_, el fiel y exacto cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato **(CONTRATO DEPENDENCIA)** relativo a **ADQUISICIÓN ALIMENTICIA CONSOLIDADA DE DIVERSOS PROGRAMAS PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**, realizada por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley, dentro del expediente No. **GESAL-030-239/2023**, por el **monto total adjudicado a cantidades máximas con IVA de \$ (número) (letra \_\_\_\_\_ M.N.)**

Esta fianza permanecerá vigente en cuanto al cumplimiento del contrato, desde la fecha de su expedición hasta la total terminación de las obligaciones derivadas del mismo, aún cuando se otorguen prórrogas o esperas y para los casos en que se interpongan juicios o recursos legales y hasta que no se dicte resolución firme por autoridad competente.

Asimismo, esta fianza se otorga para garantizar el pago de la indemnización en los casos de vicios o defectos ocultos de los bienes o servicios contratados, quedando vigente un año posterior a la entrega o prestación de los mismos.

En los casos de hacerse exigible la fianza esta compañía afianzadora pagara en los términos de la Ley, la cantidad de \$ (número) ( \_\_\_\_\_ letra \_\_\_\_\_ M.N.) que corresponde al 10% del monto total del contrato a **cantidades máximas con IVA**. Como garantía de su cumplimiento así como contra vicios o defectos ocultos, para lo cual, (compañía afianzadora) acepta someterse expresamente al procedimiento de ejecución (con exclusión de cualquier otro) establecido en los Artículos 178, 279, 282, 283 y 289 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

**ANEXO F**

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA DE LA SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN.

PRESENTE

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-030-239/2023 ADQUISICIÓN ALIMENTICIA CONSOLIDADA DE DIVERSOS PROGRAMAS, PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA.

| NOMBRE DEL LICITANTE |            |  |
|----------------------|------------|--|
| 1                    | REFERENCIA |  |
|                      | PREGUNTA   |  |
|                      | RESPUESTA  |  |
| 2                    | REFERENCIA |  |
|                      | PREGUNTA   |  |
|                      | RESPUESTA  |  |
| 3                    | REFERENCIA |  |
|                      | PREGUNTA   |  |
|                      | RESPUESTA  |  |
| 4                    | REFERENCIA |  |
|                      | PREGUNTA   |  |
|                      | RESPUESTA  |  |

LUGAR Y FECHA  
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

**INSTRUCCIONES DE LLENADO:**

**REFERENCIA:** EN ESTE APARTADO EL LICITANTE DEBERÁ MENCIONAR A QUE PUNTO, PARTIDA O ANEXOS DE LAS BASES SE REFIERE.

EN EL CASO DE QUE SEA UN COMENTARIO GENERAL, DEJAR EL APARTADO DE REFERENCIA EN BLANCO.

**APARTADO DE PREGUNTA:** EN ESTE APARTADO EL LICITANTE DEBERÁ HACER SU PREGUNTA U OBSERVACIÓN.

**IMPORTANTE:** SE LE SOLICITA AL LICITANTE NO MODIFICAR EL PRESENTE FORMATO Y SOLO ASENTAR LOS DATOS REQUERIDOS. EN EL CASO DE QUE REQUIERA MAS FILAS SOLO INSERTAR LAS MISMAS, ADEMÁS SE DEBERÁ PRESENTAR EN FORMATO WORD.

**ANEXO G**

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA UNIDAD DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE BIENES Y SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA DE LA SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN.**

**PRESENTE**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESAL-030-239/2023 ADQUISICIÓN ALIMENTICIA CONSOLIDADA DE DIVERSOS PROGRAMAS PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

Fecha: \_\_\_\_\_

Por medio de la presente declaro bajo protesta de decir verdad que los datos asentados a continuación son los correspondientes a mi representada

|   |   |
|---|---|
| NOMBRE O RAZÓN SOCIAL   |   |
| REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES  |   |
| CURP (EN CASO DE SER PERSONA FISICA)  |   |
| NACIONALIDAD  |   |
| DOMICILIO FISCAL  | (CALLE_____, NÚMERO_____, COLONIA_____, DELEGACIÓN O MUNICIPIO_____, C.P. _____, ENTIDAD FEDERATIVA_____) |
| TELÉFONOS   |   |
| CORREO ELECTRÓNICO  |   |
| NOMBRE DEL APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL QUE FIRMA LA PROPUESTA TÉCNICA/ ECONÓMICA: |   |

**LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN SOLICITA ORDEN DE COBRO**



**ANEXO H**

**FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE  
SERVICIO**

**DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y  
SERVICIOS**

Se hace del conocimiento de los licitantes adjudicados, que es necesario comunicar a la DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS, la entrega de bienes con una anticipación de al menos 24 horas, al siguiente correo electrónico **francis.molina@puebla.gob.mx** mediante el presente documento denominado "FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE ENTREGA DE BIENES" debiendo asentar lugar, día y hora.

**Parte 1 (Expediente Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios)**

Procedimiento: GESAL-030-239/2023

**DATOS DE LA ENTREGA:**

Proveedor: \_\_\_\_\_

Dependencia/Entidad: \_\_\_\_\_

Cantidad: \_\_\_\_\_

Descripción genérica del servicio:

1.- \_\_\_\_\_

2.- \_\_\_\_\_

3.- \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

Hora: \_\_\_\_\_

**A T E N T A M E N T E**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA  
SELLO**

## **ANEXOS PARTIDA 1**

# **Programa de alimentación escolar modalidad Fría**

---

**ANEXO 1**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO**

| Partida | Cantidad Mínima | Cantidad Máxima | Unidad de Medida | Descripcion  |
|---------|-----------------|-----------------|------------------|--|
| 1       | 1               | 1               | LOTE             | <p>I. Descripción general.</p> <p>Se requiere la adquisición de Desayunos escolares en su modalidad Fría, de conformidad con el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante esta obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma, de acuerdo a las cantidades establecidas en el Anexo 3 y 3.1.</p> <p>II.- Periodo de entrega.</p> <p>A partir del primer día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre del 2023, de acuerdo a lo establecido en en el programa de entregas anexo 3 y 3.1.</p> <p>III. Descripción específica de la adquisición.</p> <p>Para el programa de Desayunos escolares en su modalidad fría, el proveedor deberá entregar cada uno de estos productos en las cantidades señaladas en el Anexo 3 y 3.1, con las características y especificaciones indicadas en el Anexo 2. Los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 4.</p> <p>Los Desayunos escolares, deben incluir:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Leche entera ultrapasteurizada en envase tetrabrick</li> <li>2. Barra de amaranto</li> <li>3. Barra de amaranto con avena</li> <li>4. Galleta integral de amaranto</li> <li>5. Galleta integral de avena</li> <li>6. Galleta integral de trigo sabor vainilla</li> <li>7. Fruta deshidratada uva pasa y cacahuete</li> </ol> <p>El gramaje, contenido neto, y sus tolerancias de cada producto mencionado, está en cada especificación técnica de calidad del Anexo 2.</p> <p>IV. Condiciones generales.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. . El proveedor deberá realizar tres entregas y distribución de acuerdo a lo señalado en el Anexo 3 y 3.1.</li> <li>2. Las fechas exactas para cada una de las tres entregas se acordarán con el proveedor el día hábil siguiente a la formalización del contrato; así como las fechas y el medio por el cual se le notificará las cantidades exactas de los bienes requeridos por cada entrega.</li> <li>3. La contratante podrá tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte del proceso de almacenamiento y de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante, además el proveedor deberá permitir a la contratante verificar en planta de producción cualquier proceso durante el procedimiento de adquisición, almacenaje y/o distribución.</li> </ol> |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | <p>4. El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis de laboratorio para el seguimiento a la calidad de los productos entregados, el cual se efectuarán de la siguiente forma:</p> <p>Se verificara que se cumpla con lo solicitado en cada especificación técnica de calidad de cada producto, mencionada en el anexo 2,</p> <p>se deberán incluir análisis microbiológicos, fisicoquímicos, sensoriales, contaminantes químicos según le corresponda al producto.</p> <p>Se realizarán como mínimo dos análisis por producto durante el periodo que dure el contrato.</p> <p>El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato.</li> <li>- Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse del: 1 al 4 de agosto del 2023</li> </ul> <p>5. El proveedor deberá contar con el personal necesario y capacitado para la distribución de los alimentos, deberá estar plenamente identificado portando gafete con fotografía y nombre visible, además de uniforme adecuado para el manejo de los alimentos.</p> <p>6. El proveedor deberá garantizar las entregas y distribución conforme al Anexo 3, 3.1 y 4., durante la vigencia del contrato. se deberá acreditar con facturas en original o copia certificada contar con parque vehicular propio de carga ligera y pesada para efectos de asegurar la distribución oportuna y/o contrato de servicios con empresa transportista con vigencia al 31 de diciembre del 2023</p> |
|--|--|--|--|

## ANEXO 2

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

#### ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD FRÍA

1. LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA EN ENVASE TETRABRICK
2. BARRA DE AMARANTO
3. BARRA DE AMARANTO CON AVENA
4. GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO
5. GALLETA INTEGRAL DE AVENA
6. GALLETA INTEGRAL DE TRIGO SABOR VAINILLA
7. FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y CACAHUATE

## 1. LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA EN ENVASE TETRABRICK

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, en donde el producto es sometido a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS       | ESPECIFICACIÓN   |
|-----------------------|--|
| Color                 | Característico, blanco cremoso.  |
| Olor                  | Característico del producto, exento de olores extraños o desagradables.                  |
| Sabor                 | Agradable y característico de leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables. |
| Aspecto del contenido | Líquido homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa formación de grumos.             |
| Aspecto del envase    | Sin roturas, abombamientos o mal sellado.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE   |
|-------------------------|----------|
| Mesofílicos aerobios    | Negativo |
| Mesofílicos anaerobios  | Negativo |
| Termofílicos aerobios   | Negativo |
| Termofílicos anaerobios | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                      | LÍMITE                                  |          |          |
|-------------------------------------|---|----------|----------|
| Contenido neto (mL)                 | Mín. 248                                | Std. 250 | Máx. 255 |
| Grasa butírica (g/L)                | Mínimo 30                               |          |          |
| Densidad a 15 °C (g/mL)             | Mínimo 1.029                            |          |          |
| Acidez (como ácido láctico) (g/L)   | Mínimo 1.3<br>Máximo 1.7                |          |          |
| Proteínas propias de la leche (g/L) | Mínimo 30                               |          |          |
| Caseína (g/L)                       | Mínimo 24                               |          |          |
| Sólidos no grasos de la leche (g/L) | Mínimo 83                               |          |          |
| Punto crioscópico °C (°H)           | Entre -0,499 (-0,520) y -0,529 (-0,550) |          |          |
| Lactosa (g/L)                       | Mínimo 43<br>Máximo 52                  |          |          |

| VITAMINAS                                | LÍMITE                          |
|--|---------------------------------|
| Vitamina A (Retinol)                     | 310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L) |
| Vitamina D <sub>3</sub> (Colecalciferol) | 5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)     |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| INHIBIDORES BACTERIANOS      | LÍMITE   |
|------------------------------|----------|
| Derivados Clorados           | Negativo |
| Sales cuaternarias de amonio | Negativo |
| Oxidantes                    | Negativo |

|              |          |
|--------------|----------|
| Formaldehído | Negativo |
| Antibióticos | Negativo |

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Mercurio               | 0.05 mg/kg    |
| Arsénico               | 0.2 mg/kg     |
| Aflatoxina M1          | 0.5 µg/L      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS

#### ADITIVOS:

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo seis meses a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. El producto se debe envasar en envase aséptico adecuado para UHT (ultra pasteurización). El volumen neto deberá ser de 250 mL. Cada envase deberá incluir un popote adherido al mismo, no deberá incluir la tira de popotes sobre la rejilla.

El embalaje, tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas, sin dejar espacios vacíos que al movimiento provoquen la ruptura de las piezas. Los contenedores deberán identificarse con las fechas de caducidad y lote.

El contenedor debe estar formado por una charola de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm<sup>2</sup>, abarcando con postes de cartón la altura total del envase en las esquinas y deberá estar recubierta de polietileno termo encogible o la caja de cartón que cubra y proteja al producto. Cada charola con 27 piezas. El embalaje debe tener impresa la estiba máxima, no pudiendo exceder de 8 camas de altura.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, como se indica en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-20102

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental, la cual debe realizarse de acuerdo con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100g o 100 mL |
|---------------------------------|----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                       |
| Proteínas                       | g                          |
| Grasas totales                  | g                          |
| Grasas saturadas                | g                          |
| Grasas trans                    | mg                         |
| Hidratos de carbono disponibles | g                          |
| Azúcares                        | g                          |
| Azúcares añadidos               | g                          |
| Fibra dietética                 | g                          |
| Sodio                           | mg                         |
| Información adicional**         |                            |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### MARCA DEL PRODUCTO:

Una marca es todo signo visible que distingue productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado.

Su uso exclusivo se obtiene mediante su registro ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), por lo que este producto se solicita que se oferte una sola marca y que esté registrada ante dicho Instituto.



### ADULTERACIÓN DE LA LECHE:

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La realización de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

| PRUEBA                                       | APRECIACIONES   |
|--|---|
| Relación caseína/proteína.                   | En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Del 30 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína.  |
| Caracterización del perfil de ácidos grasos. | Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración.<br>El resultado deberá ser característico de grasa butírica. |

### REFERENCIAS:

- NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba  
NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos.  
Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos.  
Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- NMX-F-490-1999 Normex- Alimentos-Aceites y Grasas-Determinación de la Composición de Ácidos Grasos a Partir de C6 por Cromatografía de Gases.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/R-CP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

### ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

### REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

**2. BARRA DE AMARANTO**

**DEFINICIÓN:**

Producto elaborado fundamentalmente, por el cereal de amaranto reventado y tostado, obtenido del grano entero, limpio y sano, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas y jarabe que permite la que se adhieran todos los ingredientes. En la elaboración de este producto no se emplearán aditivos ni conservantes químicos.

Composición mínima 100% amaranto.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras.   |
| Olor               | Característico del producto, ligeramente dulce, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. |
| Sabor              | Característico del amaranto, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.                       |
| Apariencia/Aspecto | Rectangular, con aspecto fresco y tamaño uniforme.  |
| Consistencia       | Firme y semicrujiente, característica del producto.   |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE MÁXIMO     |
|--------------------------------|-------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000 UFC/g      |
| Coliformes totales             | Menos de 30 UFC/g |
| Hongos                         | 300 UFC/g         |

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN           | LÍMITE   |         |         |
|--------------------------|--|---------|---------|
| Contenido Neto (g)       | Mín. 29  | Std. 30 | Máx.>30 |
| Humedad                  | Máximo 8%                                      |         |         |
| Cenizas                  | Máximo 2.0%                                    |         |         |
| Proteínas                | Mínimo 9%                                      |         |         |
| Fibra dietética          | Mínimo 1.8 g/30 g de producto                  |         |         |
| Azúcares libres añadidos | Menor a 10% de las calorías totales del insumo |         |         |
| Grasas saturadas         | Máximo 10 % de las calorías totales del insumo |         |         |
| Ácidos grasos trans      | Menor a 1% de las calorías totales del insumo  |         |         |
| Sodio                    | Menor a 90 mg/30 g de producto                 |         |         |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 15 µg/Kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establece la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de su ingreso a los centros preescolares o lugar de entrega, con base en el programa de distribución que el SEDIF establezca.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase puede ser de polipropileno o polietileno, con un calibre que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación durante su vida de anaquel.

El embalaje, cajas de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm<sup>2</sup>, inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Máximo 350 piezas en cada caja. El embalaje deberá incluir los logos del SEDIF y de gobierno del Estado, que se le proporcionará al licitante que resulte adjudicado, además deberá incluir la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", Las cajas deberán venir selladas con cinta impresa con logos del fabricante. Y con la leyenda "NO NEGOCIABLE". La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto o en bobina transparente, en ambos casos con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |

Información adicional\*\*

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### PERFIL DE AZÚCARES:

Permite separar por tipo de azúcares presentes en el alimento y el contenido de cada uno de éstos. Principalmente, glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa estos serán determinados para este producto en las pruebas de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación EMA, entre otros.

#### REFERENCIAS

- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

### 3. BARRA DE AMARANTO CON AVENA

**DEFINICIÓN:**

Producto elaborado fundamentalmente, por el cereal de amaranto reventado y tostado, obtenido del grano entero, limpio y sano, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas, hojuelas de avena y jarabe que permite la que se adhieran todos los ingredientes. En la elaboración de este producto no se emplearán aditivos ni conservantes químicos.

Composición mínima 90% amaranto, 10% avena.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras.   |
| Olor               | Característico del producto, ligeramente dulce, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. |
| Sabor              | Característico del amaranto y avena, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.               |
| Apariencia/Aspecto | Rectangular, con aspecto fresco y tamaño uniforme.  |
| Consistencia       | Firme y semicrujiente, característica del producto.   |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE MÁXIMO     |
|--------------------------------|-------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000 UFC/g      |
| Coliformes totales             | Menos de 30 UFC/g |
| Hongos                         | 300 UFC/g         |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN           | LÍMITE   |         |         |
|--------------------------|--|---------|---------|
|                          | Mín. 29  | Std. 30 | Máx.>30 |
| Contenido Neto (g)       |  |         |         |
| Humedad                  | Máximo 8%                                      |         |         |
| Cenizas                  | Máximo 2.0%                                    |         |         |
| Proteínas                | Mínimo 9%                                      |         |         |
| Fibra dietética          | Mínimo 1.8 g/30 g de producto                  |         |         |
| Azúcares libres añadidos | Menor a 10% de las calorías totales del insumo |         |         |
| Grasas saturadas         | Máximo 10 % de las calorías totales del insumo |         |         |
| Ácidos grasos trans      | Menor a 1% de la calorías totales del insumo   |         |         |
| Sodio                    | Menor a 90 mg/30 g de producto                 |         |         |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 15 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establece la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de su ingreso a los centros preescolares o lugar de entrega, con base en el programa de distribución que el SEDIF establezca.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase puede ser de polipropileno o polietileno, con un calibre que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación durante su vida de anaquel.

El embalaje, cajas de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm<sup>2</sup>, inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Máximo 350 piezas en cada caja. El embalaje deberá incluir los logos del SEDIF y de gobierno del Estado, que se le proporcionará al licitante que resulte adjudicado, además deberá incluir la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", Las cajas deberán venir selladas con cinta impresa con logos del fabricante. Y con la leyenda "NO NEGOCIABLE". La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto o en bobina transparente, en ambos casos con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
|-------------------------|-----------------------------|

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Contenido energético*           | kcal |
| Proteínas                       | g    |
| Grasas totales                  | g    |
| Grasas saturadas                | g    |
| Grasas trans                    | mg   |
| Hidratos de carbono disponibles | g    |
| Azúcares                        | g    |
| Azúcares añadidos               | g    |
| Fibra dietética                 | g    |
| Sodio                           | mg   |
| Información adicional**         |      |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**PERFIL DE AZÚCARES:** Permite separar por tipo de azúcares presentes en el alimento y el contenido de cada uno de éstos. Principalmente, glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa estos serán determinados para este producto en las pruebas de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación EMA, entre otros.

#### REFERENCIAS:

- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.

- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

**4. GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO**

**DESCRIPCIÓN:**

Producto elaborado fundamentalmente, por una mezcla de harina de trigo y amaranto, grasas, aceites comestibles o sus mezclas y agua, sometida a proceso de amasado o batido, y otros procesos como fermentación, moldeado, troquelado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.             |
| Olor               | Característico del producto, ligeramente dulce, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. |
| Sabor              | Característico del trigo y amaranto, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños                |
| Apariencia/Aspecto | Tamaño y apariencia uniformes propias del producto.   |
| Consistencia       | Firme, característica del producto, su dureza no debe ser excesiva.   |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE MÁXIMO     |
|--------------------------------|-------------------|
| Coliformes totales             | Menos de 10 UFC/g |
| Bacterias mesofílicas aerobias | 3,000 UFC/g       |
| Hongos                         | 10 UFC/g          |

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |         |          |
|-----------------------------|---|---------|----------|
| Contenido Neto (g)          | Mín. 29   | Std. 30 | Máx. >30 |
| Contenido energético (kcal) | Menor a 275 kcal si se agregan nutrimentos críticos |         |          |
| Humedad                     | Máximo 8%   |         |          |
| Cenizas                     | Máximo 2%   |         |          |
| Proteínas                   | Mínimo 8%   |         |          |



|                          |                                     |
|--------------------------|-------------------------------------|
| Fibra dietética          | Mínimo 1.8 g/30 g de producto       |
| Azúcares libres añadidos | Menor a 10% de las calorías totales |
| Grasas saturadas         | Menor a 10% de las calorías totales |
| Ácidos grasos trans      | Menor a 1% de las calorías totales  |
| Sodio                    | Menor a 90 mg/30 g de producto      |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/Kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establece la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de su ingreso a los centros preescolares o lugar de entrega, con base en el programa de distribución que el SEDIF establezca.

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase puede ser de polipropileno o polietileno, con un calibre que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación durante su vida de anaquel.

Para el embalaje, cajas de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm<sup>2</sup>, inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Máximo 350 piezas en cada caja. El embalaje deberá incluir los logos del SEDIF y de gobierno del Estado, que se le proporcionará al licitante que resulte adjudicado, además deberá incluir la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", Las cajas deberán venir selladas con cinta impresa con logos del fabricante. Y con la leyenda "NO NEGOCIABLE". La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto o en bobina transparente, en ambos casos con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que

establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**PERFIL DE AZÚCARES:** Permite separar por tipo de azúcares presentes en el alimento y el contenido de cada uno de éstos. Principalmente, glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa estos serán determinados para este producto en las pruebas de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación EMA, entre otros.

#### REFERENCIAS:

- NMX-F-006-1983. Alimentos Galletas.
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

#### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

#### AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

### 5. GALLETA INTEGRAL DE AVENA

#### DESCRIPCIÓN:

Producto elaborado fundamentalmente, por una mezcla de harina de trigo u otros cereales integrales, incluyendo avena, grasas, aceites comestibles o sus mezclas y agua, sometida a proceso de amasado o batido, y otros procesos como fermentación, moldeado, troquelado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.             |
| Olor               | Característico del producto, ligeramente dulce, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. |
| Sabor              | Característico del trigo y avena, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños                   |
| Aspecto/Apariencia | Tamaño y apariencia uniformes propias del producto.   |
| Consistencia       | Firme, característica del producto, su dureza no debe ser excesiva.   |

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE MÁXIMO     |
|--------------------------------|-------------------|
| Coliformes totales             | Menos de 10 UFC/g |
| Bacterias mesofílicas aerobias | 3,000 UFC/g       |
| Hongos                         | 10 UFC/g          |

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |         |          |
|-----------------------------|---|---------|----------|
|                             | Mín. 29   | Std. 30 | Máx. >30 |
| Contenido Neto (g)          |   |         |          |
| Contenido energético (kcal) | Menor a 275 kcal si se agregan nutrimentos críticos |         |          |
| Humedad                     | Máximo 8%   |         |          |
| Cenizas                     | Máximo 2%   |         |          |
| Proteínas                   | Mínimo 8%   |         |          |
| Fibra dietética             | Mínimo 1.8 g/30 g de producto                       |         |          |
| Azúcares libres añadidos    | Menor a 10% de las calorías totales                 |         |          |
| Grasas saturadas            | Menor a 10% de las calorías totales                 |         |          |
| Ácidos grasos trans         | Menor a 1% de las calorías totales                  |         |          |
| Sodio                       | Menor a 90 mg/30 g de producto                      |         |          |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/Kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establece la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de su ingreso a los centros preescolares o lugar de entrega, con base en el programa de distribución que el SEDIF establezca.

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase puede ser de polipropileno o polietileno, con un calibre que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación durante su vida de anaquel.

Para el embalaje, cajas de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm<sup>2</sup>, inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Máximo 350 piezas en cada caja. El embalaje deberá incluir los logos del SEDIF y de gobierno del Estado, que se le proporcionará al licitante que resulte adjudicado, además deberá incluir la

siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", Las cajas deberán venir selladas con cinta impresa con logos del fabricante. Y con la leyenda "NO NEGOCIABLE". La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto o en bobina transparente, en ambos casos con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### PERFIL DE AZÚCARES:

Permite separar por tipo de azúcares presentes en el alimento y el contenido de cada uno de éstos. Principalmente, glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa estos serán determinados para este producto en las pruebas de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación EMA, entre otros.

#### REFERENCIAS:

- NMX-F-006-1983. Alimentos Galletas.
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

### 6. GALLETA INTEGRAL DE TRIGO SABOR VAINILLA

#### DESCRIPCIÓN:

Producto elaborado fundamentalmente, por una mezcla de harina de trigo, grasas, aceites comestibles o sus mezclas, esencia de vainilla y agua, sometida a proceso de amasado o batido, y otros procesos como fermentación, moldeado, troquelado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.             |
| Olor            | Característico del producto, ligeramente dulce, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. |
| Sabor           | Característico del trigo y vainilla, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños                |

|                    |   |
|--------------------|---|
| Aspecto/Apariencia | Tamaño y apariencia uniformes propias del producto.                 |
| Consistencia       | Firme, característica del producto, su dureza no debe ser excesiva. |

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE MÁXIMO     |
|--------------------------------|-------------------|
| Coliformes totales             | Menos de 10 UFC/g |
| Bacterias mesofílicas aerobias | 3,000 UFC/g       |
| Hongos                         | 10 UFC/g          |

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |         |          |
|-----------------------------|---|---------|----------|
| Contenido Neto (g)          | Mín. 29   | Std. 30 | Máx. >30 |
| Contenido energético (kcal) | Menor a 275 kcal si se agregan nutrimentos críticos |         |          |
| Humedad                     | Máximo 8%   |         |          |
| Cenizas                     | Máximo 2%   |         |          |
| Proteínas                   | Mínimo 8%   |         |          |
| Fibra dietética             | Mínimo 1.8 g/30 g de producto                       |         |          |
| Azúcares libres añadidos    | Menor a 10% de las calorías totales                 |         |          |
| Grasas saturadas            | Menor a 10% de las calorías totales                 |         |          |
| Ácidos grasos trans         | Menor a 1% de las calorías totales                  |         |          |
| Sodio                       | Menor a 90 mg/30 g de producto                      |         |          |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/Kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establece la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de su ingreso a los centros preescolares o lugar de entrega, con base en el programa de distribución que el SEDIF establezca.

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase puede ser de polipropileno o polietileno, con un calibre que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación durante su vida de anaquel.

Para el embalaje, cajas de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm<sup>2</sup>, inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Máximo 350 piezas en cada caja. El embalaje deberá incluir los logos del SEDIF y de gobierno del Estado, que se le proporcionará al licitante que resulte adjudicado, además deberá incluir la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", Las cajas deberán venir selladas con cinta impresa con logos del fabricante. Y con la leyenda "NO NEGOCIABLE". La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto o en bobina transparente, en ambos casos con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios

| PARÁMETROS          | ACEPTACIÓN   | RECHAZO  |
|---------------------|--|--|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.  | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase              | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                          |



| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
|--|---|---|
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**PERFIL DE AZÚCARES:**

Permite separar por tipo de azúcares presentes en el alimento y el contenido de cada uno de éstos. Principalmente, glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa estos serán determinados para este producto en las pruebas de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación EMA, entre otros.

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-006-1983. Alimentos Galletas.
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

**7. FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y CACAHUATE**

**DESCRIPCIÓN:**

Es la uva a la que se le elimina parcial o totalmente el agua, sin utilizar como método de extracción de éste el azúcar, siendo aceptado lo métodos de escaldado, agrietado y acidificado. Su proceso de deshidratación no deberá involucrar métodos de adición de azúcares, grasas o sal y dicho proceso permite su conservación por un periodo prolongado. Por otro lado, se combina

con el cacahuete, el cual es el fruto de una planta denominada *Arachis Hypogaea*, considerado como una oleaginosa por su contenido en grasas vegetales.

Composición: Uva pasa 63% (19 g) +/-3% y cacahuete 37% (11 g) +/-3%.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico libre de manchas o decoloraciones.   |
| Olor               | Característico, sin olor a fermentado, humedad o rancidez, libre de olores extraños.  |
| Sabor              | Característico de la fruta y el cacahuete. Exento de sabores desagradables, a fermentado (en el caso de la fruta) o sabores a rancidez (del cacahuete). |
| Apariencia/Aspecto | Aspecto fresco, de tamaño uniforme.   |

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE MÁXIMO     |
|--------------------------------|-------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000 UFC/g      |
| Coliformes totales             | Menos de 30 UFC/g |
| Hongos                         | 300 UFC/g         |
| Coliformes fecales*            | Ausente           |
| Salmonella*                    | Ausente en 25 g   |
| Staphylococcus aureus*         | Ausente           |

\* Valores reportados en el cacahuete.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE  |
|----------------------|---|
| Contenido neto       | 30 g + 2 g<br>Uva pasa 19 g +/-3%<br>Cacahuete 11 g +/-3% |
| Humedad              | Máximo 18%  |
| Índice de peróxidos  | 5 meq/Kg  |
| Producto pulverizado | Máximo 1%   |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 15 µg/kg      |
| Arsénico*              | 0.2 mg/kg     |
| Mercurio*              | 1.01 mg/kg    |

\* Valores reportados en el cacahuete.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de su ingreso a los centros preescolares o lugar de entrega, con base en el programa de distribución que el SEDIF establezca.

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE

El envase debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

El embalaje, cajas de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm<sup>2</sup>, inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Máximo 350 piezas en cada caja. El embalaje deberá incluir los logos del SEDIF y de gobierno del Estado, que se le proporcionará al licitante que resulte adjudicado, además deberá incluir la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", Las cajas deberán venir selladas con cinta impresa con logos del fabricante. Y con la leyenda "NO NEGOCIABLE". La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto o en bobina transparente, en ambos casos con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Los ingredientes que se deben de reportar en el etiquetado, incluirá el porcentaje y/o gramaje de la fruta y oleaginosa según corresponda.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPRAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Norma Mexicana NMX-F-609-NORMEX-2002 Alimentos Uva Pasa Especificaciones Y Métodos de Prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- Norma del Codex para el Maní Codex Stan 200-1995.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- Norma Mexicana NMX-FF-093-SCFI-2011 Productos Alimenticios no Industrializados Para Consumo Humano – Nuez Pecanera [Carya Illinoensis, (Wangenh) K. Koch] Sin Cascara – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

**ANEXO 3**

**CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS**

|                   |  | LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA EN ENVASE TETRABRIK |                   | GALLETA INTEGRAL DE AVENA |                  | GALLETA INTEGRAL DE TRIGO SABOR VAINILLA |                  | BARRA DE AMARANTO |                  | BARRA DE AMARANTO CON AVENA |                  | GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO |                  | FRUTA DESHIDRATADA (UVA PASA) 63% Y CACAHUATE 37% |                  |
|-------------------|--|--|-------------------|---------------------------|------------------|--|------------------|-------------------|------------------|-----------------------------|------------------|------------------------------|------------------|---|------------------|
|                   |  | MÁXIMOS  | MÍNIMOS           | MÁXIMOS                   | MÍNIMOS          | MÁXIMOS                                  | MÍNIMOS          | MÁXIMOS           | MÍNIMOS          | MÁXIMOS                     | MÍNIMOS          | MÁXIMOS                      | MÍNIMOS          | MÁXIMOS   | MÍNIMOS          |
| <b>1a ENTREGA</b> | <b>A PARTIR DEL PRIMER DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, AL 28 DE ABRIL DE 2023</b> | 5,040,000  | 2,066,400         | 1,008,000                 | 413,280          | 1,008,000                                | 413,280          | 1,008,000         | 413,280          | 1,008,000                   | 413,280          | 1,008,000                    | 413,280          | 1,008,000   | 413,280          |
| <b>2a ENTREGA</b> | <b>DEL 16 DE MAYO AL 4 DE AGOSTO DE 2023</b>   | 8,610,000  | 3,530,100         | 1,722,000                 | 706,020          | 1,722,000                                | 706,020          | 1,722,000         | 706,020          | 1,722,000                   | 706,020          | 1,722,000                    | 706,020          | 1,722,000   | 706,020          |
| <b>3a ENTREGA</b> | <b>DEL 14 DE AGOSTO AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2023</b>   | 11,340,000   | 4,649,400         | 2,268,000                 | 929,880          | 2,268,000                                | 929,880          | 2,268,000         | 929,880          | 2,268,000                   | 929,880          | 2,268,000                    | 929,880          | 2,268,000   | 929,880          |
| <b>TOTAL</b>      |  | <b>24,990,000</b>                                  | <b>10,245,900</b> | <b>4,998,000</b>          | <b>2,049,180</b> | <b>4,998,000</b>                         | <b>2,049,180</b> | <b>4,998,000</b>  | <b>2,049,180</b> | <b>4,998,000</b>            | <b>2,049,180</b> | <b>4,998,000</b>             | <b>2,049,180</b> | <b>4,998,000</b>                                  | <b>2,049,180</b> |

**Nota:** Las fechas exactas para cada una de las tres entregas se acordarán con el licitante adjudicado el día hábil siguiente a la formalización del contrato; así como las fechas y el medio por el cual se le notificará las cantidades exactas de los bienes requeridos por cada entrega.

**ANEXO 3.1**

**DISTRIBUCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR BODEGA**

1a ENTREGA: A PARTIR DEL PRIMER DÍA HABIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, AL 28 DE ABRIL DE 2023

| NOMBRE DELEGACION               | BODEGA REGIONAL         | LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA EN ENVASE TETRABRIK |                  | GALLETAS INTEGRAL DE AVENA |                | GALLETAS INTEGRAL DE TRIGO SABOR VAINILLA |                | BARRA DE AMARANTO |                | BARRA DE AMARANTO CON AVENA |                | GALLETAS INTEGRAL DE AMARANTO |                | FRUTA DESHIDRATADA (UVA PASA) 63% Y CACAHAUATE 37% |                |
|---------------------------------|-------------------------|--|------------------|----------------------------|----------------|---|----------------|-------------------|----------------|-----------------------------|----------------|-------------------------------|----------------|--|----------------|
|                                 |                         | MÁXIMOS  | MÍNIMOS          | MÁXIMOS                    | MÍNIMOS        | MÁXIMOS                                   | MÍNIMOS        | MÁXIMOS           | MÍNIMOS        | MÁXIMOS                     | MÍNIMOS        | MÁXIMOS                       | MÍNIMOS        | MÁXIMOS  | MÍNIMOS        |
| XICOTEPEC DE JUAREZ             | XICOTEPEC DE JUAREZ     | 352,440  | 144,500          | 70,488                     | 28,900         | 70,488                                    | 28,900         | 70,488            | 28,900         | 70,488                      | 28,900         | 70,488                        | 28,900         | 70,488   | 28,900         |
| HUAUCHINANGO                    | HUAUCHINANGO            | 276,528  | 113,376          | 55,306                     | 22,675         | 55,306                                    | 22,675         | 55,306            | 22,675         | 55,306                      | 22,675         | 55,306                        | 22,675         | 55,306   | 22,675         |
| ZACATLÁN                        | ZACATLÁN                | 317,376  | 130,124          | 63,475                     | 26,025         | 63,475                                    | 26,025         | 63,475            | 26,025         | 63,475                      | 26,025         | 63,475                        | 26,025         | 63,475   | 26,025         |
| ZACAPOAXTLA                     | ZACAPOAXTLA             | 280,632  | 115,059          | 56,127                     | 23,012         | 56,127                                    | 23,012         | 56,127            | 23,012         | 56,127                      | 23,012         | 56,127                        | 23,012         | 56,127   | 23,012         |
| TLATLAUQUITEPEC                 | TLATLAUQUITEPEC         | 287,160  | 117,736          | 57,432                     | 23,547         | 57,432                                    | 23,547         | 57,432            | 23,547         | 57,432                      | 23,547         | 57,432                        | 23,547         | 57,432   | 23,547         |
| TEZIUTLÁN                       | TEZIUTLÁN               | 164,016  | 67,247           | 32,804                     | 13,449         | 32,804                                    | 13,449         | 32,804            | 13,449         | 32,804                      | 13,449         | 32,804                        | 13,449         | 32,804   | 13,449         |
| SAN MARTIN TEXMELUCAN           | SAN MARTIN TEXMELUCAN   | 151,608  | 62,159           | 30,322                     | 12,432         | 30,322                                    | 12,432         | 30,322            | 12,432         | 30,322                      | 12,432         | 30,322                        | 12,432         | 30,322   | 12,432         |
| HUEJOTZINGO                     | HUEJOTZINGO             | 205,440  | 84,230           | 41,088                     | 16,846         | 41,088                                    | 16,846         | 41,088            | 16,846         | 41,088                      | 16,846         | 41,088                        | 16,846         | 41,088   | 16,846         |
| PUEBLA                          | PUEBLA                  | 675,600  | 276,996          | 135,118                    | 55,399         | 135,118                                   | 55,399         | 135,118           | 55,399         | 135,118                     | 55,399         | 135,118                       | 55,399         | 135,118  | 55,399         |
| AMOZOC                          | AMOZOC                  | 274,464  | 112,530          | 54,893                     | 22,506         | 54,893                                    | 22,506         | 54,893            | 22,506         | 54,893                      | 22,506         | 54,893                        | 22,506         | 54,893   | 22,506         |
| TEPEACA                         | TEPEACA                 | 154,704  | 63,429           | 30,940                     | 12,686         | 30,940                                    | 12,686         | 30,940            | 12,686         | 30,940                      | 12,686         | 30,940                        | 12,686         | 30,940   | 12,686         |
| CIUDAD SERDÁN                   | CIUDAD SERDÁN           | 234,168  | 96,009           | 46,833                     | 19,202         | 46,833                                    | 19,202         | 46,833            | 19,202         | 46,833                      | 19,202         | 46,833                        | 19,202         | 46,833   | 19,202         |
| TECAMACHALCO                    | TECAMACHALCO            | 225,120  | 92,299           | 45,024                     | 18,460         | 45,024                                    | 18,460         | 45,024            | 18,460         | 45,024                      | 18,460         | 45,024                        | 18,460         | 45,024   | 18,460         |
| CHOLULA                         | CHOLULA                 | 175,896  | 72,117           | 35,179                     | 14,423         | 35,179                                    | 14,423         | 35,179            | 14,423         | 35,179                      | 14,423         | 35,179                        | 14,423         | 35,179   | 14,423         |
| ATLIXCO                         | ATLIXCO                 | 244,392  | 100,201          | 48,878                     | 20,040         | 48,878                                    | 20,040         | 48,878            | 20,040         | 48,878                      | 20,040         | 48,878                        | 20,040         | 48,878   | 20,040         |
| IZÚCAR DE MATAMOROS             | IZÚCAR DE MATAMOROS     | 240,648  | 98,666           | 48,130                     | 19,734         | 48,130                                    | 19,734         | 48,130            | 19,734         | 48,130                      | 19,734         | 48,130                        | 19,734         | 48,130   | 19,734         |
| ACATLÁN DE OSORIO NORTE         | ACATLÁN DE OSORIO NORTE | 88,632   | 36,339           | 17,727                     | 7,268          | 17,727                                    | 7,268          | 17,727            | 7,268          | 17,727                      | 7,268          | 17,727                        | 7,268          | 17,727   | 7,268          |
| TEHUACAN                        | TEHUACAN                | 377,160  | 154,636          | 75,432                     | 30,927         | 75,432                                    | 30,927         | 75,432            | 30,927         | 75,432                      | 30,927         | 75,432                        | 30,927         | 75,432   | 30,927         |
| AJALPAN                         | AJALPAN                 | 195,000  | 79,950           | 39,000                     | 15,990         | 39,000                                    | 15,990         | 39,000            | 15,990         | 39,000                      | 15,990         | 39,000                        | 15,990         | 39,000   | 15,990         |
| ACATLÁN DE OSORIO SUR           | ACATLÁN DE OSORIO SUR   | 119,016  | 48,797           | 23,804                     | 9,759          | 23,804                                    | 9,759          | 23,804            | 9,759          | 23,804                      | 9,759          | 23,804                        | 9,759          | 23,804   | 9,759          |
| <b>TOTAL BODEGAS REGIONALES</b> | <b>20</b>               | <b>5,040,000</b>                                   | <b>2,066,400</b> | <b>1,008,000</b>           | <b>413,280</b> | <b>1,008,000</b>                          | <b>413,280</b> | <b>1,008,000</b>  | <b>413,280</b> | <b>1,008,000</b>            | <b>413,280</b> | <b>1,008,000</b>              | <b>413,280</b> | <b>1,008,000</b>                                   | <b>413,280</b> |

2a ENTREGA: DEL 16 DE MAYO AL 4 DE AGOSTO DE 2023

| NOMBRE DELEGACION | BODEGA REGIONAL | LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA EN ENVASE TETRABRİK |         | GALLETA INTEGRAL DE AVENA |         | GALLETA INTEGRAL DE TRIGO SABOR VAINILLA |         | BARRA DE AMARANTO |         | BARRA DE AMARANTO CON AVENA |         | GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO |         | FRUTA DESHIDRATADA (UVA PASA) 63% Y CACAHUATE 37% |         |
|-------------------|-----------------|--|---------|---------------------------|---------|--|---------|-------------------|---------|-----------------------------|---------|------------------------------|---------|---|---------|
|                   |                 | MÁXIMOS  | MÍNIMOS | MÁXIMOS                   | MÍNIMOS | MÁXIMOS                                  | MÍNIMOS | MÁXIMOS           | MÍNIMOS | MÁXIMOS                     | MÍNIMOS | MÁXIMOS                      | MÍNIMOS | MÁXIMOS   | MÍNIMOS |

|                         |                         |           |         |         |        |         |        |         |        |         |        |         |        |         |        |
|-------------------------|-------------------------|-----------|---------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|
| XICOTEPEC DE JUAREZ     | XICOTEPEC DE JUAREZ     | 602,085   | 246,855 | 120,417 | 49,371 | 120,417 | 49,371 | 120,417 | 49,371 | 120,417 | 49,371 | 120,417 | 49,371 | 120,417 | 49,371 |
| HUAUCHINANGO            | HUAUCHINANGO            | 472,402   | 193,685 | 94,480  | 38,737 | 94,480  | 38,737 | 94,480  | 38,737 | 94,480  | 38,737 | 94,480  | 38,737 | 94,480  | 38,737 |
| ZACATLÁN                | ZACATLÁN                | 542,184   | 222,295 | 108,437 | 44,459 | 108,437 | 44,459 | 108,437 | 44,459 | 108,437 | 44,459 | 108,437 | 44,459 | 108,437 | 44,459 |
| ZACAPOAXTLA             | ZACAPOAXTLA             | 479,413   | 196,559 | 95,883  | 39,312 | 95,883  | 39,312 | 95,883  | 39,312 | 95,883  | 39,312 | 95,883  | 39,312 | 95,883  | 39,312 |
| TLATLAUQUITEPEC         | TLATLAUQUITEPEC         | 490,565   | 201,132 | 98,113  | 40,226 | 98,113  | 40,226 | 98,113  | 40,226 | 98,113  | 40,226 | 98,113  | 40,226 | 98,113  | 40,226 |
| TEZIUTLÁN               | TEZIUTLÁN               | 280,194   | 114,880 | 56,039  | 22,976 | 56,039  | 22,976 | 56,039  | 22,976 | 56,039  | 22,976 | 56,039  | 22,976 | 56,039  | 22,976 |
| SAN MARTIN TEXMELUCAN   | SAN MARTIN TEXMELUCAN   | 258,997   | 106,189 | 51,799  | 21,238 | 51,799  | 21,238 | 51,799  | 21,238 | 51,799  | 21,238 | 51,799  | 21,238 | 51,799  | 21,238 |
| HUEJOTZINGO             | HUEJOTZINGO             | 350,960   | 143,894 | 70,192  | 28,779 | 70,192  | 28,779 | 70,192  | 28,779 | 70,192  | 28,779 | 70,192  | 28,779 | 70,192  | 28,779 |
| PUEBLA                  | PUEBLA                  | 1,154,150 | 473,202 | 230,830 | 94,639 | 230,830 | 94,639 | 230,830 | 94,639 | 230,830 | 94,639 | 230,830 | 94,639 | 230,830 | 94,639 |
| AMOZOC                  | AMOZOC                  | 468,876   | 192,239 | 93,775  | 38,448 | 93,775  | 38,448 | 93,775  | 38,448 | 93,775  | 38,448 | 93,775  | 38,448 | 93,775  | 38,448 |
| TEPEACA                 | TEPEACA                 | 264,286   | 108,357 | 52,857  | 21,671 | 52,857  | 21,671 | 52,857  | 21,671 | 52,857  | 21,671 | 52,857  | 21,671 | 52,857  | 21,671 |
| CIUDAD SERDÁN           | CIUDAD SERDÁN           | 400,037   | 164,015 | 80,007  | 32,803 | 80,007  | 32,803 | 80,007  | 32,803 | 80,007  | 32,803 | 80,007  | 32,803 | 80,007  | 32,803 |
| TECAMACHALCO            | TECAMACHALCO            | 384,580   | 157,678 | 76,916  | 31,536 | 76,916  | 31,536 | 76,916  | 31,536 | 76,916  | 31,536 | 76,916  | 31,536 | 76,916  | 31,536 |
| CHOLULA                 | CHOLULA                 | 300,489   | 123,200 | 60,098  | 24,640 | 60,098  | 24,640 | 60,098  | 24,640 | 60,098  | 24,640 | 60,098  | 24,640 | 60,098  | 24,640 |
| ATLIXCO                 | ATLIXCO                 | 417,503   | 171,176 | 83,501  | 34,235 | 83,501  | 34,235 | 83,501  | 34,235 | 83,501  | 34,235 | 83,501  | 34,235 | 83,501  | 34,235 |
| IZÚCAR DE MATAMOROS     | IZÚCAR DE MATAMOROS     | 411,107   | 168,554 | 82,221  | 33,711 | 82,221  | 33,711 | 82,221  | 33,711 | 82,221  | 33,711 | 82,221  | 33,711 | 82,221  | 33,711 |
| ACATLÁN DE OSORIO NORTE | ACATLÁN DE OSORIO NORTE | 151,413   | 62,079  | 30,283  | 12,416 | 30,283  | 12,416 | 30,283  | 12,416 | 30,283  | 12,416 | 30,283  | 12,416 | 30,283  | 12,416 |
| TEHUACAN                | TEHUACAN                | 644,315   | 264,169 | 128,863 | 52,834 | 128,863 | 52,834 | 128,863 | 52,834 | 128,863 | 52,834 | 128,863 | 52,834 | 128,863 | 52,834 |
| AJALPAN                 | AJALPAN                 | 333,125   | 136,581 | 66,625  | 27,316 | 66,625  | 27,316 | 66,625  | 27,316 | 66,625  | 27,316 | 66,625  | 27,316 | 66,625  | 27,316 |
| ACATLÁN DE OSORIO SUR   | ACATLÁN DE OSORIO SUR   | 203,319   | 83,361  | 40,664  | 16,673 | 40,664  | 16,673 | 40,664  | 16,673 | 40,664  | 16,673 | 40,664  | 16,673 | 40,664  | 16,673 |

|                          |    |           |           |       |         |       |         |       |         |       |         |       |         |           |         |
|--------------------------|----|-----------|-----------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|-----------|---------|
| TOTAL BODEGAS REGIONALES | 20 | 8,610,000 | 3,530,100 | ##### | 706,020 | ##### | 706,020 | ##### | 706,020 | ##### | 706,020 | ##### | 706,020 | 1,722,000 | 706,020 |
|--------------------------|----|-----------|-----------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|-----------|---------|



3a ENTREGA: DEL 14 DE AGOSTO AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2023

| NOMBRE DELEGACION | BODEGA REGIONAL | LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA EN ENVASE TETRABRIK |         | GALLETA INTEGRAL DE AVENA |         | GALLETA INTEGRAL DE TRIGO SABOR VAINILLA |         | BARRA DE AMARANTO |         | BARRA DE AMARANTO CON AVENA |         | GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO |         | FRUTA DESHIDRATADA (UVA PASA) 63% Y CACAHAUATE 37% |         |
|-------------------|-----------------|--|---------|---------------------------|---------|--|---------|-------------------|---------|-----------------------------|---------|------------------------------|---------|--|---------|
|                   |                 | MÁXIMOS  | MÍNIMOS | MÁXIMOS                   | MÍNIMOS | MÁXIMOS                                  | MÍNIMOS | MÁXIMOS           | MÍNIMOS | MÁXIMOS                     | MÍNIMOS | MÁXIMOS                      | MÍNIMOS | MÁXIMOS  | MÍNIMOS |

|                         |                         |           |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
|-------------------------|-------------------------|-----------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| XICOTEPEC DE JUAREZ     | XICOTEPEC DE JUAREZ     | 792,990   | 325,126 | 158,598 | 65,025  | 158,598 | 65,025  | 158,598 | 65,025  | 158,598 | 65,025  | 158,598 | 65,025  | 158,598 | 65,025  |
| HUAUCHINANGO            | HUAUCHINANGO            | 622,188   | 255,097 | 124,438 | 51,019  | 124,438 | 51,019  | 124,438 | 51,019  | 124,438 | 51,019  | 124,438 | 51,019  | 124,438 | 51,019  |
| ZACATLÁN                | ZACATLÁN                | 714,096   | 292,779 | 142,819 | 58,556  | 142,819 | 58,556  | 142,819 | 58,556  | 142,819 | 58,556  | 142,819 | 58,556  | 142,819 | 58,556  |
| ZACAPOAXTLA             | ZACAPOAXTLA             | 631,422   | 258,883 | 126,284 | 51,777  | 126,284 | 51,777  | 126,284 | 51,777  | 126,284 | 51,777  | 126,284 | 51,777  | 126,284 | 51,777  |
| TLATLAUQUITEPEC         | TLATLAUQUITEPEC         | 646,110   | 264,905 | 129,222 | 52,981  | 129,222 | 52,981  | 129,222 | 52,981  | 129,222 | 52,981  | 129,222 | 52,981  | 129,222 | 52,981  |
| TEZIUTLÁN               | TEZIUTLÁN               | 369,036   | 151,305 | 73,807  | 30,261  | 73,807  | 30,261  | 73,807  | 30,261  | 73,807  | 30,261  | 73,807  | 30,261  | 73,807  | 30,261  |
| SAN MARTIN TEXMELUCAN   | SAN MARTIN TEXMELUCAN   | 341,118   | 139,858 | 68,224  | 27,972  | 68,224  | 27,972  | 68,224  | 27,972  | 68,224  | 27,972  | 68,224  | 27,972  | 68,224  | 27,972  |
| HUEJOTZINGO             | HUEJOTZINGO             | 462,240   | 189,518 | 92,448  | 37,904  | 92,448  | 37,904  | 92,448  | 37,904  | 92,448  | 37,904  | 92,448  | 37,904  | 92,448  | 37,904  |
| PUEBLA                  | PUEBLA                  | 1,520,100 | 623,241 | 304,020 | 124,648 | 304,020 | 124,648 | 304,020 | 124,648 | 304,020 | 124,648 | 304,020 | 124,648 | 304,020 | 124,648 |
| AMOZOC                  | AMOZOC                  | 617,544   | 253,193 | 123,509 | 50,639  | 123,509 | 50,639  | 123,509 | 50,639  | 123,509 | 50,639  | 123,509 | 50,639  | 123,509 | 50,639  |
| TEPEACA                 | TEPEACA                 | 348,084   | 142,714 | 69,617  | 28,543  | 69,617  | 28,543  | 69,617  | 28,543  | 69,617  | 28,543  | 69,617  | 28,543  | 69,617  | 28,543  |
| CIUDAD SERDÁN           | CIUDAD SERDÁN           | 526,878   | 216,020 | 105,376 | 43,204  | 105,376 | 43,204  | 105,376 | 43,204  | 105,376 | 43,204  | 105,376 | 43,204  | 105,376 | 43,204  |
| TECAMACHALCO            | TECAMACHALCO            | 506,520   | 207,673 | 101,304 | 41,535  | 101,304 | 41,535  | 101,304 | 41,535  | 101,304 | 41,535  | 101,304 | 41,535  | 101,304 | 41,535  |
| CHOLULA                 | CHOLULA                 | 395,766   | 162,264 | 79,153  | 32,453  | 79,153  | 32,453  | 79,153  | 32,453  | 79,153  | 32,453  | 79,153  | 32,453  | 79,153  | 32,453  |
| ATLIXCO                 | ATLIXCO                 | 549,882   | 225,452 | 109,976 | 45,090  | 109,976 | 45,090  | 109,976 | 45,090  | 109,976 | 45,090  | 109,976 | 45,090  | 109,976 | 45,090  |
| IZÚCAR DE MATAMOROS     | IZÚCAR DE MATAMOROS     | 541,458   | 221,998 | 108,292 | 44,400  | 108,292 | 44,400  | 108,292 | 44,400  | 108,292 | 44,400  | 108,292 | 44,400  | 108,292 | 44,400  |
| ACATLÁN DE OSORIO NORTE | ACATLÁN DE OSORIO NORTE | 199,422   | 81,763  | 39,884  | 16,353  | 39,884  | 16,353  | 39,884  | 16,353  | 39,884  | 16,353  | 39,884  | 16,353  | 39,884  | 16,353  |
| TEHUACAN                | TEHUACAN                | 848,610   | 347,930 | 169,722 | 69,586  | 169,722 | 69,586  | 169,722 | 69,586  | 169,722 | 69,586  | 169,722 | 69,586  | 169,722 | 69,586  |
| AJALPAN                 | AJALPAN                 | 438,750   | 179,888 | 87,750  | 35,978  | 87,750  | 35,978  | 87,750  | 35,978  | 87,750  | 35,978  | 87,750  | 35,978  | 87,750  | 35,978  |
| ACATLÁN DE OSORIO SUR   | ACATLÁN DE OSORIO SUR   | 267,786   | 109,792 | 53,557  | 21,958  | 53,557  | 21,958  | 53,557  | 21,958  | 53,557  | 21,958  | 53,557  | 21,958  | 53,557  | 21,958  |

|                          |    |            |           |           |         |           |         |           |         |           |         |           |         |           |         |
|--------------------------|----|------------|-----------|-----------|---------|-----------|---------|-----------|---------|-----------|---------|-----------|---------|-----------|---------|
| TOTAL BODEGAS REGIONALES | 20 | 11,340,000 | 4,649,400 | 2,268,000 | 929,880 | 2,268,000 | 929,880 | 2,268,000 | 929,880 | 2,268,000 | 929,880 | 2,268,000 | 929,880 | 2,268,000 | 929,880 |
|--------------------------|----|------------|-----------|-----------|---------|-----------|---------|-----------|---------|-----------|---------|-----------|---------|-----------|---------|

**Nota:** Las fechas exactas para cada una de las tres entregas se acordarán con el licitante adjudicado el día hábil siguiente a la formalización del contrato; así como las fechas y el medio por el cual se le notificará las cantidades exactas de los bienes requeridos por cada entrega.

**ANEXO 4**

**LUGARES PARA ENTREGA Y RESPONSABLES**

|    | DELEGACIÓN            | DIRECCIÓN  | RESPONSABLE  | TELEFONO   |
|----|-----------------------|--|--|------------|
| 1  | XICOTEPEC DE JUAREZ   | CALLE 17 DE JUNIO No. 106, COLONIA CENTRO, XICOTEPEC DE JUÁREZ, PUEBLA   | NIDIA GONZALEZ AMADOR<br>COORDINADORA ALIMENTARIA          | 2227272576 |
| 2  | HUAUCHINANGO          | CALLE CARREON S/N, ESQUINA CON 2 DE ABRIL, BARRIO SAN JUAN HUAUCHINANGO, PUEBLA                                  | VÍCTOR MANUEL ESPÍNDOLA M.<br>COORDINADOR ALIMENTARIO      | 2226732510 |
| 3  | ZACATLAN              | PROLONGACIÓN MIGUEL CASTULO ALATRISTE No. 706, COLONIA LA ESTRELLA, ZACATLAN, PUEBLA                             | MARIA DE LOURDES MARTÍNEZ VÁZQUEZ<br>ENCARGADA DE DESPACHO | 7979767192 |
| 4  | ZACAPOAXTLA           | CARRETERA ZACAPOAXTLA-ACUACO S/N, ZACAPOAXTLA, PUEBLA  | LUISA HILARIO SOLIMAN<br>COORDINADORA ALIMENTARIA          | 2331266384 |
| 5  | TLATLAUQUITEPEC       | CAMINO A XALTENENGO S/N, ENTRE AVENIDA DOLORES BETANCOURT Y MONTES DE OCA, JALACINGUITO, TLATLAUQUITEPEC, PUEBLA | GUSTAVO MARTINEZ MARCELO<br>COORDINADOR ALIMENTARIO        | 2311043861 |
| 6  | TEZIUTLAN             | CALLE LUIS AUDIRAC No. 96B-7, BARRIO DE COYOTZINGO, TEZIUTLAN, PUEBLA  | NELLY YULIANA CARMONA GUZMAN<br>ENCARGADA DE DESPACHO      | 2311061428 |
| 7  | SAN MARTIN TEXMELUCAN | CALLE NICOLAS BRAVO No. 12, COLONIA MORELOS, SAN MARTIN TEXMELUCAN, PUEBLA                                       | VÍCTOR MANUEL NIEVES CERÓN<br>COORDINADOR ALIMENTARIO      | 2482076234 |
| 8  | HUEJOTZINGO           | CALLE ABASOLO No. 309, CUARTO BARRIO, HUEJOTZINGO PUEBLA   | JUAN RODRIGUEZ VALLE<br>COORDINADOR ALIMENTARIO            | 2751023749 |
| 9  | AMOZOC                | SEGUNDA PRIVADA DE LA 3 PONIENTE No. 4, BARRIO DE SANTIAGO, AMOZOC DE MOTA, PUEBLA                               | ARTURO CRUZ LEON<br>COORDINADOR ALIMENTARIO                | 2227066724 |
| 10 | TEPEACA               | BLVD CUAUHTÉMOC NORTE No. 104, COLONIA CENTRO, TEPEACA DE NEGRETE, PUEBLA  | ALFONSO HERNANDEZ APOLINAR<br>COORDINADOR ALIMENTARIO      | 2491307667 |
| 11 | CIUDAD SERDAN         | CALLE JOSEFA ORTIZ DE DOMINGUEZ S/N, COLONIA LA GLORIA, CD   | ANA MARIA  | 2451468203 |

|             |                         |  |   |            |
|-------------|-------------------------|--|---|------------|
|             |                         | SERDAN PUEBLA  | GONZALEZ RODRIGUEZ<br>COORDINADORA ALIMENTARIA                        |            |
| 12          | TECAMACHALCO            | 8 SUR No. 508, BARRIO DE SAN JOSÉ, TECAMACHALCO, PUEBLA  | REGINA RODRIGUEZ<br>COORDINADORA ALIMENTARIA                          | 2491777458 |
| 13          | CHOLULA                 | PRIVADA LUIS DONALDO COLOSIO S7N, COLONIA NUEVO LEON, SAN JUAN CUAUTLANCINGO, PUEBLA   | VERÓNICA GONZÁLEZ<br>ESPINOZA<br>ENCARGADA DE DESPACHO                | 2224746701 |
| 14          | ATLIXCO                 | CALLE JOSÉ MARÍA MORELOS Y PAVÓN # 3909, COL. VALLE SUR ATLIXCO, PUEBLA  | MARTIN MARTÍNEZ LUNA<br>COORDINADOR ALIMENTARIO                       | 2213538281 |
| 15          | IZUCAR DE MATAMOROS     | AVENIDA REFORMA NO. 161, COL CENTRO, IZUCAR DE MATAMOROS, PUEBLA   | YURI GABRIELA SALDIVAR DURAN<br>COORDINADORA ALIMENTARIA              | 2751098893 |
| 16          | ACATLAN DE OSORIO NORTE | CALLE MIGUEL HIDALGO S/N, COL. MORELOS, TEPEXI DE RODRIGUEZ, PUEBLA  | CECILIA MORALES FLORES<br>ENCARGADA DE DESPACHO                       | 2241071232 |
| 17          | TEHUACAN NORTE Y SUR    | AV. DEL AGAVE #113, COL. SANTA CLARA, SANTIAGO MIAHUATLAN, PUEBLA.   | MARIANA DEL CARMEN CARRILLO<br>ALTAMIRANO<br>COORDINADORA ALIMENTARIA | 2384089974 |
|             |                         |  | JESUS FUENTES GONZALEZ<br>COORDINADOR ALIMENTARIO                     | 2384082975 |
| 18          | AJALPAN                 | CALLE 5 DE FEBRERO SUR # 506, BARRIO COCULCO, AJALPAN, PUE.  | ISRAEL FALOMIR CRUZ<br>COORDINADOR ALIMENTARIO                        | 2381044459 |
| 19          | ACATLAN DE OSORIO SUR   | CALLE JOSÉ G. HERRERA #74 ESQUINA CON CARRETERA ACATLÁN-SAN JUAN IXCAQUIXTLA, BARRIO SAN RAFAEL, CP 74949 ACATLÁN DE OSORIO, PUE.            | FRANCISCO JAVIER MORA REYES<br>COORDINADOR ALIMENTARIO                | 2223471516 |
| 20          | PUEBLA                  | CALLE JESUS NIETO No. 3403 "B", COLONIA EX RANCHO COLORADO   | JOSÉ SAMUEL LOPEZ MORALES<br>RESPONSABLE DE BODEGA                    | 2225502375 |
| <b>NOTA</b> |                         | EN CASO DE QUE LOS RESPONSABLES DE BODEGA NO SE ENCUENTREN EL DELEGADO/A REGIONAL O ENCARGADO/A DE DESPACHO SERÁN LOS QUE CUBRIRÁN ESE LUGAR |   |            |

**ANEXO 5**

**RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS**

| <b>Fecha:</b>                                 |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|---|-----------------|----------------------|------------------|----------------------------------|-------|-----------------------------------|-------------------------|------------------|----|
| <b>Nombre del Licitante:</b>                  |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
| <b>Descripción General de la Adquisición:</b> |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
| No. de partida                                | No. De producto | Cantidad de muestras | Unidad de Medida | Descripción General del producto | Marca | Nombre del Fabricante o Envasador | Nombre del distribuidor | Entrega muestras |    |
|   |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         | Si               | No |
| 1   | 1               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 2               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 3               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 4               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 5               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 6               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 7               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |

NOTA: EL presente Anexo deberá ser elaborado de conformidad con el gramaje, contenido neto, y tolerancias de cada producto mencionado del Anexo 2.

**NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN  
ENTREGA MUESTRAS**

**NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN RECIBE  
MUESTRAS**

## **ANEXOS PARTIDA 2**

### **Programa de alimentación escolar modalidad Caliente**

---

**ANEXO 1**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO**

|   |   |   |      |   |
|---|---|---|------|---|
| 2 | 1 | 1 | LOTE | <p>I. Descripción general.</p> <p>Se requiere la adquisición para el Programa de alimentación escolar modalidad Caliente, de conformidad con el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante esta obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma, de acuerdo a las cantidades establecidas en el Anexo 3 y 3.1.</p> <p>II. Periodo de entrega.</p> <p>El periodo del contrato será a partir del primer día hábil siguiente a su formalización y hasta el 31 de diciembre del 2023. De acuerdo a lo establecido en el programa de entregas anexo 3 y 3.1.</p> <p>III. Descripción específica para la adquisición.</p> <p>Para el Programa de alimentación escolar modalidad Caliente, el proveedor deberá entregar cada uno de estos productos en las cantidades señaladas en el Anexo 3 y 3.1, con las características y especificaciones indicadas en el Anexo 2. Los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 4.</p> <p>Los Desayunos Escolares, deben incluir:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA</li> <li>2. ALUBIA</li> <li>3. ALBERJÓN</li> <li>4. ARROZ PULIDO GRANO LARGO</li> <li>5. ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA</li> <li>6. AVENA EN HOJUELAS</li> <li>7. CHAMPIÑONES ENTEROS O REBANADOS EN LATA</li> <li>8. CHÍCHAROS EN LATA</li> <li>9. FRIJOL NEGRO</li> <li>10. FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA</li> <li>11. GARBANZO</li> <li>12. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO</li> <li>13. LECHE ENTERA EN POLVO</li> <li>14. LENTEJA GRANO CHICO</li> <li>15. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES</li> <li>16. SARDINAS EN SALSA DE TOMATE</li> <li>17. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)</li> </ol> <p>El gramaje, contenido neto y las tolerancias de cada producto, está en cada especificación técnica de calidad del anexo 2.</p> <p>IV. Condiciones generales.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El proveedor deberá realizar tres entregas y distribución de acuerdo a lo señalado en el Anexo 3 y 3.1.</li> <li>2. Las fechas exactas para cada una de las tres entregas se acordarán con el proveedor el día hábil siguiente a la formalización del contrato; así como las fechas y el medio por el cual se le notificará las cantidades exactas de los bienes requeridos por cada entrega.</li> </ol> |
|---|---|---|------|---|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | <p>3. La contratante podrá tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte del proceso de almacenamiento y de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante, además el proveedor deberá permitir a la contratante verificar en planta de producción cualquier proceso durante el procedimiento de adquisición, almacenaje y/o distribución.</p> <p>4. El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis de laboratorio para el seguimiento a la calidad de los productos entregados, el cual se efectuarán de la siguiente forma:</p> <p>Se verificara que se cumpla con lo solicitado en cada especificación técnica de calidad de cada producto, mencionada en el anexo 2,</p> <p>se deberán incluir análisis microbiológicos, fisicoquímicos, sensoriales, contaminantes químicos según le corresponda al producto.</p> <p>Se realizarán como mínimo dos análisis por producto durante el periodo que dure el contrato.</p> <p>El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) de la siguiente manera:</p> <p>Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato.</p> <p>- Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse del: 1 al 4 de agosto del 2023</p> <p>5. El proveedor deberá contar con el personal necesario y capacitado para la distribución de los alimentos, deberá estar plenamente identificado portando gafete con fotografía y nombre visible, además de uniforme adecuado para el manejo de los alimentos.</p> <p>6. El proveedor deberá garantizar las entregas y distribución conforme al Anexo 3, 3.1 y 4., durante la vigencia del contrato. se deberá acreditar con facturas en original o copia certificada contar con parque vehicular propio de carga ligera y pesada para efectos de asegurar la distribución oportuna y/o contrato de servicios con empresa transportista con vigencia al 31 de diciembre del 2023</p> |
|--|--|--|--|

**ANEXO 2**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD**

**ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD CALIENTE**

1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA
2. ALUBIA
3. ALBERJÓN
4. ARROZ PULIDO GRANO LARGO
5. ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA
6. AVENA EN HOJUELAS
7. CHAMPIÑONES ENTEROS O REBANADOS EN LATA
8. CHÍCHAROS EN LATA
9. FRIJOL NEGRO
10. FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA
11. GARBANZO
12. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO
13. LECHE ENTERA EN POLVO
14. LENTEJA GRANO CHICO
15. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES
16. SARDINAS EN SALSA DE TOMATE
17. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)



## 1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido del aceite crudo de canola cuando este es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en la neutralización, lavado, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase. La refinación física consiste en pretratamiento, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN   |
|-----------------|--|
| Color           | Característico del producto, transparente.                         |
| Olor            | Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.  |
| Sabor           | Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios. |
| Apariencia      | Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20° C (293° K). |

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                           | LÍMITE                                   |
|--|--|
| Contenido neto                           | 1 L +/- 5 mL                             |
| Ácidos grasos libres (como ácido oleico) | Máximo 0.05%                             |
| Humedad y materia volátil                | Máximo 0.05%                             |
| Índice de peróxido*                      | Máximo 1.0 meq/Kg                        |
| Impurezas insolubles                     | Máximo 0.02%                             |
| Ácidos grasos trans                      | Máximo 3.5%                              |
| Color (escala Lovibond)                  | Máximo 25 A – 2.5 R                      |
| Prueba fría a 0 °C (273 K), en horas     | Mínimo 12 horas                          |
| Estabilidad OSI                          | Mínimo 8 a 110°C                         |
| Contenido de fósforo                     | Máximo 2 ppm                             |
| Contenido de azufre                      | Máximo 2 ppm                             |
| Índice de refracción**                   | 1.465 - 1.467 a 40 °C (313 K)            |
| Índice de yodo**                         | 110 -126 cg <sub>2</sub> /g              |
| Índice de saponificación*                | 182 - 193 mg KOH/g                       |
| Densidad relativa                        | 0.914 – 0.925 g/cm <sup>3</sup> , a 20°C |
| Punto de humeo*                          | Mínimo 220 °C                            |
| Aceite mineral                           | Negativo                                 |

\* Al momento de envasar.

\*\* Estos valores corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúico y glucosinolatos; no son representativos de nuevas variedades desarrolladas por biotecnología. Estos valores, por lo tanto, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

| COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS         | MÍNIMO     | MÁXIMO      |
|--------------------------------------|------------|-------------|
| Ácido mirístico, C14:0               | N/D        | 0.2         |
| Ácido palmítico, C16:0               | 3.3        | 6           |
| Ácido esteárico C18:0                | 1.1        | 2.5         |
| Ácido araquídico C20:0               | 0.2        | 0.8         |
| Ácido behénico C22:0                 | N/D        | 0.5         |
| Ácido lignocérico C24:0              | N/D        | 0.2         |
| <b>Total ácidos grasos saturados</b> | <b>4.6</b> | <b>10.2</b> |
| Ácido heptadecenoico, C17:1          | N/D        | 0.3         |
| Ácido oléico, C18:1                  | 52         | 67          |
| Ácido gadoléico, C20:1               | 0.1        | 3.4         |
| Ácido erúico, C22:1                  | N/D        | 2           |
| Ácido tetracosadecenoico, C24:1      | N/D        | 0.4         |

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>Total ácidos grasos mono-insaturados</b> | 52.1 | 73.1 |
| Ácido linoléico, C18:2                      | 16   | 25   |
| Ácido linolénico, C18:3                     | 6    | 14   |
| Ácido eicosadienóico, C20:2                 | N/D  | 0.1  |
| Ácido docosadienóico, C22:2                 | N/D  | 0.1  |
| <b>Total ácidos grasos poli-insaturados</b> | 22   | 39.2 |

Nota 1: N/D = No Determinado.

Nota 2: Los valores anotados en la tabla de las Características Físicoquímicas corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúico y glucosinolatos. Estos valores, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO mg/Kg) |
|------------------------|----------------------|
| Hierro                 | 1.5                  |
| Cobre                  | 0.1                  |
| Plomo                  | 0.1                  |
| Arsénico               | 0.1                  |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

| ANTIOXIDANTES  | LÍMITE MÁXIMO (%) |
|--|-------------------|
| Tocoferoles naturales  | 0.03              |
| Galato de propilo (GP)   | 0.01              |
| Terbutil hidroquinona (TBHQ)   | 0.02              |
| Butirato de hidroxianisol (BHA)  | 0.01              |
| Butirato de hidroxitolueno (BHT)   | 0.02              |
| Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT (sin exceder límites individuales)          | 0.02              |
| Palmitato de ascorbilo   | 0.02              |
| Antioxidantes sinérgicos:<br>Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio | 0.005             |

Nota 3: Si se utiliza ácido fosfórico, el contenido de fósforo en el aceite puede aumentar a más de 2 ppm.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido de ácidos grasos es propenso a la rancidez.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe estar fabricado de PET, material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009:

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-475-SCFI-2017 Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola - Especificaciones. (Cancela a la NMX-F-475-SCFI-2011).
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006, Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 2. ALUBIA

### DESCRIPCIÓN:

Grano perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilonoidea*, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris Linneo*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN   |
|-------------------------------|--|
| Color                         | Característico de la variedad del grano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                          | Debe ser el característico del grano sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, sin presentar sabores extraños.   |
| Aspecto/Apariencia            | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.   |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE   |
|-----------------------------|--|
| Categoría extra             |  |
| Contenido neto              | 1 Kg +/- 5 g   |
| Humedad                     | Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5)   |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>    |  |
| Impurezas y materia extraña |  |
| Piedras                     | 0.25   |
| Otros                       | 0.05   |
| Total máximo                | 0.30   |
| Granos dañados              |  |
| Agentes meteorológicos      | 0.70   |
| Hongos                      | 0.20   |
| Insectos y roedores         | 0.40   |
| Desarrollo germinal         | 0.00   |
| Total máximo                | 1.30   |
| Variedades                  |  |
| Contrastantes               | 0.50   |
| Afines                      | 1.00   |
| Total máximo                | 1.50   |
| Granos defectuosos          |  |
| Partidos o quebrados        | 0.80   |
| Manchados                   | 0.50   |
| Ampollados                  | 0.70   |
| Total máximo                | 2.00   |
| Presencia de plaga          | 0.0  |
| Suma total                  | 5.10   |
| Tiempo de cocción           | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 minutos en olla normal (máximos) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase primario o empaque debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC Vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC Vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (Phaseolus Vulgaris L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

### 3. ALBERJÓN

#### DESCRIPCIÓN:

Es el chícharo seco, el cual forma parte de la familia de las leguminosas. Cada vaina de chícharo contiene en su interior hasta once semillas redondas de uno a dos centímetros de ancho, que debido al proceso de secado cambian su color de verde a amarillo y se transforman en alverjón.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARÁCTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños.   |
| Olor                          | Característico del producto. En ningún grado de calidad se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |
| Aspecto/Apariencia            | Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial, sin presencia de evidencia de plaga.   |

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN            | LÍMITE   |
|---------------------------|--|
| Categoría Extra           |  |
| Contenido neto            | 1 Kg +/- 5 g   |
| Humedad                   | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5)   |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>  |  |
| Impurezas y materia extra |  |
| Piedra                    | 0.25   |
| Otros                     | 0.05   |
| Total máximo              | 0.30   |
| Granos dañados            |  |
| Agentes meteorológicos    | 0.70   |
| Hongos                    | 0.20   |
| Insectos y roedores       | 0.40   |
| Desarrollo germinal       | 0.00   |
| Total máximo              | 1.30   |
| Variedades                |  |
| Contrastantes             | 0.50   |
| Afines                    | 1.00   |
| Total máximo              | 1.50   |
| Granos defectuosos        |  |
| Partidos o quebrados      | 0.80   |
| Manchados                 | 0.50   |
| Ampollados                | 0.70   |
| Total máximo              | 2.00   |
| Presencia de plaga        | 0.00   |
| Suma total                | 5.10   |
| Tiempo de cocción         | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 minutos en olla normal (máximos) |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:



| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg / kg   |
| Cadmio                 | 0.1 mg / kg   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán Utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase primario o empaque debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN   | RECHAZO  |
|--|--|--|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.  | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                          |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.   | Vencida.   |

|                           |   |   |
|---------------------------|---|---|
| Condiciones de transporte | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |
|---------------------------|---|---|

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas. Legumbres Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

#### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

#### AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

#### 4. ARROZ PULIDO GRANO LARGO

##### DESCRIPCIÓN:

Grano perteneciente a la familia de la gramínea, género *Oryza*, especie *Oryza Sativa L.* al que se le ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz.

##### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Blanco, característico del arroz pulido.   |
| Olor               | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción. |
| Aspecto/Apariencia | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.  |

##### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN             | LÍMITE                  |
|----------------------------|-------------------------|
| Categoría Súper extra      |                         |
| Contenido Neto             | 1 Kg +/- 5 g            |
| Humedad                    | 10 mínimo – 14 máximo   |
| Tipo de grano              |                         |
| Grano entero               | Mínimo 92               |
| Grano quebrado             | Máximo 8                |
| Total                      | 100                     |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>   |                         |
| Variedades                 |                         |
| Contrastantes              | 0.50                    |
| Afines                     | 2.0                     |
| Total máximo               | 2.5                     |
| Granos dañados             |                         |
| Insectos y microorganismos | 1.0                     |
| Manchados por calor        | 1.0                     |
| Total máximo               | 2.0                     |
| Granos defectuosos         |                         |
| Palay                      | 0.005                   |
| Mal pulidos                | 2.0                     |
| Cutícula roja              | 1.0                     |
| Estrellados                | 7.5                     |
| Granos yesosos             | 4.0                     |
| Total máximo               | 14.505                  |
| Tamaño del grano           | Extra largo: >= 7.50 mm |

APARIENCIA DEL  
GRANO PULIDO DE  
ARROZ SEGÚN LA  
VARIEDAD

| CENTRO O PANZA BLANCA            | %       |
|----------------------------------|---------|
| Grano cristalino                 | Ninguna |
| Grano con centro o panza pequeña | ≤ 10    |
| Grano con centro o panza mediana | 11 a 19 |

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| Grano con centro o panza grande | Hasta 20 |
|---------------------------------|----------|

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5% de impurezas y materia extraña en peso, y de este parámetro, no más del 0.3% de semillas de maleza.

Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro, se considera impureza o materia extraña.

No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS         | ACEPTACIÓN  | RECHAZO  |
|--------------------|---|--|
| Apariencia/Aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |

|  |   |   |
|--|---|---|
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano – Cereales – Arroz Pulido (Oryza Sativa L.) – Especificaciones y Métodos de Prueba. Norma Mexicana NMX-
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. NORMA Oficial Mexicana
- Arroz Codex Stan 198-1995 Norma del Codex para
- Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. Codex. Stan 193-1995,
- Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de Control
- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016 Acuerdo por el que se
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- 2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-
- Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-2006
- Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-2011,
- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2009.
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

#### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

#### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

#### AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

## 5. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA

### DESCRIPCIÓN:

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie *Thunnus Albacares* (atún aleta amarilla), envasado en recipientes cerrados herméticamente y lista para su consumo, sometido a tratamiento térmico de esterilización. El líquido de cobertura solo debe ser agua, la presentación puede ser en trozos u hojuelas y no debe contener soya.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Claro, característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos, por contaminación o adulteración.   |
| Olor            | Agradable y característico al producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.  |
| Sabor           | Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.  |
| Presentación    | En trozos, donde la porción de carne conserva la estructura del músculo, o bien, en hojuelas, donde la porción de la carne no tiene forma definida, pero que conserva la estructura del tejido muscular que la origina. |
| Textura         | De consistencia firme a blanda, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|---------------------------------|-----------------------|
| Mesofílicos anaerobios          | Negativo              |
| Mesófilos aerobios              | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios         | Negativo              |
| Termofílicos aerobios           | Negativo              |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN    | LÍMITE                          |
|-------------------|---------------------------------|
| Contenido neto    | 140 g +/- 5 g                   |
| Masa drenada      | 110 g +/- 25 g                  |
| Grado de calidad* | Mínimo 85 puntos                |
| Sodio             | Máximo 300 mg/100 g de producto |
| Proteína          | Mínimo 20%                      |

\* De acuerdo a la tabla 3 del punto 9.1 de la NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones.

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.5                   |
| Metilmercurio          | 1.0                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |
| Histamina              | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                      | ACEPTACIÓN   | RECHAZO  |
|---------------------------------|--|--|
| Apariencia/ aspecto             | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.  | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase                          | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                          |
| Fecha de caducidad o de consumo | Vigente.   | Vencida.   |

|                           |   |   |
|---------------------------|---|---|
| preferente                |   |   |
| Condiciones de transporte | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones (Cancela a la NMX-F-220-1982). NMX-F-220-SCFI-2011.
- Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000). Subsecretaria de Regulación y Fomento Sanitario, Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios. Secretaria De Salud. Guía para el Análisis de
- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerdo por el que se
- NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. Norma Oficial Mexicana
- Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de Control
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios, NMX-F-314-1977,
- Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados. NMX-F-315-1978,
- 2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-
- 2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-
- Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-2011,
- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2009.
- Bienes y servicios - Método de prueba para la determinación de cadmio, plomo, arsénico, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada, espectrometría de absorción atómica. NOM-117-SSA1-1994.
- Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-130-SSA1-1995,
- y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba. NOM-235-SE-2020, atún
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

#### ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**



## 6. AVENA EN HOJUELAS

### DESCRIPCIÓN:

Producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie Avena sativa y Avena bizantina. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba. |
| Apariencia/Aspecto | Laminar, hojuelas pequeñas.   |
| Olor               | A avena tostada, exenta de olores anormales.                            |
| Sabor              | Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.            |
| Textura            | Firmes y secas al tacto.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN               | LÍMITE MÁXIMO      |
|------------------------------|--------------------|
| Bacterias mesófilas aerobias | 10,000 UFC/g       |
| Coliformes totales           | 10 UFC/g           |
| Coliformes fecales           | Negativo           |
| Salmonella spp               | Negativo (en 25 g) |
| Hongos y levaduras           | 100 UFC/g          |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE                  |
|-------------------------|-------------------------|
| Contenido Neto          | 1 Kg +/- 5 g            |
| Actividad enzimática    | Negativa                |
| Ácidos grasos libres    | Máximo 10 %             |
| Humedad                 | Máximo 12.0 %           |
| Cenizas                 | Máximo 2.0 %            |
| Extracto etéreo         | Mínimo 5.0 %            |
| Presencia de cascarilla | Máximo 4 piezas en 50 g |
| Proteínas (N X 5.83)    | Mínimo 10.0 %           |
| Fibra dietética         | Mínimo 6 %              |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0,1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Página 129 de 807

**MATERIA EXTRAÑA:**

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto o material extraño ajeno al producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo seis meses a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta. Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Fisicoquímicas.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Página 130 de 807

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos – Hojuela de Avena – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

**REVISÓ:**

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

**AUTORIZÓ:**

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

## 7. CHAMPIÑONES ENTEROS O REBANADOS EN LATA

### DESCRIPCIÓN:

Producto preparado a partir de frutos frescos del género *Agaricus* (*Psalliota*) incluyendo *A Bisporus*, que deben estar en buenas condiciones y que después de la limpieza y recorte se encuentren sanos. Envasados con agua o cualquier otro medio líquido de cobertura, tratados térmicamente después del cerrado en recipientes sanitarios de cierre hermético para garantizar su esterilidad comercial.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Característico de su tipo variedad. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso. |
| Olor            | Característico. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición.  |
| Sabor           | Característico, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso.     |
| Consistencia    | Firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE   |
|-------------------------|----------|
| Mesofílicos anaerobios  | Negativo |
| Mesofílicos aerobios    | Negativo |
| Termofílicos anaerobios | Negativo |
| Termofílicos aerobios   | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE                          |
|----------------------|---------------------------------|
| Contenido neto       | Mínimo 380 g – Máximo 420 g     |
| Masa drenada         | Mínimo 205 g                    |
| Sólidos solubles (%) | 3 - 4                           |
| pH                   | 5 – 6.5                         |
| Sodio                | Máximo 300 mg/100 g de producto |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\*Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL                | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|--|-----------------------------|
| Contenido energético*                  | kcal                        |
| Proteínas                              | g                           |
| Grasas totales                         | g                           |
| Grasas saturadas                       | g                           |
| Grasas trans                           | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles        | g                           |
| Azúcares                               | g                           |
| Azúcares añadidos                      | g                           |
| Fibra dietética                        | g                           |
| Sodio                                  | mg                          |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR                   |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR                   |
| Hierro                                 | mg o %VNR                   |
| Zinc                                   | mg o %VNR                   |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS          | ACEPTACIÓN  | RECHAZO  |
|---------------------|---|--|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |

|  |   |   |
|--|---|---|
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 8. CHÍCHAROS EN LATA

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido a partir de los frutos frescos, sanos, limpios, enteros, sacados de la vaina aún no maduros (verdes) y de la variedad *Pisum sativum L.*, envasados con un medio líquido de cobertura adecuada en envases herméticamente cerrados y tratados térmicamente para su conservación.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Verde característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.           |
| Olor               | Característico del producto. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                   |
| Sabor              | Característico del producto, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso. |
| Aspecto/Apariencia | Tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE                          |
|----------------------|---------------------------------|
| Contenido Neto       | 430 g +/- 30 g                  |
| Masa drenada         | 235 +/-25 g                     |
| pH                   | 5.5 - 6-5                       |
| Sólidos solubles (%) | Máximo 12                       |
| Sodio                | Máximo 300 mg/100 g de alimento |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS | ACEPTACIÓN | RECHAZO |
|------------|------------|---------|
|------------|------------|---------|



|  |   |   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS

- NMX-F-028-1981. Alimentos Para Humanos. Chicharos Envasados.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

## 9. FRIJOL NEGRO

### DESCRIPCIÓN:

Grano de la leguminosa perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilonoidea*, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris Linneo*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional, considerado como el segundo cultivo en importancia comercial.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico de la variedad del grano sano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                          | Debe ser el característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |
| Aspecto/Apariencia            | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.  |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                | LÍMITE   |
|-------------------------------|--|
| Categoría Extra               |  |
| Contenido neto                | 1 Kg +/- 5 g   |
| Humedad                       | Entre 8.5 a 13.0 (+/- 0.5)   |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>      |  |
| Impurezas y materias extrañas |  |
| Piedras                       | 0.25   |
| Otros                         | 0.05   |
| Total máximo                  | 0.30   |
| Granos dañados                |  |
| Agentes meteorológicos        | 0.70   |
| Hongos                        | 0.20   |
| Insectos y roedores           | 0.40   |
| Desarrollo germinal           | 0.00   |
| Total                         | 1.30   |
| Variedades                    |  |
| Contrastantes                 | 0.50   |
| Afines                        | 1.00   |
| Total                         | 1.50   |
| Granos defectuosos            |  |
| Partidos o quebrados          | 0.80   |
| Manchados                     | 0.50   |
| Ampollados                    | 0.70   |
| Total                         | 2.00   |
| Presencia de plaga            | 0.0  |
| Suma total                    | 5.10   |
| Tiempo de cocción             | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 minutos en olla normal (máximos) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe de ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE)**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

**DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (Phaseolus Vulgaris L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex Stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 10. FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA

### DESCRIPCIÓN:

Es la fruta fresca, sana y limpia, entera o dividida con madurez apropiada, al que se le elimina parcial o totalmente el agua, sin utilizar como método de extracción de éste el azúcar, siendo aceptado lo métodos de escaldado, agrietado y acidificado. Su proceso de deshidratación no deberá involucrar métodos de adición de azúcares, grasas o sal.  
Composición: Uva pasa 80% y 20% papaya.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico de la fruta, libre de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos, quemaduras o plagas.  |
| Olor               | Característico de la fruta, agradable, ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez, libre de olores extraños.   |
| Sabor              | Característico de la fruta, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.  |
| Aspecto/Apariencia | Trozos de consistencia firme y aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos, tamaño y apariencia uniforme propios de la fruta, sin presentar producto pulverizado. Su dureza no debe ser excesiva. |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| CARACTERÍSTICAS                | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|--------------------------------|-----------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000                |
| Coliformes totales             | Menos de 30           |
| Hongos                         | 300                   |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE        |
|----------------------|---------------|
| Contenido neto       | 250 g +/- 5 g |
| Humedad              | Máximo 18%    |
| Producto pulverizado | Máximo 1%     |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,1 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0,1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 15 µg / kg    |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha en que ingrese a los almacenes del SEDIF.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, puede ser con bolsa bicapa o laminado de polipropileno o polietileno, que resista el mecanismo de integración que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Los ingredientes que se deben de reportar en el etiquetado, incluirá el porcentaje y/o gramaje de la fruta correspondiente.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS          | ACEPTACIÓN   | RECHAZO  |
|---------------------|--|--|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.  | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase              | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                          |

| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
|--|---|---|
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Para la fabricación de este producto se tiene que cumplir con el Código internacional recomendado de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas deshidratadas incluidos los hongos comestibles.
- Norma Mexicana NMX-F-609-NORMEX-2002 Alimentos Uva Pasa Especificaciones y Métodos de Prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### AUTORIZÓ:

**MTR. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 11. GARBANZO

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido en forma de semillas de la planta *Cicer arietinum L.* pertenece a la familia *Fabaceae* de la vaina bivalva de forma redonda o angular, con la cubierta lisa o arrugada, comprimida con un surco en la parte media, con una punta en la parte anterior. Contiene del 13 al 33% de proteína, 40 a 55% de carbohidratos y de 4 a 10% de aceite. Contiene del 13 al 33% de proteína, 40 a 55% de carbohidratos y de 4 a 10% de aceite siendo una valiosa fuente de carbohidratos complejos y fibra.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños.   |
| Olor                          | Característico del producto. En ningún grado de calidad se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |
| Aspecto/Apariencia            | Semillas sanas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.   |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN            | LÍMITE   |
|---------------------------|--|
| Categoría Extra           |  |
| Contenido neto            | 1 Kg +/- 5 g   |
| Humedad                   | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5)   |
|                           | <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>   |
| Impurezas y materia extra |  |
| Piedra                    | 0.25   |
| Otros                     | 0.05   |
| Total máximo              | 0.30   |
| Granos dañados            |  |
| Agentes meteorológicos    | 0.70   |
| Hongos                    | 0.20   |
| Insectos y roedores       | 0.40   |
| Desarrollo germinal       | 0.00   |
| Total máximo              | 1.30   |
| Variedades                |  |
| Contrastantes             | 0.50   |
| Afines                    | 1.00   |
| Total máximo              | 1.50   |
| Granos defectuosos        |  |
| Partidos o quebrados      | 0.80   |
| Manchados                 | 0.50   |
| Ampollados                | 0.70   |
| Total máximo              | 2.00   |
| Presencia de plaga        | 0.00   |
| Suma total                | 5.10   |
| Tiempo de cocción         | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 minutos en olla normal (máximos) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |



El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe de ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Codex stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial -declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 12. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

### DESCRIPCIÓN:

Producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos de maíz (*Zea Mays*) sano, limpio y previamente sometido a cocción parcial con agua en presencia de cal (óxido de calcio), lo que permite suavizar el grano y facilitar la separación de la cáscara y posterior molienda.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.     |
| Olor               | Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño o de rancidez. |
| Sabor              | Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.              |
| Aspecto/Apariencia | Polvo uniforme, sin grumos.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|----------------------|-----------------------|
| Mesofílicos aerobios | 50,000                |
| Coliformes totales   | 100                   |
| Hongos               | 1,000                 |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                       | LÍMITE (%)                      |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Contenido Neto                       | 1 Kg +/- 5 g                    |
| Humedad                              | Máximo 12.5                     |
| Proteína en base seca                | Mínimo 7                        |
| Proteína en base húmeda              | Mínimo 6                        |
| Extracto etéreo en base seca         | Mínimo 3                        |
| Extracto etéreo en base húmeda       | Mínimo 2.5                      |
| Cenizas en base seca                 | Máximo 3.5                      |
| Cenizas en base húmeda               | Máximo 3.0                      |
| Fibra dietética total en base seca   | Mínimo 6                        |
| Fibra dietética total en base húmeda | Mínimo 5                        |
| Sodio                                | Máximo 300 mg/100 g de producto |

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser restituidas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO                             | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN<br>mg/kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA     |
|--|--|------------------------|
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | 5  | Mononitrato de tiamina |
| Riboflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | 3  | Riboflavina            |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | 35   | Nicotinamida           |

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser adicionadas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN<br>mg/kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA |
|------------|--|--------------------|
|------------|--|--------------------|

|                           |    |                            |
|---------------------------|----|----------------------------|
| Ácido fólico              | 2  | Ácido fólico               |
| Hierro (como ion ferroso) | 40 | Sulfato o fumarato ferroso |
| Zinc                      | 40 | Óxido de zinc              |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/Kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/Kg     |
| Arsénico               | 0.3 mg/Kg     |
| Aflatoxinas            | 12 µg/Kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF.

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser fabricado de material inocuo y resistente, que resista el mecanismo de integración, y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

El envase del producto debe incluir la declaración nutricional con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |
| Proteínas               | g                           |

|  |           |
|--|-----------|
| Grasas totales                         | g         |
| Grasas saturadas                       | g         |
| Grasas trans                           | mg        |
| Hidratos de carbono disponibles        | g         |
| Azúcares                               | g         |
| Azúcares añadidos                      | g         |
| Fibra dietética                        | g         |
| Sodio                                  | mg        |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR |
| Hierro                                 | mg o %VNR |
| Zinc                                   | mg o %VNR |

\*Adicional a lo reportado por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta. Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Fisicoquímicas.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NMX-F-046-SCFI-2018. Harina de maíz nixtamalizado.

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-Contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

### 13. LECHE ENTERA EN POLVO

#### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad. De solubilidad instantánea.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|---------------------|--|
| Color               | Característico.  |
| Olor                | Característico sin presentar olores extraños o desagradables.                                |
| Sabor               | Característico del producto, sin presentar sabores extraños desagradables.                   |
| Aspecto/ Apariencia | Polvo fino, homogéneo, de color uniforme, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente. |

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| CARACTERÍSTICAS              | LÍMITE MÁXIMO        |
|------------------------------|----------------------|
| Coliformes totales           | ≤ 10 UFC/g o mL      |
| Salmonella spp               | Ausente en 25 g o mL |
| Escherichia coli             | ≤ 3 NMP/g o mL       |
| Enterotoxina estafilococcica | Negativa             |

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN  | LÍMITE                 |
|---|------------------------|
| Contenido Neto  | 1 kg +/- 5 gramos      |
| Grasa butírica (%) (m/m)  | Mínimo 26<br>Máximo 42 |
| Humedad (%)*  | Máximo 4               |
| Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)** | Mínimo 34              |
| Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)**                          | Mínimo 27              |
| Acidez (ácido láctico) (%)  | Máximo 0.15            |
| Partículas quemadas (mg)  | Disco B (15 Máximo)    |
| Índice de insolubilidad (mL)  | Máximo 1               |

\*Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser máximo 5%.

\*\* La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).

| ESPECIFICACIÓN                           | LÍMITE                          |
|--|---------------------------------|
| Vitamina A (Retinol)                     | 310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L) |
| Vitamina D <sub>3</sub> (Colecalciferol) | 5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)     |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| INHIBIDORES BACTERIANOS      | LÍMITE   |
|------------------------------|----------|
| Derivados Clorados           | Negativo |
| Sales cuaternarias de amonio | Negativo |
| Oxidantes                    | Negativo |
| Formaldehído                 | Negativo |

|              |          |
|--------------|----------|
| Antibióticos | Negativo |
|--------------|----------|

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Mercurio               | 0.05 mg/kg    |
| Arsénico               | 0.2 mg/kg     |
| Aflatoxina M1          | 0.5 µg/L      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental, la cual debe realizarse de acuerdo con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100g o 100 mL |
|-------------------------|----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                       |
| Proteínas               | g                          |



|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos. Solo se podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### ADULTERACIÓN DE LA LECHE:

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La realización de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

| PRUEBA                     | APRECIACIONES   |
|----------------------------|---|
| Relación caseína/proteína. | En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).<br>Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína. |

|  |  |
|--|--|
| Caracterización del perfil de ácidos grasos. | <p>Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración.</p> <p>El resultado deberá ser característico de grasa butírica.</p> |
|--|--|

**MARCA DEL PRODUCTO:**

Este producto se solicita que se oferte una sola marca y que este registrada ante Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). Una marca es todo signo visible que distinga productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado. Su uso exclusivo se obtiene mediante su registro ante el IMPI.

**REFERENCIAS:**

- 155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. NOM-
- 490-1999 Normex- Alimentos-Aceites y Grasas-Determinación de la Composición de Ácidos Grasos a Partir de C6 por Cromatografía de Gases. NMX-F-
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglam
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerd
- CP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/R
- 051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-
- 030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-
- SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-
- 251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-
- de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

#### 14. LENTEJA GRANO CHICO

##### DESCRIPCIÓN:

La semilla de la lenteja es una legumbre proviene de la planta llamada *Lens Esculenta*. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la armiña, la lenteja pardina, lenteja beluga o la lenteja verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro.

##### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN   |
|-------------------------------|--|
| Color                         | Característico de la variedad del grano.   |
| Olor                          | Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.  |
| Aspecto/Apariencia            | Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.                                    |

##### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |
|-----------------------------|---|
| Categoría Extra             |   |
| Contenido neto              | 1 Kg +/- 5 g  |
| Humedad %                   | Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5)  |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>    |   |
| Impurezas y materia extraña |   |
| Piedra                      | 0.25  |
| Otros                       | 0.05  |
| Total máximo                | 0.30  |
| Granos dañados              |   |
| Agentes meteorológicos      | 0.70  |
| Hongos                      | 0.20  |
| Insectos y roedores         | 0.40  |
| Desarrollo germinal         | 0.00  |
| Total máximo                | 1.30  |
| Variedades                  |   |
| Contrastantes               | 0.50  |
| Afines                      | 1.00  |
| Total máximo                | 1.50  |
| Granos defectuosos          |   |
| Partidos o quebrados        | 0.80  |
| Manchados                   | 0.50  |
| Ampollados                  | 0.70  |
| Total máximo                | 2.00  |
| Presencia de plaga          | 0.0   |
| Suma total                  | 5.10  |
| Tiempo de cocción           | 25 a 40 minutos en olla de presión casera y de 45 a 60 minutos en olla normal (máximos) |

##### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

##### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

##### MATERIA EXTRAÑA:

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST ((Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris L.*) - Especificaciones y Métodos De Prueba. NMX-FF-038-SCFI-2016
- (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres. Codex Stan 171-1989
- Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. Codex. Stan 193-1995,
- Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de Control
- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016 Acuerdo por el que se
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- 2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-
- Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-2006
- Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-2011,
- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2009.
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 15. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas integrales o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos). La presentación puede ser de codo, caracol, pluma y/o tornillo.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|---------------------|--|
| Color               | Característico del producto, amarillo-marrón.                                |
| Olor                | Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.  |
| Sabor               | Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. |
| Aspecto/ Apariencia | Uniforme dependiendo de la figura, sin presentar grietas o fisuras.          |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN     | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|--------------------|-----------------------|
| Hongos             | 200                   |
| Levaduras          | 150                   |
| Coliformes totales | < 10                  |
| E. Coli            | Ausente               |

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN      | LÍMITE                     |
|---------------------|----------------------------|
| Contenido Neto      | 200 g +/- 5 g              |
| Humedad             | Máximo 13%                 |
| Proteína (N x 6.25) | Mínimo 13.0%               |
| Ceniza              | Máximo 1.25%               |
| Fibra dietética     | Mínimo 1.8 g por 30 g (6%) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Debe estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos.

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta. Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Fisicoquímicas.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- 2002 Alimentos-Pasta-Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos De Prueba (CANCELA A LA NMX-F-023-NORMEX-1980). NMX-F-023-NORMEX-
- Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. NOM-247-SSA1-2008,
- cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Alimentos a base de:
- 2002, Alimentos-Pasta-Denominación. Clasificación Comercial y Métodos de Prueba. NMX-F-23-NORMEX-
- Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de Control
- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerdo por el que se
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- 2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-
- Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-2006
- Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-2011,
- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2009.
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

#### ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**



## 16. SARDINAS EN SALSA DE TOMATE

### DESCRIPCIÓN:

Producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas, perteneciente a los siguientes géneros: *Sardinops spp.*, *Etrumeus spp.*, *Engraulis spp.*, *Opisthonema spp.*, *Trachurus spp.*. Deberá indicar el país de origen, en el cual fue fabricado, manufacturado o producido, debiendo ser mencionado en la etiqueta del producto.

### DEL MEDIO DE COBERTURA:

El nombre del medio de cobertura formará parte del nombre del alimento.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Sabor           | Debe ser agradable característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración. |
| Color           | Debe ser el color característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin colores extraños por contaminación o adulteración.                        |
| Olor            | Debe ser el característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.         |
| Presentación    | Trozos de pescado.  |
| Textura         | Firme, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.   |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|-------------------------|-----------------------|
| Mesófilos anaerobios    | Negativo              |
| Mesófilos aerobios      | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios | Negativo              |
| Termofílicos aerobios   | Negativo              |

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                            |
|----------------|-----------------------------------|
| Contenido neto | 425 g +/- 2 g                     |
| Masa drenada   | 300 +/- 20 g                      |
| Proteína       | Mínimo 18 %                       |
| Sodio          | Máximo 300 mg en 100g de producto |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg)              |
|------------------------|------------------------------------|
| Cadmio                 | 0.5                                |
| Metilmercurio          | 1.0                                |
| Plomo                  | 1.0                                |
| Estaño*                | 100                                |
| Histamina              | 100                                |
| Toxina botulínica**    | Ausente en la totalidad del envase |

\* Incluir esta determinación cuando el producto se presente enlatado.

\*\*Realizarse en caso de encontrar desviaciones en las características microbiológicas.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:

El envase debe estar en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS          | ACEPTACIÓN  | RECHAZO  |
|---------------------|---|--|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales |

|  | establecidas  | establecidas  |
|--|---|---|
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Productos de la pesca - Sardinas y Pescados Similares Enlatados – Especificaciones. NMX-F-179-SCFI-2001
- Conserva. CODEX STAN 94-1981 Norma del Codex para las Sardinas y Productos Análogos en
- Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. NOM-242-SSA1-SSA1-2009.
- envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Última modificación publicada en el DOF el 27/12/2012. NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación NOM-130-SSA1-1995 Alimentos
- Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones. NOM-030-SCFI-2006 Información
- Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados-Información Comercial y Sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-2010
- de Higiene para el proceso de alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. NOM-251-SSA1-2009 Prácticas
- los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012. Acuerdo por el que se determinan
- diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de septiembre de 2013. Acuerdo por el que se modifica el
- prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos CAC/RCP 56-2004, Código de
- de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios. NMX-F-314-1977. Determinación
- de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados. NMX-F-315-1978 Determinación
- Técnicas del SNDIF vigente. Manual de Especificaciones

#### ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 17. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)

### DEFINICIÓN:

Producto obtenido a partir de vegetales: chícharos y zanahorias. Sanos, frescos, limpios, los cuales se lavan, pelan y cortan. Sometidos a un tratamiento suave con agua, añadiendo un medio de cobertura.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del producto fresco. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.                   |
| Olor               | Característico del producto fresco. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                     |
| Sabor              | Característico del producto fresco, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso.   |
| Aspecto/Apariencia | Trozos de legumbres y verduras tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado. El producto no debe presentarse pastoso. |
| Textura            | Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).   |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                          |
|----------------|---------------------------------|
| Contenido neto | 415 g +/- 15 g                  |
| Masa drenada   | 220 +/- 32 g                    |
| pH             | 5.5 – 6.5                       |
| Sodio          | Máximo 300 mg/100 g de alimento |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe estar exento de materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS | ACEPTACIÓN | RECHAZO |
|------------|------------|---------|
|------------|------------|---------|

|  |   |   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de Control
- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerdo por el que se
- Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-130-SSA1-1995,
- Alimentos Para Humanos. Chícharos Envasados. NMX-F-028-1981.
- 2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-
- Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. NOM-030-SCFI-2006
- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2009.
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

#### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

#### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

#### AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

ANEXO 3

CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMA

**DEBIDO A LA EXTENSIÓN DEL ANEXO, ESTE SERÁ ENVIADO AL MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES.**

ANEXO 3.1

DISTRIBUCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR BODEGA

**DEBIDO A LA EXTENSIÓN DEL ANEXO, ESTE SERÁ ENVIADO AL MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES.**



**ANEXO 4**

**LUGARES PARA ENTREGA Y RESPONSABLES**

|    | DELEGACIÓN                 | DIRECCIÓN  | RESPONSABLE  | TELEFONO   |
|----|----------------------------|--|--|------------|
| 1  | XICOTEPEC DE JUAREZ        | CALLE 17 DE JUNIO No. 106, COLONIA CENTRO, XICOTEPEC DE JUÁREZ, PUEBLA   | NIDIA GONZALEZ AMADOR<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA                     | 2227272576 |
| 2  | HUAUCHINANGO               | CALLE CARREON S/N, ESQUINA CON 2 DE ABRIL, BARRIO SAN JUAN HUAUCHINANGO, PUEBLA                                  | VICTOR MANUEL ESPINDOLA<br>M.<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO              | 2226732510 |
| 3  | ZACATLAN                   | PROLONGACIÓN MIGUEL CASTULO ALATRISTE No. 706, COLONIA LA ESTRELLA, ZACATLAN, PUEBLA                             | MARIA DE LOURDES<br>MARTÍNEZ VÁZQUEZ<br>ENCARGADA DE DESPACHO            | 7979767192 |
| 4  | ZACAPOAXTLA                | CARRETERA ZACAPOAXTLA-ACUACO S/N, ZACAPOAXTLA, PUEBLA  | LUISA HILARIO SOLIMAN<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA                     | 2331266384 |
| 5  | TLATLAUQUITEPEC            | CAMINO A XALTENENGO S/N, ENTRE AVENIDA DOLORES BETANCOURT Y MONTES DE OCA, JALACINGUITO, TLATLAUQUITEPEC, PUEBLA | GUSTAVO MARTINEZ<br>MARCELO<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                | 2311043861 |
| 6  | TEZIUTLAN                  | CALLE LUIS AUDIRAC No. 96B-7, BARRIO DE COYOTZINGO, TEZIUTLAN, PUEBLA  | NELLY YULIANA CARMONA<br>GUZMAN<br>ENCARGADA DE DESPACHO                 | 2311061428 |
| 7  | SAN MARTIN<br>TEXMELUCAN   | CALLE NICOLAS BRAVO No. 12, COLONIA MORELOS, SAN MARTIN TEXMELUCAN, PUEBLA                                       | VÍCTOR MANUEL NIEVES<br>CERÓN<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO              | 2482076234 |
| 8  | HUEJOTZINGO                | CALLE ABASOLO No. 309, CUARTO BARRIO, HUEJOTZINGO PUEBLA   | JUAN RODRIGUEZ VALLE<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                       | 2751023749 |
| 9  | AMOZOC                     | SEGUNDA PRIVADA DE LA 3 PONIENTE No. 4, BARRIO DE SANTIAGO, AMOZOC DE MOTA, PUEBLA                               | ARTURO CRUZ LEON<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                           | 2227066724 |
| 10 | TEPEACA                    | BLVD CUAUHTÉMOC NORTE No. 104, COLONIA CENTRO, TEPEACA DE NEGRETE, PUEBLA  | ALFONSO HERNANDEZ<br>APOLINAR<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO              | 2491307667 |
| 11 | CIUDAD SERDAN              | CALLE JOSEFA ORTIZ DE DOMINGUEZ S/N, COLONIA LA GLORIA, CD SERDAN PUEBLA   | ANA MARIA GONZALEZ<br>RODRIGUEZ<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA           | 2451468203 |
| 12 | TECAMACHALCO               | 8 SUR No. 508, BARRIO DE SAN JOSÉ, TECAMACHALCO, PUEBLA  | REGINA RODRIGUEZ<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA                          | 2491777458 |
| 13 | CHOLULA                    | PRIVADA LUIS DONALDO COLOSIO S7N, COLONIA NUEVO LEON, SAN JUAN CUAUTLANCINGO, PUEBLA                             | VERÓNICA GONZÁLEZ<br>ESPINOZA<br>ENCARGADA DE DESPACHO                   | 2224746701 |
| 14 | ATLIXCO                    | CALLE JOSÉ MARÍA MORELOS Y PAVÓN # 3909, COL. VALLE SUR ATLIXCO, PUEBLA  | MARTIN MARTINEZ LUNA<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                       | 2213538281 |
| 15 | IZUCAR DE MATAMOROS        | AVENIDA REFORMA NO. 161, COL CENTRO, IZUCAR DE MATAMOROS, PUEBLA   | YURI GABRIELA SALDIVAR<br>DURAN<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA           | 2751098893 |
| 16 | ACATLAN DE OSORIO<br>NORTE | CALLE MIGUEL HIDALGO S/N, COL. MORELOS, TEPEXI DE RODRIGUEZ, PUEBLA  | CECILIA MORALES FLORES<br>ENCARGADA DE DESPACHO                          | 2241071232 |
| 17 | TEHUACAN NORTE Y SUR       | AV. DEL AGAVE #113, COL. SANTA CLARA, SANTIAGO MIAHUATLAN, PUEBLA.   | MARIANA DEL CARMEN<br>CARRILLO ALTAMIRANO<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA | 2384089974 |
|    |                            |  | JESUS FUENTES GONZALEZ<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                     | 2384082975 |
| 18 | AJALPAN                    | CALLE 5 DE FEBRERO SUR # 506, BARRIO COCULCO, AJALPAN, PUE.  | ISRAEL FALOMIR CRUZ<br>COORDINADOR                                       | 2381044459 |

|             | DELEGACIÓN            | DIRECCIÓN  | RESPONSABLE  | TELEFONO   |
|-------------|-----------------------|--|--|------------|
|             |                       |  | ALIMENTARIO  |            |
| 19          | ACATLAN DE OSORIO SUR | CALLE JOSÉ G. HERRERA #74 ESQUINA CON CARRETERA ACATLÁN-SAN JUAN IXCAQUIXTLA, BARRIO SAN RAFAEL, CP 74949 ACATLÁN DE OSORIO, PUE.            | FRANCISCO JAVIER MORA REYES<br>COORDINADOR ALIMENTARIO | 2223471516 |
| 20          | PUEBLA                | CALLE JESUS NIETO No. 3403 "B", COLONIA EX RANCHO COLORADO   | JOSÉ SAMUEL LOPEZ MORALES<br>RESPONSABLE DE BODEGA     | 2225502375 |
| <b>NOTA</b> |                       | EN CASO DE QUE LOS RESPONSABLES DE BODEGA NO SE ENCUENTREN EL DELEGADO/A REGIONAL O ENCARGADO/A DE DESPACHO SERÁN LOS QUE CUBRIRÁN ESE LUGAR |  |            |

**ANEXO 5**

**RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS**

| <b>Fecha:</b>                                  |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|--|-----------------|----------------------|------------------|----------------------------------|-------|-----------------------------------|-------------------------|------------------|----|
| <b>Nombre del Licitante:</b>                   |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
| <b>Descripción General de la Adquisición.:</b> |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
| No. de partida                                 | No. De producto | Cantidad de muestras | Unidad de Medida | Descripción General del producto | Marca | Nombre del fabricante o envasador | Nombre del distribuidor | Entrega muestras |    |
|  |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         | Si               | No |
| 1  | 1               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 2               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 3               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 4               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 5               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 6               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 7               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 8               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 9               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 10              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 11              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 12              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 13              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 14              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 15              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 16              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 17              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |

NOTA: EL presente Anexo deberá ser elaborado de conformidad con el gramaje, contenido neto, y tolerancias de cada producto mencionado del Anexo 2.

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN ENTREGA MUESTRAS

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN RECIBE MUESTRAS

## **ANEXOS PARTIDA 3**

### **Programa de Atención Alimentaria a Estancias de Día del SEDIF**

---

**ANEXO 1**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO**

|   |   |   |      |   |
|---|---|---|------|---|
| 3 | 1 | 1 | LOTE | <p>I. Descripción general.</p> <p>Se requiere la adquisición para el Programa de Atención Alimentaria a Estancias de Día del SEDIF, de conformidad con el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante esta obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma, de acuerdo a las cantidades establecidas en el Anexo 3 y 3.1.</p> <p>II. Periodo de entrega.</p> <p>El periodo del contrato será a partir del primer día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre del 2023. De acuerdo a lo establecido en el programa de entregas anexo 3 y 3.1</p> <p>III. Descripción específica para la adquisición.</p> <p>Para el Programa de Atención alimentaria a Estancias de día del SEDIF, el proveedor deberá entregar cada uno de estos productos en las cantidades señaladas en el Anexo 3 y 3.1, con las características y especificaciones indicadas en el Anexo 2. Los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 4.</p> <p>PRODUCTOS</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA</li> <li>2. ALUBIA</li> <li>3. ALBERJÓN</li> <li>4. ARROZ PULIDO GRANO LARGO</li> <li>5. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA</li> <li>6. AVENA EN HOJUELAS</li> <li>7. CHAMPIÑONES ENTEROS O REBANADOS EN LATA</li> <li>8. CHÍCHAROS EN LATA</li> <li>9. FRIJOL NEGRO</li> <li>10. FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA</li> <li>11. GARBANZO</li> <li>12. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO</li> <li>13. LECHE DESCREMADA EN POLVO</li> <li>14. LENTEJA GRANO CHICO</li> <li>15. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES</li> <li>16. SARDINAS EN SALSA DE TOMATE</li> <li>17. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)</li> </ol> <p>El gramaje, contenido neto, y las tolerancias de cada producto mencionado, está en cada especificación técnica de calidad del anexo 2.</p> <p>IV. Condiciones generales.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El proveedor deberá realizar tres entregas y distribución de acuerdo a lo señalado en el Anexo 3 y 3.1.</li> <li>2. Las fechas exactas para cada una de las tres entregas se acordarán con el proveedor el día hábil siguiente a la formalización del contrato; así como las fechas y el medio por el cual se le notificará las cantidades exactas de los bienes requeridos por cada entrega.</li> </ol> |
|---|---|---|------|---|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | <p>3. La contratante podrá tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte del proceso de almacenamiento y de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante, además el proveedor deberá permitir a la contratante verificar en planta de producción cualquier proceso durante el procedimiento de adquisición, almacenaje y/o distribución.</p> <p>4. El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis de laboratorio para el seguimiento a la calidad de los productos entregados, el cual se efectuarán de la siguiente forma:</p> <p>Se verificara que se cumpla con lo solicitado en cada especificación técnica de calidad de cada producto, mencionada en el anexo 2.</p> <p>Se deberán incluir análisis microbiológicos, fisicoquímicos, sensoriales, contaminantes químicos según le corresponda al producto. Se realizarán como mínimo dos análisis por producto durante el periodo que dure el contrato.</p> <p>El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato.</li> <li>- Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse del: 1 al 4 de agosto del 2023</li> </ul> <p>5. El proveedor deberá contar con el personal necesario y capacitado para la distribución de los alimentos, deberá estar plenamente identificado portando gafete con fotografía y nombre visible, además de uniforme adecuado para el manejo de los alimentos.</p> <p>6. El proveedor deberá garantizar las entregas y distribución conforme al Anexo 3, 3.1 y 4., durante la vigencia del contrato. se deberá acreditar con facturas en original o copia certificada contar con parque vehicular propio de carga ligera y pesada para efectos de asegurar la distribución oportuna y/o contrato de servicios con empresa transportista con vigencia al 31 de diciembre del 2023</p> |
|--|--|--|--|

**ANEXO 2**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD**

**ATENCIÓN ALIMENTARIA A ESTANCIAS DE DÍA**

1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA
2. ALUBIA
3. ALBERJÓN
4. ARROZ PULIDO GRANO LARGO
5. ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA
6. AVENA EN HOJUELAS
7. CHAMPIÑONES ENTEROS O REBANADOS EN LATA
8. CHÍCHAROS EN LATA
9. FRIJOL NEGRO
10. FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA
11. GARBANZO
12. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO
13. LECHE DESCREMADA EN POLVO
14. LENTEJA GRANO CHICO
15. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES
16. SARDINAS EN SALSA DE TOMATE
17. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)

## 1 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido del aceite crudo de canola cuando este es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en la neutralización, lavado, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase. La refinación física consiste en pretratamiento, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN   |
|-----------------|--|
| Color           | Característico del producto, transparente.                         |
| Olor            | Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.  |
| Sabor           | Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios. |
| Apariencia      | Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20° C (293° K). |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                           | LÍMITE                                   |
|--|--|
| Contenido neto                           | 1 L +/- 5 mL                             |
| Ácidos grasos libres (como ácido oleico) | Máximo 0.05%                             |
| Humedad y materia volátil                | Máximo 0.05%                             |
| Índice de peróxido*                      | Máximo 1.0 meq/Kg                        |
| Impurezas insolubles                     | Máximo 0.02%                             |
| Ácidos grasos trans                      | Máximo 3.5%                              |
| Color (escala Lovibond)                  | Máximo 25 A – 2.5 R                      |
| Prueba fría a 0 °C (273 K), en horas     | Mínimo 12 horas                          |
| Estabilidad OSI                          | Mínimo 8 a 110°C                         |
| Contenido de fósforo                     | Máximo 2 ppm                             |
| Contenido de azufre                      | Máximo 2 ppm                             |
| Índice de refracción**                   | 1.465 - 1.467 a 40 °C (313 K)            |
| Índice de yodo**                         | 110 -126 cgl <sub>2</sub> /g             |
| Índice de saponificación*                | 182 - 193 mg KOH/g                       |
| Densidad relativa                        | 0.914 – 0.925 g/cm <sup>3</sup> , a 20°C |
| Punto de humeo*                          | Mínimo 220 °C                            |
| Aceite mineral                           | Negativo                                 |

\* Al momento de envasar.

\*\* Estos valores corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúico y glucosinatos; no son representativos de nuevas variedades desarrolladas por biotecnología. Estos valores, por lo tanto, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

| COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS         | MÍNIMO | MÁXIMO |
|--------------------------------------|--------|--------|
| Ácido mirístico, C14:0               | N/D    | 0.2    |
| Ácido palmítico, C16:0               | 3.3    | 6      |
| Ácido esteárico C18:0                | 1.1    | 2.5    |
| Ácido araquídico C20:0               | 0.2    | 0.8    |
| Ácido behénico C22:0                 | N/D    | 0.5    |
| Ácido lignocérico C24:0              | N/D    | 0.2    |
| <b>Total ácidos grasos saturados</b> | 4.6    | 10.2   |
| Ácido heptadecénico, C17:1           | N/D    | 0.3    |
| Ácido oléico, C18:1                  | 52     | 67     |
| Ácido gadoléico, C20:1               | 0.1    | 3.4    |
| Ácido erúico, C22:1                  | N/D    | 2      |



|   |      |      |
|---|------|------|
| Ácido tetracosadecenoico, C24:1             | N/D  | 0.4  |
| <b>Total ácidos grasos mono-insaturados</b> | 52.1 | 73.1 |
| Ácido linoléico, C18:2                      | 16   | 25   |
| Ácido linolénico, C18:3                     | 6    | 14   |
| Ácido eicosadienoico, C20:2                 | N/D  | 0.1  |
| Ácido docosadienoico, C22:2                 | N/D  | 0.1  |
| <b>Total ácidos grasos poli-insaturados</b> | 22   | 39.2 |

Nota 1: N/D = No Determinado.

Nota 2: Los valores anotados en la tabla de las Características Físicoquímicas corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúxico y glucosinolatos. Estos valores, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO mg/Kg) |
|------------------------|----------------------|
| Hierro                 | 1.5                  |
| Cobre                  | 0.1                  |
| Plomo                  | 0.1                  |
| Arsénico               | 0.1                  |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

| ANTIOXIDANTES  | LÍMITE MÁXIMO (%) |
|--|-------------------|
| Tocoferoles naturales  | 0.03              |
| Galato de propilo (GP)   | 0.01              |
| Terbutil hidroquinona (TBHQ)   | 0.02              |
| Butirato de hidroxianisol (BHA)  | 0.01              |
| Butirato de hidroxitolueno (BHT)   | 0.02              |
| Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT (sin exceder límites individuales)          | 0.02              |
| Palmitato de ascorbilo   | 0.02              |
| Antioxidantes sinérgicos:<br>Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio | 0.005             |

Nota 3: Si se utiliza ácido fosfórico, el contenido de fósforo en el aceite puede aumentar a más de 2 ppm.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido de ácidos grasos es propenso a la rancidez.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de PET, material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-475-SCFI-2017 Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola - Especificaciones. (Cancela a la NMX-F-475-SCFI-2011).
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006, Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 2. ALUBIA

### DESCRIPCIÓN:

Grano perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilonoidea*, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris Linneo*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN   |
|-------------------------------|--|
| Color                         | Característico de la variedad del grano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                          | Debe ser el característico del grano sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, sin presentar sabores extraños.   |
| Aspecto/Apariencia            | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.   |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE   |
|-----------------------------|--|
| Categoría extra             |  |
| Contenido neto              | 1 Kg +/- 5 g   |
| Humedad                     | Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5)   |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>    |  |
| Impurezas y materia extraña |  |
| Piedras                     | 0.25   |
| Otros                       | 0.05   |
| Total máximo                | 0.30   |
| Granos dañados              |  |
| Agentes meteorológicos      | 0.70   |
| Hongos                      | 0.20   |
| Insectos y roedores         | 0.40   |
| Desarrollo germinal         | 0.00   |
| Total máximo                | 1.30   |
| Variedades                  |  |
| Contrastantes               | 0.50   |
| Afines                      | 1.00   |
| Total máximo                | 1.50   |
| Granos defectuosos          |  |
| Partidos o quebrados        | 0.80   |
| Manchados                   | 0.50   |
| Ampollados                  | 0.70   |
| Total máximo                | 2.00   |
| Presencia de plaga          | 0.0  |
| Suma total                  | 5.10   |
| Tiempo de cocción           | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 minutos en olla normal (máximos) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase primario o empaque debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC Vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC Vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (Phaseolus Vulgaris L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

### 3. ALBERJÓN

#### DESCRIPCIÓN:

Es el chícharo seco, el cual forma parte de la familia de las leguminosas. Cada vaina de chícharo contiene en su interior hasta once semillas redondas de uno a dos centímetros de ancho, que debido al proceso de secado cambian su color de verde a amarillo y se transforman en alverjón.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARÁCTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños.   |
| Olor                          | Característico del producto. En ningún grado de calidad se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |
| Aspecto/Apariencia            | Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial, sin presencia de evidencia de plaga.   |

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN            | LÍMITE   |
|---------------------------|--|
| Categoría Extra           |  |
| Contenido neto            | 1 Kg +/- 5 g   |
| Humedad                   | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5)   |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>  |  |
| Impurezas y materia extra |  |
| Piedra                    | 0.25   |
| Otros                     | 0.05   |
| Total máximo              | 0.30   |
| Granos dañados            |  |
| Agentes meteorológicos    | 0.70   |
| Hongos                    | 0.20   |
| Insectos y roedores       | 0.40   |
| Desarrollo germinal       | 0.00   |
| Total máximo              | 1.30   |
| Variedades                |  |
| Contrastantes             | 0.50   |
| Afines                    | 1.00   |
| Total máximo              | 1.50   |
| Granos defectuosos        |  |
| Partidos o quebrados      | 0.80   |
| Manchados                 | 0.50   |
| Ampollados                | 0.70   |
| Total máximo              | 2.00   |
| Presencia de plaga        | 0.00   |
| Suma total                | 5.10   |
| Tiempo de cocción         | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 minutos en olla normal (máximos) |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
|                        |               |

|        |             |
|--------|-------------|
| Plomo  | 0.1 mg / kg |
| Cadmio | 0.1 mg / kg |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán Utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase primario o empaque debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN   | RECHAZO  |
|--|--|--|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.  | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                          |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.   | Vencida.   |



|                           |   |   |
|---------------------------|---|---|
| Condiciones de transporte | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |
|---------------------------|---|---|

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas. Legumbres Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

#### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

#### AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

#### 4. ARROZ PULIDO GRANO LARGO

##### DESCRIPCIÓN:

Grano perteneciente a la familia de la gramínea, género *Oryza*, especie *Oryza Sativa L.* al que se le ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz.

##### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Blanco, característico del arroz pulido.   |
| Olor               | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción. |
| Aspecto/Apariencia | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.  |

##### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN             | LÍMITE                  |
|----------------------------|-------------------------|
| Categoría Súper extra      |                         |
| Contenido Neto             | 1 Kg +/- 5 g            |
| Humedad                    | 10 mínimo – 14 máximo   |
| Tipo de grano              |                         |
| Grano entero               | Mínimo 92               |
| Grano quebrado             | Máximo 8                |
| Total                      | 100                     |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>   |                         |
| Variedades                 |                         |
| Contrastantes              | 0.50                    |
| Afines                     | 2.0                     |
| Total máximo               | 2.5                     |
| Granos dañados             |                         |
| Insectos y microorganismos | 1.0                     |
| Manchados por calor        | 1.0                     |
| Total máximo               | 2.0                     |
| Granos defectuosos         |                         |
| Palay                      | 0.005                   |
| Mal pulidos                | 2.0                     |
| Cutícula roja              | 1.0                     |
| Estrellados                | 7.5                     |
| Granos yesosos             | 4.0                     |
| Total máximo               | 14.505                  |
| Tamaño del grano           | Extra largo: >= 7.50 mm |

## APARIENCIA DEL GRANO PULIDO DE ARROZ SEGÚN LA VARIEDAD

| CENTRO O PANZA BLANCA            | %        |
|----------------------------------|----------|
| Grano cristalino                 | Ninguna  |
| Grano con centro o panza pequeña | ≤ 10     |
| Grano con centro o panza mediana | 11 a 19  |
| Grano con centro o panza grande  | Hasta 20 |

## CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5% de impurezas y materia extraña en peso, y de este parámetro, no más del 0.3% de semillas de maleza.

Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro, se considera impureza o materia extraña.

No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/Aspecto                         | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Norma Mexicana NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano – Cereales – Arroz Pulido (*Oryza Sativa* L.) – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Norma del Codex para Arroz Codex Stan 198-1995
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

## 5. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA

### DESCRIPCIÓN:

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie *Thunnus Albacares* (atún aleta amarilla), envasado en recipientes cerrados herméticamente y lista para su consumo, sometido a tratamiento térmico de esterilización. El líquido de cobertura solo debe ser agua, la presentación puede ser en trozos u hojuelas y no debe contener soya.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Claro, característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos, por contaminación o adulteración.   |
| Olor            | Agradable y característico al producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.  |
| Sabor           | Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.  |
| Presentación    | En trozos, donde la porción de carne conserva la estructura del músculo, o bien, en hojuelas, donde la porción de la carne no tiene forma definida, pero que conserva la estructura del tejido muscular que la origina. |
| Textura         | De consistencia firme a blanda, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|---------------------------------|-----------------------|
| Mesófilicos anaerobios          | Negativo              |
| Mesófilicos aerobios            | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios         | Negativo              |
| Termofílicos aerobios           | Negativo              |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN    | LÍMITE                          |
|-------------------|---------------------------------|
| Contenido neto    | 140 g +/- 5 g                   |
| Masa drenada      | 110 g +/- 25 g                  |
| Grado de calidad* | Mínimo 85 puntos                |
| Sodio             | Máximo 300 mg/100 g de producto |
| Proteína          | Mínimo 20%                      |

\* De acuerdo a la tabla 3 del punto 9.1 de la NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones.

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.5                   |
| Metilmercurio          | 1.0                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |
| Histamina              | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                      | ACEPTACIÓN   | RECHAZO  |
|---------------------------------|--|--|
| Apariencia/ aspecto             | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.  | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase                          | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                          |
| Fecha de caducidad o de consumo | Vigente.   | Vencida.   |

|                           |   |   |
|---------------------------|---|---|
| preferente                |   |   |
| Condiciones de transporte | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones (Cancela a la NMX-F-220-1982). NMX-F-220-SCFI-2011.
- Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000). Subsecretaria de Regulación y Fomento Sanitario, Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios. Secretaria De Salud. Guía para el Análisis de
- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerdo por el que se
- NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. Norma Oficial Mexicana
- Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de Control
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios, NMX-F-314-1977,
- Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados. NMX-F-315-1978,
- 2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-
- 2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-
- Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-2011,
- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2009.
- Bienes y servicios - Método de prueba para la determinación de cadmio, plomo, arsénico, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada, espectrometría de absorción atómica. NOM-117-SSA1-1994.
- Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-130-SSA1-1995,
- y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba. NOM-235-SE-2020, atún
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

#### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

#### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

#### AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ



## 6. AVENA EN HOJUELAS

### DESCRIPCIÓN:

Producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie Avena sativa y Avena bizantina. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba. |
| Apariencia/Aspecto | Laminar, hojuelas pequeñas.   |
| Olor               | A avena tostada, exenta de olores anormales.                            |
| Sabor              | Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.            |
| Textura            | Firmes y secas al tacto.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE MÁXIMO      |
|--------------------------------|--------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000 UFC/g       |
| Coliformes totales             | 10 UFC/g           |
| Coliformes fecales             | Negativo           |
| Salmonella spp                 | Negativo (en 25 g) |
| Hongos y levaduras             | 100 UFC/g          |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE                  |
|-------------------------|-------------------------|
| Contenido Neto          | 1 Kg +/- 5 g            |
| Actividad enzimática    | Negativa                |
| Ácidos grasos libres    | Máximo 10 %             |
| Humedad                 | Máximo 12.0 %           |
| Cenizas                 | Máximo 2.0 %            |
| Extracto etéreo         | Mínimo 5.0 %            |
| Presencia de cascarilla | Máximo 4 piezas en 50 g |
| Proteínas (N X 5.83)    | Mínimo 10.0 %           |
| Fibra dietética         | Mínimo 6 %              |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0,1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto o material extraño ajeno al producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo seis meses a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta. Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Fisicoquímicas.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos – Hojuela de Avena – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

#### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

#### AUTORIZÓ:

MTRO.

FRANCISCO

JAVIER

NAVARRETE

LÓPEZ

## 7. CHAMPIÑONES ENTEROS O REBANADOS EN LATA

### DESCRIPCIÓN:

Producto preparado a partir de frutos frescos del género *Agaricus (Psalliota)* incluyendo *A Bisporus*, que deben estar en buenas condiciones y que después de la limpieza y recorte se encuentren sanos. Envasados con agua o cualquier otro medio líquido de cobertura, tratados térmicamente después del cerrado en recipientes sanitarios de cierre hermético para garantizar su esterilidad comercial.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Característico de su tipo variedad. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso. |
| Olor            | Característico. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición.  |
| Sabor           | Característico, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso.     |
| Consistencia    | Firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE   |
|-------------------------|----------|
| Mesofílicos anaerobios  | Negativo |
| Mesofílicos aerobios    | Negativo |
| Termofílicos anaerobios | Negativo |
| Termofílicos aerobios   | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE                          |
|----------------------|---------------------------------|
| Contenido neto       | Mínimo 380 g – Máximo 420 g     |
| Masa drenada         | Mínimo 205 g                    |
| Sólidos solubles (%) | 3 - 4                           |
| pH                   | 5 – 6.5                         |
| Sodio                | Máximo 300 mg/100 g de producto |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\*Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL                | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|--|-----------------------------|
| Contenido energético*                  | kcal                        |
| Proteínas                              | g                           |
| Grasas totales                         | g                           |
| Grasas saturadas                       | g                           |
| Grasas trans                           | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles        | g                           |
| Azúcares                               | g                           |
| Azúcares añadidos                      | g                           |
| Fibra dietética                        | g                           |
| Sodio                                  | mg                          |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR                   |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR                   |
| Hierro                                 | mg o %VNR                   |
| Zinc                                   | mg o %VNR                   |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS          | ACEPTACIÓN  | RECHAZO  |
|---------------------|---|--|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |

|  |   |   |
|--|---|---|
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 8. CHÍCHAROS EN LATA

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido a partir de los frutos frescos, sanos, limpios, enteros, sacados de la vaina aún no maduros (verdes) y de la variedad *Pisum sativum L*, envasados con un medio líquido de cobertura adecuada en envases herméticamente cerrados y tratados térmicamente para su conservación.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Verde característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.           |
| Olor               | Característico del producto. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                   |
| Sabor              | Característico del producto, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso. |
| Aspecto/Apariencia | Tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE                          |
|----------------------|---------------------------------|
| Contenido Neto       | 430 g +/- 30 g                  |
| Masa drenada         | 235 +/-25 g                     |
| pH                   | 5.5 - 6-5                       |
| Solidos solubles (%) | Máximo 12                       |
| Sodio                | Máximo 300 mg/100 g de alimento |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LIMITE MAXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS | ACEPTACIÓN | RECHAZO |
|------------|------------|---------|
|------------|------------|---------|



|  |   |   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS

- NMX-F-028-1981. Alimentos Para Humanos. Chícharos Envasados.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

## 9. FRIJOL NEGRO

### DESCRIPCIÓN:

Grano de la leguminosa perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris Linneo*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional, considerado como el segundo cultivo en importancia comercial.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico de la variedad del grano sano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                          | Debe ser el característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |
| Aspecto/Apariencia            | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.  |

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                | LÍMITE   |
|-------------------------------|--|
| Categoría Extra               |  |
| Contenido neto                | 1 Kg +/- 5 g   |
| Humedad                       | Entre 8.5 a 13.0 (+/- 0.5)   |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>      |  |
| Impurezas y materias extrañas |  |
| Piedras                       | 0.25   |
| Otros                         | 0.05   |
| Total máximo                  | 0.30   |
| Granos dañados                |  |
| Agentes meteorológicos        | 0.70   |
| Hongos                        | 0.20   |
| Insectos y roedores           | 0.40   |
| Desarrollo germinal           | 0.00   |
| Total                         | 1.30   |
| Variedades                    |  |
| Contrastantes                 | 0.50   |
| Afines                        | 1.00   |
| Total                         | 1.50   |
| Granos defectuosos            |  |
| Partidos o quebrados          | 0.80   |
| Manchados                     | 0.50   |
| Ampollados                    | 0.70   |
| Total                         | 2.00   |
| Presencia de plaga            | 0.0  |
| Suma total                    | 5.10   |
| Tiempo de cocción             | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 minutos en olla normal (máximos) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe de ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE)**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

**DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (Phaseolus Vulgaris L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex Stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 10. FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA

### DESCRIPCIÓN:

Es la fruta fresca, sana y limpia, entera o dividida con madurez apropiada, al que se le elimina parcial o totalmente el agua, sin utilizar como método de extracción de éste el azúcar, siendo aceptado lo métodos de escaldado, agrietado y acidificado. Su proceso de deshidratación no deberá involucrar métodos de adición de azúcares, grasas o sal.

Composición: Uva pasa 80% y 20% papaya.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico de la fruta, libre de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos, quemaduras o plagas.  |
| Olor               | Característico de la fruta, agradable, ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez, libre de olores extraños.   |
| Sabor              | Característico de la fruta, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.  |
| Aspecto/Apariencia | Trozos de consistencia firme y aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos, tamaño y apariencia uniforme propios de la fruta, sin presentar producto pulverizado. Su dureza no debe ser excesiva. |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| CARACTERÍSTICAS                | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|--------------------------------|-----------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000                |
| Coliformes totales             | Menos de 30           |
| Hongos                         | 300                   |

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE        |
|----------------------|---------------|
| Contenido neto       | 250 g +/- 5 g |
| Humedad              | Máximo 18%    |
| Producto pulverizado | Máximo 1%     |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,1 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0,1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 15 µg / kg    |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha en que ingrese a los almacenes del SEDIF.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, puede ser con bolsa bicapa o laminado de polipropileno o polietileno, que resista el mecanismo de integración que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Los ingredientes que se deben de reportar en el etiquetado, incluirá el porcentaje y/o gramaje de la fruta correspondiente.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS          | ACEPTACIÓN   | RECHAZO  |
|---------------------|--|--|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.  | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase              | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                          |

| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
|--|---|---|
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Para la fabricación de este producto se tiene que cumplir con el Código internacional recomendado de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas deshidratadas incluidos los hongos comestibles.
- Norma Mexicana NMX-F-609-NORMEX-2002 Alimentos Uva Pasa Especificaciones y Métodos de Prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 11. GARBANZO

### DESCRIPCIÓN:

Obtenido en forma de semillas de la planta *Cicer arietinum L.* pertenece a la familia *Fabaceae* de la vaina bivalva de forma redonda o angular, con la cubierta lisa o arrugada, comprimida con un surco en la parte media, con una punta en la parte anterior. Contiene del 13 al 33% de proteína, 40 a 55% de carbohidratos y de 4 a 10% de aceite. Contiene del 13 al 33% de proteína, 40 a 55% de carbohidratos y de 4 a 10% de aceite siendo una valiosa fuente de carbohidratos complejos y fibra.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños.   |
| Olor                          | Característico del producto. En ningún grado de calidad se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |
| Aspecto/Apariencia            | Semillas sanas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.   |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN            | LÍMITE   |
|---------------------------|--|
| Categoría Extra           |  |
| Contenido neto            | 1 Kg +/- 5 g   |
| Humedad                   | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5)   |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>  |  |
| Impurezas y materia extra |  |
| Piedra                    | 0.25   |
| Otros                     | 0.05   |
| Total máximo              | 0.30   |
| Granos dañados            |  |
| Agentes meteorológicos    | 0.70   |
| Hongos                    | 0.20   |
| Insectos y roedores       | 0.40   |
| Desarrollo germinal       | 0.00   |
| Total máximo              | 1.30   |
| Variedades                |  |
| Contrastantes             | 0.50   |
| Afines                    | 1.00   |
| Total máximo              | 1.50   |
| Granos defectuosos        |  |
| Partidos o quebrados      | 0.80   |
| Manchados                 | 0.50   |
| Ampollados                | 0.70   |
| Total máximo              | 2.00   |
| Presencia de plaga        | 0.00   |
| Suma total                | 5.10   |
| Tiempo de cocción         | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 minutos en olla normal (máximos) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |



El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe de ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Codex stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-2010,
- Información comercial -declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-2006
- Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-2011,
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 12. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

### DESCRIPCIÓN:

Producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos de maíz (*Zea Mays*) sano, limpio y previamente sometido a cocción parcial con agua en presencia de cal (óxido de calcio), lo que permite suavizar el grano y facilitar la separación de la cáscara y posterior molienda.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.     |
| Olor               | Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño o de rancidez. |
| Sabor              | Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.              |
| Aspecto/Apariencia | Polvo uniforme, sin grumos.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|----------------------|-----------------------|
| Mesofílicos aerobios | 50,000                |
| Coliformes totales   | 100                   |
| Hongos               | 1,000                 |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                       | LÍMITE (%)                      |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Contenido Neto                       | 1 Kg +/- 5 g                    |
| Humedad                              | Máximo 12.5                     |
| Proteína en base seca                | Mínimo 7                        |
| Proteína en base húmeda              | Mínimo 6                        |
| Extracto etéreo en base seca         | Mínimo 3                        |
| Extracto etéreo en base húmeda       | Mínimo 2.5                      |
| Cenizas en base seca                 | Máximo 3.5                      |
| Cenizas en base húmeda               | Máximo 3.0                      |
| Fibra dietética total en base seca   | Mínimo 6                        |
| Fibra dietética total en base húmeda | Mínimo 5                        |
| Sodio                                | Máximo 300 mg/100 g de producto |

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser restituidas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO                             | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN<br>mg/kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA     |
|--|--|------------------------|
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | 5  | Mononitrato de tiamina |
| Riboflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | 3  | Riboflavina            |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | 35   | Nicotinamida           |

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser adicionadas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN<br>mg/kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA |
|------------|--|--------------------|
|------------|--|--------------------|

|                           |    |                            |
|---------------------------|----|----------------------------|
| Ácido fólico              | 2  | Ácido fólico               |
| Hierro (como ion ferroso) | 40 | Sulfato o fumarato ferroso |
| Zinc                      | 40 | Óxido de zinc              |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/Kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/Kg     |
| Arsénico               | 0.3 mg/Kg     |
| Aflatoxinas            | 12 µg/Kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF.

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser fabricado de material inocuo y resistente, que resista el mecanismo de integración, y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

El envase del producto debe incluir la declaración nutricional con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |
| Proteínas               | g                           |

|  |           |
|--|-----------|
| Grasas totales                         | g         |
| Grasas saturadas                       | g         |
| Grasas trans                           | mg        |
| Hidratos de carbono disponibles        | g         |
| Azúcares                               | g         |
| Azúcares añadidos                      | g         |
| Fibra dietética                        | g         |
| Sodio                                  | mg        |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR |
| Hierro                                 | mg o %VNR |
| Zinc                                   | mg o %VNR |

\*Adicional a lo reportado por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta. Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Fisicoquímicas.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

- NMX-F-046-SCFI-2018. Harina de maíz nixtamalizado.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-Contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

### 13. LECHE DESCREMADA EN POLVO

#### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad. De solubilidad instantánea.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Característico.  |
| Olor               | Característico sin presentar olores extraños o desagradables.                                |
| Sabor              | Característico del producto, sin presentar sabores extraños desagradables.                   |
| Aspecto/Apariencia | Polvo fino, homogéneo, de color uniforme, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente. |

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN               | LÍMITE MÁXIMO        |
|------------------------------|----------------------|
| Coliformes totales           | < 10 UFC/g o mL      |
| Salmonella spp               | Ausente en 25 g o mL |
| Escherichia coli             | < 3 NMP/g o mL       |
| Enterotoxina estafilococcica | Negativa             |

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN  | LÍMITE              |
|---|---------------------|
| Contenido Neto  | 1 kg +/- 5 gramos   |
| Grasa butírica (%) (m/m)  | Máximo 1.5          |
| Humedad (%)*  | Máximo 4            |
| Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos (%) (m/m) | Mínimo 34           |
| Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)**                        | Mínimo 27           |
| Acidez (ácido láctico) (%)  | Máximo 0.15         |
| Partículas quemadas (mg)  | Disco B (15 Máximo) |
| Índice de insolubilidad (mL)  | Máximo 1            |

\*Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser máximo 5%. \*\* La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).

| VITAMINAS                                | LÍMITE                          | CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: |
|--|---------------------------------|--------------------------------|
| Vitamina A (Retinol)                     | 310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L) |                                |
| Vitamina D <sub>3</sub> (Colecalciferol) | 5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)     |                                |

| INHIBIDORES BACTERIANOS      | LÍMITE   |
|------------------------------|----------|
| Derivados Clorados           | Negativo |
| Sales cuaternarias de amonio | Negativo |
| Oxidantes                    | Negativo |
| Formaldehído                 | Negativo |
| Antibióticos                 | Negativo |

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Mercurio               | 0.05 mg/kg    |
| Arsénico               | 0.2 mg/kg     |
| Aflatoxina M1          | 0.5 µg/L      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos en la NOM-243-SSA1-2010 y los contenidos en el acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental, la cual debe realizarse de acuerdo con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100g o 100 mL |
|-------------------------|----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                       |
| Proteínas               | g                          |



|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### ADULTERACIÓN DE LA LECHE:

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La realización de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

| PRUEBA                     | APRECIACIONES   |
|----------------------------|---|
| Relación caseína/proteína. | En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).<br>Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína. |

|  |   |
|--|---|
| Caracterización del perfil de ácidos grasos. | Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración.<br>El resultado deberá ser característico de grasa butírica. |
|--|---|

**MARCA DEL PRODUCTO:**

Una marca es todo signo visible que distingue productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado. Su uso exclusivo se obtiene mediante su registro ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), por lo que este producto se solicita que se oferte una sola marca y que esté registrada ante dicho Instituto.

**REFERENCIAS:**

- 155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. NOM-
- 490-1999 Normex- Alimentos-Aceites y Grasas-Determinación de la Composición de Ácidos Grasos a Partir de C6 por Cromatografía de Gases. NMX-F-
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglam
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerd
- CP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/R
- 051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados información comercial y sanitaria. NOM-
- 030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-
- SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-
- 251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

#### 14. LENTEJA GRANO CHICO

##### DESCRIPCIÓN:

La semilla de la lenteja es una legumbre proviene de la planta llamada *Lens Esculenta*. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la arniña, la lenteja pardina, lenteja beluga o la lenteja verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro.

##### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN   |
|-------------------------------|--|
| Color                         | Característico de la variedad del grano.   |
| Olor                          | Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.  |
| Aspecto/Apariencia            | Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.                                    |

##### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |
|-----------------------------|---|
| Categoría Extra             |   |
| Contenido neto              | 1 Kg +/- 5 g  |
| Humedad %                   | Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5)  |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>    |   |
| Impurezas y materia extraña |   |
| Piedra                      | 0.25  |
| Otros                       | 0.05  |
| Total máximo                | 0.30  |
| Granos dañados              |   |
| Agentes meteorológicos      | 0.70  |
| Hongos                      | 0.20  |
| Insectos y roedores         | 0.40  |
| Desarrollo germinal         | 0.00  |
| Total máximo                | 1.30  |
| Variedades                  |   |
| Contrastantes               | 0.50  |
| Afines                      | 1.00  |
| Total máximo                | 1.50  |
| Granos defectuosos          |   |
| Partidos o quebrados        | 0.80  |
| Manchados                   | 0.50  |
| Ampollados                  | 0.70  |
| Total máximo                | 2.00  |
| Presencia de plaga          | 0.0   |
| Suma total                  | 5.10  |
| Tiempo de cocción           | 25 a 40 minutos en olla de presión casera y de 45 a 60 minutos en olla normal (máximos) |

##### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

##### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

##### MATERIA EXTRAÑA:

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST ((Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris L.*) - Especificaciones y Métodos De Prueba. NMX-FF-038-SCFI-2016
- (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres. Codex Stan 171-1989
- Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. Codex. Stan 193-1995,
- Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de Control
- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016 Acuerdo por el que se
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- 2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-
- Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-2006
- Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-2011,
- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2009.
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

15.  
**INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES**

**PASTA PARA SOPA**

**DESCRIPCIÓN:**

Producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas integrales o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos). La presentación puede ser de codo, caracol, pluma y/o tornillo.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|---------------------|--|
| Color               | Característico del producto, amarillo-marrón.                                |
| Olor                | Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.  |
| Sabor               | Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. |
| Aspecto/ Apariencia | Uniforme dependiendo de la figura, sin presentar grietas o fisuras.          |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN     | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|--------------------|-----------------------|
| Hongos             | 200                   |
| Levaduras          | 150                   |
| Coliformes totales | < 10                  |
| E. Coli            | Ausente               |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN      | LÍMITE                     |
|---------------------|----------------------------|
| Contenido Neto      | 200 g +/- 5 g              |
| Humedad             | Máximo 13%                 |
| Proteína (N x 6.25) | Mínimo 13.0%               |
| Ceniza              | Máximo 1.25%               |
| Fibra dietética     | Mínimo 1.8 g por 30 g (6%) |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Debe estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

Página 222 de 807

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta. Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Fisicoquímicas.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NMX-F-023-NORMEX-2002 Alimentos-Pasta-Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos De Prueba (CANCELA A LA NMX-F-023-S-1980).
- Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. NOM-247-SSA1-2008,
- cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Alimentos a base de:
- 2002, Alimentos-Pasta-Denominación. Clasificación Comercial y Métodos de Prueba. NMX-F-23-NORMEX-
- Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de Control
- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerdo por el que se
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- 2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-
- Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-2006
- Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-2011,
- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2009.
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

#### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

#### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

#### AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ



## 16. SARDINAS EN SALSAS DE TOMATE

### DESCRIPCIÓN:

Producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas, perteneciente a los siguientes géneros: *Sardinops spp.*, *Etrumeus spp.*, *Engraulis spp.*, *Opisthonema spp.*, *Trachurus spp.*. Deberá indicar el país de origen, en el cual fue fabricado, manufacturado o producido, debiendo ser mencionado en la etiqueta del producto.

### DEL MEDIO DE COBERTURA:

El nombre del medio de cobertura formará parte del nombre del alimento.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Sabor           | Debe ser agradable característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración. |
| Color           | Debe ser el color característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin colores extraños por contaminación o adulteración.                        |
| Olor            | Debe ser el característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.         |
| Presentación    | Trozos de pescado.  |
| Textura         | Firme, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.   |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|-------------------------|-----------------------|
| Mesófilos anaerobios    | Negativo              |
| Mesófilos aerobios      | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios | Negativo              |
| Termofílicos aerobios   | Negativo              |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                            |
|----------------|-----------------------------------|
| Contenido neto | 425 g +/- 2 g                     |
| Masa drenada   | 300 +/- 20 g                      |
| Proteína       | Mínimo 18 %                       |
| Sodio          | Máximo 300 mg en 100g de producto |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg)              |
|------------------------|------------------------------------|
| Cadmio                 | 0.5                                |
| Metilmercurio          | 1.0                                |
| Plomo                  | 1.0                                |
| Estaño*                | 100                                |
| Histamina              | 100                                |
| Toxina botulínica**    | Ausente en la totalidad del envase |

\* Incluir esta determinación cuando el producto se presente enlatado.

\*\*Realizarse en caso de encontrar desviaciones en las características microbiológicas.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:

El envase debe estar en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS          | ACEPTACIÓN   | RECHAZO   |
|---------------------|--|---|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas |
| Envase              | Integro. No debe presentar roturas,  | Rotos, rasgados, con fugas o  |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva   | evidencia de fauna nociva   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Productos de la pesca - Sardinias y Pescados Similares Enlatados – Especificaciones. NMX-F-179-SCFI-2001
- Conserva. CODEX STAN 94-1981 Norma del Codex para las Sardinias y Productos Análogos en
- Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. NOM-242-SSA1-SSA1-2009.
- envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Última modificación publicada en el DOF el 27/12/2012. NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación NOM-130-SSA1-1995 Alimentos
- Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones. NOM-030-SCFI-2006 Información
- Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados-Información Comercial y Sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-2010
- de Higiene para el proceso de alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. NOM-251-SSA1-2009 Prácticas
- los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012. Acuerdo por el que se determinan
- diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de septiembre de 2013. Acuerdo por el que se modifica el
- prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos CAC/RCP 56-2004, Código de
- de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios. NMX-F-314-1977. Determinación
- de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados. NMX-F-315-1978 Determinación
- Técnicas del SNDIF vigente. Manual de Especificaciones

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 17. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)

### DEFINICIÓN:

Producto obtenido a partir de vegetales: chícharos y zanahorias. Sanos, frescos, limpios, los cuales se lavan, pelan y cortan. Sometidos a un tratamiento suave con agua, añadiendo un medio de cobertura.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del producto fresco. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.                   |
| Olor               | Característico del producto fresco. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                     |
| Sabor              | Característico del producto fresco, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso.   |
| Aspecto/Apariencia | Trozos de legumbres y verduras tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado. El producto no debe presentarse pastoso. |
| Textura            | Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).   |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                          |
|----------------|---------------------------------|
| Contenido neto | 415 g +/- 15 g                  |
| Masa drenada   | 220 +/- 32 g                    |
| pH             | 5.5 – 6.5                       |
| Sodio          | Máximo 300 mg/100 g de alimento |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe estar exento de materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS | ACEPTACIÓN | RECHAZO |
|------------|------------|---------|
|------------|------------|---------|

|  |   |   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de Control
- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerdo por el que se
- Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-130-SSA1-1995,
- Alimentos Para Humanos. Chícharos Envasados. NMX-F-028-1981.
- 2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-
- Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. NOM-030-SCFI-2006
- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2009.
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

#### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

#### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

#### AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

ANEXO 3

CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMA

**DEBIDO A LA EXTENSIÓN DEL ANEXO, ESTE SERÁ ENVIADO AL MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES.**

ANEXO 3.1

DISTRIBUCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR BODEGA

**DEBIDO A LA EXTENSIÓN DEL ANEXO, ESTE SERÁ ENVIADO AL MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES.**



**ANEXO 4**

**LUGARES PARA ENTREGA Y RESPONSABLES**

|    | DELEGACIÓN              | DIRECCIÓN  | RESPONSABLE   | TELEFONO   |
|----|-------------------------|--|---|------------|
| 1  | XICOTEPEC DE JUAREZ     | CALLE 17 DE JUNIO No. 106, COLONIA CENTRO, XICOTEPEC DE JUÁREZ, PUEBLA   | NIDIA GONZALEZ AMADOR<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA                  | 2227272576 |
| 2  | HUAUCHINANGO            | CALLE CARREON S/N, ESQUINA CON 2 DE ABRIL, BARRIO SAN JUAN HUAUCHINANGO, PUEBLA                                  | VÍCTOR MANUEL ESPINDOLA<br>M.<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO           | 2226732510 |
| 3  | ZACATLAN                | PROLONGACIÓN MIGUEL CASTULO ALATRISTE No. 706, COLONIA LA ESTRELLA, ZACATLAN, PUEBLA                             | MARIA DE LOURDES MARTÍNEZ VÁZQUEZ<br>ENCARGADA DE DESPACHO            | 7979767192 |
| 4  | ZACAPOAXTLA             | CARRETERA ZACAPOAXTLA-ACUACO S/N, ZACAPOAXTLA, PUEBLA  | LUISA HILARIO SOLIMAN<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA                  | 2331266384 |
| 5  | TLATLAUQUITEPEC         | CAMINO A XALTENENGO S/N, ENTRE AVENIDA DOLORES BETANCOURT Y MONTES DE OCA, JALACINGUITO, TLATLAUQUITEPEC, PUEBLA | GUSTAVO MARTINEZ<br>MARCELO<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO             | 2311043861 |
| 6  | TEZIUTLAN               | CALLE LUIS AUDIRAC No. 96B-7, BARRIO DE COYOTZINGO, TEZIUTLAN, PUEBLA  | NELLY YULIANA CARMONA<br>GUZMAN<br>ENCARGADA DE DESPACHO              | 2311061428 |
| 7  | SAN MARTIN TEXMELUCAN   | CALLE NICOLAS BRAVO No. 12, COLONIA MORELOS, SAN MARTIN TEXMELUCAN, PUEBLA                                       | VÍCTOR MANUEL NIEVES<br>CERÓN<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO           | 2482076234 |
| 8  | HUEJOTZINGO             | CALLE ABASOLO No. 309, CUARTO BARRIO, HUEJOTZINGO PUEBLA   | JUAN RODRIGUEZ VALLE<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                    | 2751023749 |
| 9  | AMOZOC                  | SEGUNDA PRIVADA DE LA 3 PONIENTE No. 4, BARRIO DE SANTIAGO, AMOZOC DE MOTA, PUEBLA                               | ARTURO CRUZ LEON<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                        | 2227066724 |
| 10 | TEPEACA                 | BLVD CUAUHTÉMOC NORTE No. 104, COLONIA CENTRO, TEPEACA DE NEGRETE, PUEBLA  | ALFONSO HERNANDEZ<br>APOLINAR<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO           | 2491307667 |
| 11 | CIUDAD SERDAN           | CALLE JOSEFA ORTIZ DE DOMINGUEZ S/N, COLONIA LA GLORIA, CD SERDAN PUEBLA   | ANA MARIA GONZALEZ<br>RODRIGUEZ<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA        | 2451468203 |
| 12 | TECAMACHALCO            | 8 SUR No. 508, BARRIO DE SAN JOSÉ, TECAMACHALCO, PUEBLA  | REGINA RODRIGUEZ<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA                       | 2491777458 |
| 13 | CHOLULA                 | PRIVADA LUIS DONALDO COLOSIO S7N, COLONIA NUEVO LEON, SAN JUAN CUAUTLANCINGO, PUEBLA                             | VERÓNICA GONZÁLEZ<br>ESPINOZA<br>ENCARGADA DE DESPACHO                | 2224746701 |
| 14 | ATLIXCO                 | CALLE JOSÉ MARÍA MORELOS Y PAVÓN # 3909, COL. VALLE SUR ATLIXCO, PUEBLA  | MARTIN MARTÍNEZ LUNA<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                    | 2213538281 |
| 15 | IZUCAR DE MATAMOROS     | AVENIDA REFORMA NO. 161, COL CENTRO, IZUCAR DE MATAMOROS, PUEBLA   | YURI GABRIELA SALDIVAR<br>DURAN<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA        | 2751098893 |
| 16 | ACATLAN DE OSORIO NORTE | CALLE MIGUEL HIDALGO S/N, COL. MORELOS, TEPEXI DE RODRIGUEZ, PUEBLA  | CECILIA MORALES FLORES<br>ENCARGADA DE DESPACHO                       | 2241071232 |
| 17 | TEHUACAN NORTE Y SUR    | AV. DEL AGAVE #113, COL. SANTA CLARA, SANTIAGO MIAHUATLAN, PUEBLA.   | MARIANA DEL CARMEN CARRILLO ALTAMIRANO<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA | 2384089974 |
|    |                         |  | JESUS FUENTES GONZALEZ<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                  | 2384082975 |
| 18 | AJALPAN                 | CALLE 5 DE FEBRERO SUR # 506, BARRIO COCULCO, AJALPAN, PUE.  | ISRAEL FALOMIR CRUZ<br>COORDINADOR                                    | 2381044459 |

|             | DELEGACIÓN            | DIRECCIÓN  | RESPONSABLE  | TELEFONO   |
|-------------|-----------------------|--|--|------------|
|             |                       |  | ALIMENTARIO  |            |
| 19          | ACATLAN DE OSORIO SUR | CALLE JOSÉ G. HERRERA #74 ESQUINA CON CARRETERA ACATLÁN-SAN JUAN IXCAQUIXTLA, BARRIO SAN RAFAEL, CP 74949 ACATLÁN DE OSORIO, PUE.            | FRANCISCO JAVIER MORA REYES<br>COORDINADOR ALIMENTARIO | 2223471516 |
| 20          | PUEBLA                | CALLE JESUS NIETO No. 3403 "B", COLONIA EX RANCHO COLORADO   | JOSÉ SAMUEL LOPEZ MORALES<br>RESPONSABLE DE BODEGA     | 2225502375 |
| <b>NOTA</b> |                       | EN CASO DE QUE LOS RESPONSABLES DE BODEGA NO SE ENCUENTREN EL DELEGADO/A REGIONAL O ENCARGADO/A DE DESPACHO SERÁN LOS QUE CUBRIRÁN ESE LUGAR |  |            |

**ANEXO 5**

**RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS**

| <b>Fecha:</b>                                  |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|--|-----------------|----------------------|------------------|----------------------------------|-------|-----------------------------------|-------------------------|------------------|----|
| <b>Nombre del Licitante:</b>                   |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
| <b>Descripción General de la Adquisición.:</b> |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
| No. de partida                                 | No. De producto | Cantidad de muestras | Unidad de Medida | Descripción General del producto | Marca | Nombre del fabricante o envasador | Nombre del distribuidor | Entrega muestras |    |
|  |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         | Si               | No |
| 1  | 1               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 2               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 3               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 4               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 5               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 6               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 7               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 8               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 9               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 10              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 11              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 12              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 13              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 14              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 15              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 16              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 17              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |

NOTA: EL presente Anexo deberá ser elaborado de conformidad con el gramaje, contenido neto, y tolerancias de cada producto mencionado del Anexo 2.

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN ENTREGA MUESTRAS

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN RECIBE MUESTRAS

## **ANEXOS PARTIDA 4**

# **Programa de Atención Alimentaria a Casas de Asistencia con Convenio SEDIF (calientes y fríos)**

---

**ANEXO 1**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO**

|   |   |   |      |  |
|---|---|---|------|--|
| 4 | 1 | 1 | LOTE | <p>I. Descripción general.</p> <p>Se requiere la adquisición para el Programa de Atención Alimentaria a Casas de Asistencia con Convenio SEDIF (calientes y fríos), de conformidad con el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante esta obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las cantidades máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma, de acuerdo a las cantidades establecidas en el Anexo 3 y 3.1.</p> <p>II. Periodo de entrega.</p> <p>El periodo del contrato será a partir del primer día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre del 2023. De acuerdo a lo establecido en el programa de entregas anexo 3 y 3.1.</p> <p>III. DESCRIPCIÓN DETALLADA</p> <p>Se requiere la adquisición de productos para el Programa de atención Alimentaria a Casas de Asistencia con Convenio SEDIF (calientes y fríos), por lo que el proveedor deberá entregar cada uno de los productos en las cantidades señaladas en el Anexo 3 y 3.1, con las características y especificaciones indicadas en el Anexo 2. Los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 4</p> <p>PRODUCTOS</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA</li> <li>2. ALUBIA</li> <li>3. ALBERJÓN</li> <li>4. ARROZ PULIDO GRANO LARGO</li> <li>5. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA</li> <li>6. CHAMPIÑONES ENTEROS O REBANADOS EN LATA</li> <li>7. CHÍCHAROS EN LATA</li> <li>8. FRIJOL NEGRO</li> <li>9. FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA</li> <li>10. GALLETA INTEGRAL DE AVENA</li> <li>11. GARBANZO</li> <li>12. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO</li> <li>13. LECHE DESCREMADA EN POLVO</li> <li>14. LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA EN ENVASE TETRABRICK</li> <li>15. LENTEJA GRANO CHICO</li> <li>16. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES</li> <li>17. SARDINAS EN SALSA DE TOMATE</li> <li>18. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)</li> </ol> <p>El gramaje, contenido neto y las tolerancias de cada producto mencionado, está en cada especificación técnica de calidad del anexo 2.</p> <p>IV. CONDICIONES GENERALES</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El proveedor deberá realizar tres entregas y distribución de acuerdo a lo señalado en el Anexo 3 y 3.1.</li> <li>2. Las fechas exactas para cada una de las tres entregas se acordarán con el proveedor el día hábil siguiente a la formalización del contrato; así como las</li> </ol> |
|---|---|---|------|--|

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  |  | <p>fechas y el medio por el cual se le notificará las cantidades exactas de los bienes requeridos por cada entrega.</p> <p>3. La contratante podrá tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte del proceso de almacenamiento y de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante, además el proveedor deberá permitir a la contratante verificar en planta de producción cualquier proceso durante el procedimiento de adquisición, almacenaje y/o distribución.</p> <p>4. El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis de laboratorio para el seguimiento a la calidad de los productos entregados, el cual se efectuarán de la siguiente forma:</p> <p>Se verificara que se cumpla con lo solicitado en cada especificación técnica de calidad de cada producto, mencionada en el anexo 2.</p> <p>se deberán incluir análisis microbiológicos, fisicoquímicos, sensoriales, contaminantes químicos según le corresponda al producto. Se realizarán como mínimo dos análisis por producto durante el periodo que dure el contrato,</p> <p>El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) de la siguiente manera:</p> <p>Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato.</p> <p>- Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse del: 1 al 4 de agosto del 2023</p> <p>5. El proveedor deberá contar con el personal necesario y capacitado para la distribución de los alimentos, deberá estar plenamente identificado portando gafete con fotografía y nombre visible, además de uniforme adecuado para el manejo de los alimentos.</p> <p>6. El proveedor deberá garantizar las entregas y distribución conforme al Anexo 3, 3.1 y 4., durante la vigencia del contrato. se deberá acreditar con facturas en original o copia certificada contar con parque vehicular propio de carga ligera y pesada para efectos de asegurar la distribución oportuna y/o contrato de servicios con empresa transportista con vigencia al 31 de diciembre del 2023</p> |
|--|--|--|---|

**ANEXO 2**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD  
ATENCIÓN ALIMENTARIA A CASAS DE ASISTENCIA CON CONVENIO SEDIF (CALIENTES Y FRÍOS)**

1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA
2. ALUBIA
3. ALBERJÓN
4. ARROZ PULIDO GRANO LARGO
5. ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA
6. CHAMPIÑONES ENTEROS O REBANADOS EN LATA
7. CHÍCHAROS EN LATA
8. FRIJOL NEGRO
9. FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA
10. GALLETA INTEGRAL DE AVENA
11. GARBANZO
12. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO
13. LECHE DESCREMADA EN POLVO
14. LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA EN ENVASE TETRABRICK
15. LENTEJA GRANO CHICO
16. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES
17. SARDINAS EN SALSA DE TOMATE
18. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)

## 1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido del aceite crudo de canola cuando este es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en la neutralización, lavado, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase. La refinación física consiste en pretratamiento, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN   |
|-----------------|--|
| Color           | Característico del producto, transparente.                         |
| Olor            | Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.  |
| Sabor           | Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios. |
| Apariencia      | Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20° C (293° K). |

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                           | LÍMITE                                   |
|--|--|
| Contenido neto                           | 1 L +/- 5 mL                             |
| Ácidos grasos libres (como ácido oleico) | Máximo 0.05%                             |
| Humedad y materia volátil                | Máximo 0.05%                             |
| Índice de peróxido*                      | Máximo 1.0 meq/Kg                        |
| Impurezas insolubles                     | Máximo 0.02%                             |
| Ácidos grasos trans                      | Máximo 3.5%                              |
| Color (escala Lovibond)                  | Máximo 25 A – 2.5 R                      |
| Prueba fría a 0 °C (273 K), en horas     | Mínimo 12 horas                          |
| Estabilidad OSI                          | Mínimo 8 a 110°C                         |
| Contenido de fósforo                     | Máximo 2 ppm                             |
| Contenido de azufre                      | Máximo 2 ppm                             |
| Índice de refracción**                   | 1.465 - 1.467 a 40 °C (313 K)            |
| Índice de yodo**                         | 110 -126 cgl <sub>2</sub> /g             |
| Índice de saponificación*                | 182 - 193 mg KOH/g                       |
| Densidad relativa                        | 0.914 – 0.925 g/cm <sup>3</sup> , a 20°C |
| Punto de humeo*                          | Mínimo 220 °C                            |
| Aceite mineral                           | Negativo                                 |

\* Al momento de envasar.

\*\* Estos valores corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúcido y glucosinolatos; no son representativos de nuevas variedades desarrolladas por biotecnología. Estos valores, por lo tanto, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

| COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS         | MÍNIMO | MÁXIMO |
|--------------------------------------|--------|--------|
| Ácido mirístico, C14:0               | N/D    | 0.2    |
| Ácido palmítico, C16:0               | 3.3    | 6      |
| Ácido esteárico C18:0                | 1.1    | 2.5    |
| Ácido araquídico C20:0               | 0.2    | 0.8    |
| Ácido behénico C22:0                 | N/D    | 0.5    |
| Ácido lignocérico C24:0              | N/D    | 0.2    |
| <b>Total ácidos grasos saturados</b> | 4.6    | 10.2   |
| Ácido heptadecenóico, C17:1          | N/D    | 0.3    |
| Ácido oléico, C18:1                  | 52     | 67     |
| Ácido gadoléico, C20:1               | 0.1    | 3.4    |
| Ácido erúcido, C22:1                 | N/D    | 2      |



|   |      |      |
|---|------|------|
| Ácido tetracosadecenoico, C24:1             | N/D  | 0.4  |
| <b>Total ácidos grasos mono-insaturados</b> | 52.1 | 73.1 |
| Ácido linoléico, C18:2                      | 16   | 25   |
| Ácido linolénico, C18:3                     | 6    | 14   |
| Ácido eicosadienoico, C20:2                 | N/D  | 0.1  |
| Ácido docosadienoico, C22:2                 | N/D  | 0.1  |
| <b>Total ácidos grasos poli-insaturados</b> | 22   | 39.2 |

Nota 1: N/D = No Determinado.

Nota 2: Los valores anotados en la tabla de las Características Físicoquímicas corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúxico y glucosinolatos. Estos valores, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO mg/Kg) |
|------------------------|----------------------|
| Hierro                 | 1.5                  |
| Cobre                  | 0.1                  |
| Plomo                  | 0.1                  |
| Arsénico               | 0.1                  |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

| ANTIOXIDANTES  | LÍMITE MÁXIMO (%) |
|--|-------------------|
| Tocoferoles naturales  | 0.03              |
| Galato de propilo (GP)   | 0.01              |
| Terbutil hidroquinona (TBHQ)   | 0.02              |
| Butirato de hidroxianisol (BHA)  | 0.01              |
| Butirato de hidroxitolueno (BHT)   | 0.02              |
| Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT (sin exceder límites individuales)          | 0.02              |
| Palmitato de ascorbilo   | 0.02              |
| Antioxidantes sinérgicos:<br>Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio | 0.005             |

Nota 3: Si se utiliza ácido fosfórico, el contenido de fósforo en el aceite puede aumentar a más de 2 ppm.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido de ácidos grasos es propenso a la rancidez.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de PET, material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-475-SCFI-2017 Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola - Especificaciones. (Cancela a la NMX-F-475-SCFI-2011).
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006, Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 2 ALUBIA

### DESCRIPCIÓN:

Grano perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris Linneo*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN   |
|-------------------------------|--|
| Color                         | Característico de la variedad del grano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                          | Debe ser el característico del grano sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, sin presentar sabores extraños.   |
| Aspecto/Apariencia            | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.   |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE   |
|-----------------------------|--|
| Categoría extra             |  |
| Contenido neto              | 1 Kg +/- 5 g   |
| Humedad                     | Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5)   |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>    |  |
| Impurezas y materia extraña |  |
| Piedras                     | 0.25   |
| Otros                       | 0.05   |
| Total máximo                | 0.30   |
| Granos dañados              |  |
| Agentes meteorológicos      | 0.70   |
| Hongos                      | 0.20   |
| Insectos y roedores         | 0.40   |
| Desarrollo germinal         | 0.00   |
| Total máximo                | 1.30   |
| Variedades                  |  |
| Contrastantes               | 0.50   |
| Afines                      | 1.00   |
| Total máximo                | 1.50   |
| Granos defectuosos          |  |
| Partidos o quebrados        | 0.80   |
| Manchados                   | 0.50   |
| Ampollados                  | 0.70   |
| Total máximo                | 2.00   |
| Presencia de plaga          | 0.0  |
| Suma total                  | 5.10   |
| Tiempo de cocción           | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 minutos en olla normal (máximos) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase primario o empaque debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC Vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC Vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (Phaseolus Vulgaris L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

### 3 ALBERJÓN

#### DESCRIPCIÓN:

Es el chícharo seco, el cual forma parte de la familia de las leguminosas. Cada vaina de chícharo contiene en su interior hasta once semillas redondas de uno a dos centímetros de ancho, que debido al proceso de secado cambian su color de verde a amarillo y se transforman en alverjón.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARÁCTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños.   |
| Olor                          | Característico del producto. En ningún grado de calidad se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |
| Aspecto/Apariencia            | Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial, sin presencia de evidencia de plaga.   |

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN            | LÍMITE   |
|---------------------------|--|
| Categoría Extra           |  |
| Contenido neto            | 1 Kg +/- 5 g   |
| Humedad                   | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5)   |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>  |  |
| Impurezas y materia extra |  |
| Piedra                    | 0.25   |
| Otros                     | 0.05   |
| Total máximo              | 0.30   |
| Granos dañados            |  |
| Agentes meteorológicos    | 0.70   |
| Hongos                    | 0.20   |
| Insectos y roedores       | 0.40   |
| Desarrollo germinal       | 0.00   |
| Total máximo              | 1.30   |
| Variedades                |  |
| Contrastantes             | 0.50   |
| Afines                    | 1.00   |
| Total máximo              | 1.50   |
| Granos defectuosos        |  |
| Partidos o quebrados      | 0.80   |
| Manchados                 | 0.50   |
| Ampollados                | 0.70   |
| Total máximo              | 2.00   |
| Presencia de plaga        | 0.00   |
| Suma total                | 5.10   |
| Tiempo de cocción         | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 minutos en olla normal (máximos) |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
|                        |               |

|        |             |
|--------|-------------|
| Plomo  | 0.1 mg / kg |
| Cadmio | 0.1 mg / kg |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán Utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase primario o empaque debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN   | RECHAZO  |
|--|--|--|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.  | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                          |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.   | Vencida.   |



|                           |   |   |
|---------------------------|---|---|
| Condiciones de transporte | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |
|---------------------------|---|---|

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas. Legumbres Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

#### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

#### AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

#### 4 ARROZ PULIDO GRANO LARGO

##### DESCRIPCIÓN:

Grano perteneciente a la familia de la gramínea, género *Oryza*, especie *Oryza Sativa L.* al que se le ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz.

##### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Blanco, característico del arroz pulido.   |
| Olor               | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción. |
| Aspecto/Apariencia | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.  |

##### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                   | LÍMITE                  | APARIENCIA DEL GRANO PULIDO DE ARROZ SEGÚN LA VARIEDAD |
|----------------------------------|-------------------------|--|
| Categoría Súper extra            |                         |  |
| Contenido Neto                   | 1 Kg +/- 5 g            |  |
| Humedad                          | 10 mínimo – 14 máximo   |  |
| Tipo de grano                    |                         |  |
| Grano entero                     | Mínimo 92               |  |
| Grano quebrado                   | Máximo 8                |  |
| Total                            | 100                     |  |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>         |                         |  |
| Variedades                       |                         |  |
| Contrastantes                    | 0.50                    |  |
| Afines                           | 2.0                     |  |
| Total máximo                     | 2.5                     |  |
| Granos dañados                   |                         |  |
| Insectos y microorganismos       | 1.0                     |  |
| Manchados por calor              | 1.0                     |  |
| Total máximo                     | 2.0                     |  |
| Granos defectuosos               |                         |  |
| Palay                            | 0.005                   |  |
| Mal pulidos                      | 2.0                     |  |
| Cutícula roja                    | 1.0                     |  |
| Estrellados                      | 7.5                     |  |
| Granos yesosos                   | 4.0                     |  |
| Total máximo                     | 14.505                  |  |
| Tamaño del grano                 | Extra largo: >= 7.50 mm |  |
| <b>CENTRO O PANZA BLANCA</b>     |                         | <b>%</b>   |
| Grano cristalino                 |                         | Ninguna  |
| Grano con centro o panza pequeña |                         | ≤ 10   |
| Grano con centro o panza mediana |                         | 11 a 19  |

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| Grano con centro o panza grande | Hasta 20 |
|---------------------------------|----------|

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5% de impurezas y materia extraña en peso, y de este parámetro, no más del 0.3% de semillas de maleza.

Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro, se considera impureza o materia extraña.

No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS | ACEPTACIÓN | RECHAZO |
|------------|------------|---------|
|------------|------------|---------|

|  |   |   |
|--|---|---|
| Apariencia/Aspecto                         | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Norma Mexicana NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano – Cereales – Arroz Pulido (Oryza Sativa L.) – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Norma del Codex para Arroz Codex Stan 198-1995
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

#### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

#### AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

## 5 ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA

### DESCRIPCIÓN:

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie *Thunnus Albacares* (atún aleta amarilla), envasado en recipientes cerrados herméticamente y lista para su consumo, sometido a tratamiento térmico de esterilización. El líquido de cobertura solo debe ser agua, la presentación puede ser en trozos u hojuelas y no debe contener soya.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Claro, característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos, por contaminación o adulteración.   |
| Olor            | Agradable y característico al producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.  |
| Sabor           | Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.  |
| Presentación    | En trozos, donde la porción de carne conserva la estructura del músculo, o bien, en hojuelas, donde la porción de la carne no tiene forma definida, pero que conserva la estructura del tejido muscular que la origina. |
| Textura         | De consistencia firme a blanda, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|---------------------------------|-----------------------|
| Mesófilicos anaerobios          | Negativo              |
| Mesófilicos aerobios            | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios         | Negativo              |
| Termofílicos aerobios           | Negativo              |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN    | LÍMITE                          |
|-------------------|---------------------------------|
| Contenido neto    | 140 g +/- 5 g                   |
| Masa drenada      | 110 g +/- 25 g                  |
| Grado de calidad* | Mínimo 85 puntos                |
| Sodio             | Máximo 300 mg/100 g de producto |
| Proteína          | Mínimo 20%                      |

\* De acuerdo a la tabla 3 del punto 9.1 de la NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones.

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.5                   |
| Metilmercurio          | 1.0                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |
| Histamina              | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN   | RECHAZO  |
|--|--|--|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.  | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                          |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.   | Vencida.   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin            | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos                     |

|  |                     |                              |
|--|---------------------|------------------------------|
|  | evidencia de plaga. | olores o presencia de plaga. |
|--|---------------------|------------------------------|

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones (Cancela a la NMX-F-220-1982). NMX-F-220-SCFI-2011.
- Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000). Subsecretaria de Regulación y Fomento Sanitario, Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios. Secretaria De Salud. Guía para el Análisis de
- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerdo por el que se
- NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. Norma Oficial Mexicana
- Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de Control
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios, NMX-F-314-1977,
- Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados. NMX-F-315-1978,
- 2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1- Información comercial y
- 2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-
- Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-2011,
- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2009.
- Bienes y servicios - Método de prueba para la determinación de cadmio, plomo, arsénico, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada, espectrometría de absorción atómica. NOM-117-SSA1-1994.
- Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-130-SSA1-1995,
- y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba. NOM-235-SE-2020, atún
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

#### ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 6 CHAMPIÑONES ENTEROS O REBANADOS EN LATA

### DESCRIPCIÓN:

Producto preparado a partir de frutos frescos del género *Agaricus (Psalliota)* incluyendo *A Bisporus*, que deben estar en buenas condiciones y que después de la limpieza y recorte se encuentren sanos. Envasados con agua o cualquier otro medio líquido de cobertura, tratados térmicamente después del cerrado en recipientes sanitarios de cierre hermético para garantizar su esterilidad comercial.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Característico de su tipo variedad. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso. |
| Olor            | Característico. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición.  |
| Sabor           | Característico, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso.     |
| Consistencia    | Firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE   |
|-------------------------|----------|
| Mesofílicos anaerobios  | Negativo |
| Mesofílicos aerobios    | Negativo |
| Termofílicos anaerobios | Negativo |
| Termofílicos aerobios   | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE                          |
|----------------------|---------------------------------|
| Contenido neto       | Mínimo 380 g – Máximo 420 g     |
| Masa drenada         | Mínimo 205 g                    |
| Sólidos solubles (%) | 3 - 4                           |
| pH                   | 5 – 6.5                         |
| Sodio                | Máximo 300 mg/100 g de producto |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\*Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

Página 256 de 807



El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL                | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|--|-----------------------------|
| Contenido energético*                  | kcal                        |
| Proteínas                              | g                           |
| Grasas totales                         | g                           |
| Grasas saturadas                       | g                           |
| Grasas trans                           | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles        | g                           |
| Azúcares                               | g                           |
| Azúcares añadidos                      | g                           |
| Fibra dietética                        | g                           |
| Sodio                                  | mg                          |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR                   |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR                   |
| Hierro                                 | mg o %VNR                   |
| Zinc                                   | mg o %VNR                   |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS          | ACEPTACIÓN  | RECHAZO  |
|---------------------|---|--|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |

|  |   |   |
|--|---|---|
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 7 CHÍCHAROS EN LATA

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido a partir de los frutos frescos, sanos, limpios, enteros, sacados de la vaina aún no maduros (verdes) y de la variedad *Pisum sativum L*, envasados con un medio líquido de cobertura adecuada en envases herméticamente cerrados y tratados térmicamente para su conservación.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Verde característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.           |
| Olor               | Característico del producto. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                   |
| Sabor              | Característico del producto, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso. |
| Aspecto/Apariencia | Tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE                          |
|----------------------|---------------------------------|
| Contenido Neto       | 430 g +/- 30 g                  |
| Masa drenada         | 235 +/-25 g                     |
| pH                   | 5.5 - 6-5                       |
| Solidos solubles (%) | Máximo 12                       |
| Sodio                | Máximo 300 mg/100 g de alimento |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LIMITE MAXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS | ACEPTACIÓN | RECHAZO |
|------------|------------|---------|
|------------|------------|---------|

|  |   |   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS

- NMX-F-028-1981. Alimentos Para Humanos. Chicharos Envasados.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

8 FRIJOL NEGRO

**DESCRIPCIÓN:**

Grano de la leguminosa perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris Linneo*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional, considerado como el segundo cultivo en importancia comercial.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico de la variedad del grano sano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                          | Debe ser el característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |
| Aspecto/Apariencia            | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.  |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN                | LÍMITE   |
|-------------------------------|--|
| Categoría Extra               |  |
| Contenido neto                | 1 Kg +/- 5 g   |
| Humedad                       | Entre 8.5 a 13.0 (+/- 0.5)   |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>      |  |
| Impurezas y materias extrañas |  |
| Piedras                       | 0.25   |
| Otros                         | 0.05   |
| Total máximo                  | 0.30   |
| Granos dañados                |  |
| Agentes meteorológicos        | 0.70   |
| Hongos                        | 0.20   |
| Insectos y roedores           | 0.40   |
| Desarrollo germinal           | 0.00   |
| Total                         | 1.30   |
| Variedades                    |  |
| Contrastantes                 | 0.50   |
| Afines                        | 1.00   |
| Total                         | 1.50   |
| Granos defectuosos            |  |
| Partidos o quebrados          | 0.80   |
| Manchados                     | 0.50   |
| Ampollados                    | 0.70   |
| Total                         | 2.00   |
| Presencia de plaga            | 0.0  |
| Suma total                    | 5.10   |
| Tiempo de cocción             | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 minutos en olla normal (máximos) |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe de ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE)**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

**DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

Página 263 de 807

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (Phaseolus Vulgaris L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex Stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**



## 9 FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA

### DESCRIPCIÓN:

Es la fruta fresca, sana y limpia, entera o dividida con madurez apropiada, al que se le elimina parcial o totalmente el agua, sin utilizar como método de extracción de éste el azúcar, siendo aceptado lo métodos de escaldado, agrietado y acidificado. Su proceso de deshidratación no deberá involucrar métodos de adición de azúcares, grasas o sal.

Composición: Uva pasa 80% y 20% papaya.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico de la fruta, libre de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos, quemaduras o plagas.  |
| Olor               | Característico de la fruta, agradable, ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez, libre de olores extraños.   |
| Sabor              | Característico de la fruta, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.  |
| Aspecto/Apariencia | Trozos de consistencia firme y aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos, tamaño y apariencia uniforme propios de la fruta, sin presentar producto pulverizado. Su dureza no debe ser excesiva. |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| CARACTERÍSTICAS                | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|--------------------------------|-----------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000                |
| Coliformes totales             | Menos de 30           |
| Hongos                         | 300                   |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE        |
|----------------------|---------------|
| Contenido neto       | 250 g +/- 5 g |
| Humedad              | Máximo 18%    |
| Producto pulverizado | Máximo 1%     |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,1 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0,1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 15 µg / kg    |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha en que ingrese a los almacenes del SEDIF.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, puede ser con bolsa bicapa o laminado de polipropileno o polietileno, que resista el mecanismo de integración que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Los ingredientes que se deben de reportar en el etiquetado, incluirá el porcentaje y/o gramaje de la fruta correspondiente.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS          | ACEPTACIÓN   | RECHAZO  |
|---------------------|--|--|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.  | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase              | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                          |

| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
|--|---|---|
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Para la fabricación de este producto se tiene que cumplir con el Código internacional recomendado de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas deshidratadas incluidos los hongos comestibles.
- Norma Mexicana NMX-F-609-NORMEX-2002 Alimentos Uva Pasa Especificaciones y Métodos de Prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 10 GALLETA INTEGRAL DE AVENA

### DESCRIPCIÓN:

Producto elaborado fundamentalmente, por una mezcla de harina de trigo u otros cereales integrales, incluyendo avena, grasas, aceites comestibles o sus mezclas y agua, sometida a proceso de amasado o batido, y otros procesos como fermentación, moldeado, troquelado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.             |
| Olor               | Característico del producto, ligeramente dulce, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. |
| Sabor              | Característico del trigo y avena, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños                   |
| Aspecto/Apariencia | Tamaño y apariencia uniformes propias del producto.   |
| Consistencia       | Firme, característica del producto, su dureza no debe ser excesiva.   |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE MÁXIMO     |
|--------------------------------|-------------------|
| Coliformes totales             | Menos de 10 UFC/g |
| Bacterias mesofílicas aerobias | 3,000 UFC/g       |
| Hongos                         | 10 UFC/g          |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |         |          |
|-----------------------------|---|---------|----------|
| Contenido Neto (g)          | Mín. 29   | Std. 30 | Máx. >30 |
| Contenido energético (kcal) | Menor a 275 kcal si se agregan nutrimentos críticos |         |          |
| Humedad                     | Máximo 8%   |         |          |
| Cenizas                     | Máximo 2%   |         |          |
| Proteínas                   | Mínimo 8%   |         |          |
| Fibra dietética             | Mínimo 1.8 g/30 g de producto                       |         |          |
| Azúcares libres añadidos    | Menor a 10% de las calorías totales                 |         |          |
| Grasas saturadas            | Menor a 10% de las calorías totales                 |         |          |
| Ácidos grasos trans         | Menor a 1% de las calorías totales                  |         |          |
| Sodio                       | Menor a 90 mg/30 g de producto                      |         |          |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/Kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establece la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de su ingreso a los centros preescolares o lugar de entrega, con base en el programa de distribución que el SEDIF establezca.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase puede ser de polipropileno o polietileno, con un calibre que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación durante su vida de anaquel.

Para el embalaje, cajas de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm<sup>2</sup>, inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Máximo 350 piezas en cada caja. El embalaje deberá incluir los logos del SEDIF y de gobierno del Estado, que se le proporcionará al licitante que resulte adjudicado, además deberá incluir la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", Las cajas deberán venir selladas con cinta impresa con logos del fabricante. Y con la leyenda "NO NEGOCIABLE". La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto o en bobina transparente, en ambos casos con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### PERFIL DE AZÚCARES:

Permite separar por tipo de azúcares presentes en el alimento y el contenido de cada uno de éstos. Principalmente, glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa estos serán determinados para este producto en las pruebas de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación EMA, entre otros.

#### REFERENCIAS:

- NMX-F-006-1983. Alimentos Galletas.
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 11 GARBANZO

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido en forma de semillas de la planta *Cicer arietinum L.* pertenece a la familia *Fabaceae* de la vaina bivalva de forma redonda o angular, con la cubierta lisa o arrugada, comprimida con un surco en la parte media, con una punta en la parte anterior. Contiene del 13 al 33% de proteína, 40 a 55% de carbohidratos y de 4 a 10% de aceite. Contiene del 13 al 33% de proteína, 40 a 55% de carbohidratos y de 4 a 10% de aceite siendo una valiosa fuente de carbohidratos complejos y fibra.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños.   |
| Olor                          | Característico del producto. En ningún grado de calidad se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |
| Aspecto/Apariencia            | Semillas sanas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.   |

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN            | LÍMITE   |
|---------------------------|--|
| Categoría Extra           |  |
| Contenido neto            | 1 Kg +/- 5 g   |
| Humedad                   | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5)   |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>  |  |
| Impurezas y materia extra |  |
| Piedra                    | 0.25   |
| Otros                     | 0.05   |
| Total máximo              | 0.30   |
| Granos dañados            |  |
| Agentes meteorológicos    | 0.70   |
| Hongos                    | 0.20   |
| Insectos y roedores       | 0.40   |
| Desarrollo germinal       | 0.00   |
| Total máximo              | 1.30   |
| Variedades                |  |
| Contrastantes             | 0.50   |
| Afines                    | 1.00   |
| Total máximo              | 1.50   |
| Granos defectuosos        |  |
| Partidos o quebrados      | 0.80   |
| Manchados                 | 0.50   |
| Ampollados                | 0.70   |
| Total máximo              | 2.00   |
| Presencia de plaga        | 0.00   |
| Suma total                | 5.10   |
| Tiempo de cocción         | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 minutos en olla normal (máximos) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |

|        |     |
|--------|-----|
| Cadmio | 0.1 |
|--------|-----|

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe de ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |



Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Codex stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial -declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 12 HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

### DESCRIPCIÓN:

Producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos de maíz (*Zea Mays*) sano, limpio y previamente sometido a cocción parcial con agua en presencia de cal (óxido de calcio), lo que permite suavizar el grano y facilitar la separación de la cáscara y posterior molienda.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.     |
| Olor               | Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño o de rancidez. |
| Sabor              | Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.              |
| Aspecto/Apariencia | Polvo uniforme, sin grumos.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|----------------------|-----------------------|
| Mesofílicos aerobios | 50,000                |
| Coliformes totales   | 100                   |
| Hongos               | 1,000                 |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                       | LÍMITE (%)                      |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Contenido Neto                       | 1 Kg +/- 5 g                    |
| Humedad                              | Máximo 12.5                     |
| Proteína en base seca                | Mínimo 7                        |
| Proteína en base húmeda              | Mínimo 6                        |
| Extracto etéreo en base seca         | Mínimo 3                        |
| Extracto etéreo en base húmeda       | Mínimo 2.5                      |
| Cenizas en base seca                 | Máximo 3.5                      |
| Cenizas en base húmeda               | Máximo 3.0                      |
| Fibra dietética total en base seca   | Mínimo 6                        |
| Fibra dietética total en base húmeda | Mínimo 5                        |
| Sodio                                | Máximo 300 mg/100 g de producto |

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser restituidas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO                             | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN<br>mg/kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA     |
|--|--|------------------------|
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | 5  | Mononitrato de tiamina |
| Riboflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | 3  | Riboflavina            |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | 35   | Nicotinamida           |

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser adicionadas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN<br>mg/kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA |
|------------|--|--------------------|
|------------|--|--------------------|

|                           |    |                            |
|---------------------------|----|----------------------------|
| Ácido fólico              | 2  | Ácido fólico               |
| Hierro (como ion ferroso) | 40 | Sulfato o fumarato ferroso |
| Zinc                      | 40 | Óxido de zinc              |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/Kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/Kg     |
| Arsénico               | 0.3 mg/Kg     |
| Aflatoxinas            | 12 µg/Kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser fabricado de material inocuo y resistente, que resista el mecanismo de integración, y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |
| Proteínas               | g                           |

|  |           |
|--|-----------|
| Grasas totales                         | g         |
| Grasas saturadas                       | g         |
| Grasas trans                           | mg        |
| Hidratos de carbono disponibles        | g         |
| Azúcares                               | g         |
| Azúcares añadidos                      | g         |
| Fibra dietética                        | g         |
| Sodio                                  | mg        |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR |
| Hierro                                 | mg o %VNR |
| Zinc                                   | mg o %VNR |

\*Adicional a lo reportado por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta. Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Fisicoquímicas.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

- NMX-F-046-SCFI-2018. Harina de maíz nixtamalizado.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-Contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

### 13 LECHE DESCREMADA EN POLVO

#### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad. De solubilidad instantánea.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Característico.  |
| Olor               | Característico sin presentar olores extraños o desagradables.                                |
| Sabor              | Característico del producto, sin presentar sabores extraños desagradables.                   |
| Aspecto/Apariencia | Polvo fino, homogéneo, de color uniforme, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente. |

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN               | LÍMITE MÁXIMO        |
|------------------------------|----------------------|
| Coliformes totales           | < 10 UFC/g o mL      |
| Salmonella spp               | Ausente en 25 g o mL |
| Escherichia coli             | < 3 NMP/g o mL       |
| Enterotoxina estafilococcica | Negativa             |

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN  | LÍMITE              |
|---|---------------------|
| Contenido Neto  | 1 kg +/- 5 gramos   |
| Grasa butírica (%) (m/m)  | Máximo 1.5          |
| Humedad (%)*  | Máximo 4            |
| Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos (%) (m/m) | Mínimo 34           |
| Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)**                        | Mínimo 27           |
| Acidez (ácido láctico) (%)  | Máximo 0.15         |
| Partículas quemadas (mg)  | Disco B (15 Máximo) |
| Índice de insolubilidad (mL)  | Máximo 1            |

\*Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser máximo 5%. \*\* La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).

| VITAMINAS                                | LÍMITE                          | CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: |
|--|---------------------------------|--------------------------------|
| Vitamina A (Retinol)                     | 310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L) |                                |
| Vitamina D <sub>3</sub> (Colecalciferol) | 5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)     |                                |

| INHIBIDORES BACTERIANOS      | LÍMITE   |
|------------------------------|----------|
| Derivados Clorados           | Negativo |
| Sales cuaternarias de amonio | Negativo |
| Oxidantes                    | Negativo |
| Formaldehído                 | Negativo |
| Antibióticos                 | Negativo |

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Mercurio               | 0.05 mg/kg    |
| Arsénico               | 0.2 mg/kg     |
| Aflatoxina M1          | 0.5 µg/L      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos en la NOM-243-SSA1-2010 y los contenidos en el acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental, la cual debe realizarse de acuerdo con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100g o 100 mL |
|-------------------------|----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                       |
| Proteínas               | g                          |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### ADULTERACIÓN DE LA LECHE:

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La realización de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

| PRUEBA                     | APRECIACIONES   |
|----------------------------|---|
| Relación caseína/proteína. | En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).<br>Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína. |



|  |   |
|--|---|
| Caracterización del perfil de ácidos grasos. | Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración.<br>El resultado deberá ser característico de grasa butírica. |
|--|---|

**MARCA DEL PRODUCTO:**

Una marca es todo signo visible que distingue productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado. Su uso exclusivo se obtiene mediante su registro ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), por lo que este producto se solicita que se oferte una sola marca y que esté registrada ante dicho Instituto.

**REFERENCIAS:**

- 155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. NOM-
- 490-1999 Normex- Alimentos-Aceites y Grasas-Determinación de la Composición de Ácidos Grasos a Partir de C6 por Cromatografía de Gases. NMX-F-
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglam
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerd
- CP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/R
- 051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados información comercial y sanitaria. NOM-
- 030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-
- SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-
- 251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-
- de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual

**ELABORÓ:**

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

**REVISÓ:**

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

**AUTORIZÓ:**

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

#### 14 LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA EN ENVASE TETRABRICK

##### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, en donde el producto es sometido a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial.

##### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS       | ESPECIFICACIÓN   |
|-----------------------|--|
| Color                 | Característico, blanco cremoso.  |
| Olor                  | Característico del producto, exento de olores extraños o desagradables.                  |
| Sabor                 | Agradable y característico de leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables. |
| Aspecto del contenido | Líquido homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa formación de grumos.             |
| Aspecto del envase    | Sin roturas, abombamientos o mal sellado.  |

##### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE   |
|-------------------------|----------|
| Mesofílicos aerobios    | Negativo |
| Mesofílicos anaerobios  | Negativo |
| Termofílicos aerobios   | Negativo |
| Termofílicos anaerobios | Negativo |

##### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                      | LÍMITE                                  |          |          |
|-------------------------------------|---|----------|----------|
| Contenido neto (mL)                 | Mín. 248                                | Std. 250 | Máx. 255 |
| Grasa butírica (g/L)                | Máximo 5                                |          |          |
| Densidad a 15 °C (g/mL)             | Mínimo 1.031                            |          |          |
| Acidez (como ácido láctico) (g/L)   | Mínimo 1.3<br>Máximo 1.7                |          |          |
| Proteínas propias de la leche (g/L) | Mínimo 30                               |          |          |
| Caseína (g/L)                       | Mínimo 24                               |          |          |
| Sólidos no grasos de la leche (g/L) | Mínimo 83                               |          |          |
| Punto crioscópico °C (°H)           | Entre -0,499 (-0,520) y -0,529 (-0,550) |          |          |
| Lactosa (g/L)                       | Mínimo 43<br>Máximo 52                  |          |          |

| VITAMINAS                                | LÍMITE                          |
|--|---------------------------------|
| Vitamina A (Retinol)                     | 310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L) |
| Vitamina D <sub>3</sub> (Colecalciferol) | 5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)     |

##### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| INHIBIDORES BACTERIANOS      | LÍMITE   |
|------------------------------|----------|
| Derivados Clorados           | Negativo |
| Sales cuaternarias de amonio | Negativo |

|              |          |
|--------------|----------|
| Oxidantes    | Negativo |
| Formaldehído | Negativo |
| Antibióticos | Negativo |

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Mercurio               | 0.05 mg/kg    |
| Arsénico               | 0.2 mg/kg     |
| Aflatoxina M1          | 0.5 µg/L      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS

**ADITIVOS:**

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo seis meses a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. El producto se debe envasar en envase aséptico adecuado para UHT (ultra pasteurización). El volumen neto deberá ser de 250 mL. Cada envase deberá incluir un popote adherido al mismo, no deberá incluir la tira de popotes sobre la rejilla.

El embalaje, tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas, sin dejar espacios vacíos que al movimiento provoquen la ruptura de las piezas. Los contenedores deberán identificarse con las fechas de caducidad y lote.

El contenedor debe estar formado por una charola de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm<sup>2</sup>, abarcando con postes de cartón la altura total del envase en las esquinas y deberá estar recubierta de polietileno termo encogible o la caja de cartón que cubra y proteja al producto. Cada charola con 27 piezas. El embalaje debe tener impresa la estiba máxima, no pudiendo exceder de 8 camas de altura.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, como se indica en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-20102

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental, la cual debe realizarse de acuerdo con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100g o 100 mL |
|---------------------------------|----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                       |
| Proteínas                       | g                          |
| Grasas totales                  | g                          |
| Grasas saturadas                | g                          |
| Grasas trans                    | mg                         |
| Hidratos de carbono disponibles | g                          |
| Azúcares                        | g                          |
| Azúcares añadidos               | g                          |
| Fibra dietética                 | g                          |
| Sodio                           | mg                         |
| Información adicional**         |                            |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### MARCA DEL PRODUCTO:

Una marca es todo signo visible que distingue productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado.

Su uso exclusivo se obtiene mediante su registro ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), por lo que este producto se solicita que se oferte una sola marca y que esté registrada ante dicho Instituto.

#### ADULTERACIÓN DE LA LECHE:

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La realización de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

| PRUEBA                                       | APRECIACIONES   |
|--|---|
| Relación caseína/proteína.                   | En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).<br>Del 30 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína.   |
| Caracterización del perfil de ácidos grasos. | Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración.<br>El resultado deberá ser característico de grasa butírica. |

#### REFERENCIAS:

- 155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. NOM-
- 243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. NOM-
- 490-1999 Normex- Alimentos-Aceites y Grasas-Determinación de la Composición de Ácidos Grasos a Partir de C6 por Cromatografía de Gases. NMX-F-
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglam
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerdo
- CP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/R
- 051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados información comercial y sanitaria. NOM-
- 030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-
- SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-
- 251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual

#### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

#### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

#### AUTORIZÓ:

MTRO.

FRANCISCO

JAVIER

NAVARRETE

LÓPEZ

## 15 LENTEJA GRANO CHICO

### DESCRIPCIÓN:

La semilla de la lenteja es una legumbre proviene de la planta llamada *Lens Esculenta*. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la armiña, la lenteja pardina, lenteja beluga o la lenteja verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN   |
|-------------------------------|--|
| Color                         | Característico de la variedad del grano.   |
| Olor                          | Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.  |
| Aspecto/Apariencia            | Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.                                    |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |
|-----------------------------|---|
| Categoría Extra             |   |
| Contenido neto              | 1 Kg +/- 5 g  |
| Humedad %                   | Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5)  |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>    |   |
| Impurezas y materia extraña |   |
| Piedra                      | 0.25  |
| Otros                       | 0.05  |
| Total máximo                | 0.30  |
| Granos dañados              |   |
| Agentes meteorológicos      | 0.70  |
| Hongos                      | 0.20  |
| Insectos y roedores         | 0.40  |
| Desarrollo germinal         | 0.00  |
| Total máximo                | 1.30  |
| Variedades                  |   |
| Contrastantes               | 0.50  |
| Afines                      | 1.00  |
| Total máximo                | 1.50  |
| Granos defectuosos          |   |
| Partidos o quebrados        | 0.80  |
| Manchados                   | 0.50  |
| Ampollados                  | 0.70  |
| Total máximo                | 2.00  |
| Presencia de plaga          | 0.0   |
| Suma total                  | 5.10  |
| Tiempo de cocción           | 25 a 40 minutos en olla de presión casera y de 45 a 60 minutos en olla normal (máximos) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST ((Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris L.*) - Especificaciones y Métodos De Prueba. NMX-FF-038-SCFI-2016
- (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres. Codex Stan 171-1989
- Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. Codex. Stan 193-1995,
- Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de Control
- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016 Acuerdo por el que se
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- 2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-
- Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-2006
- Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-2011,
- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2009.
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**



## 16 PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas integrales o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos). La presentación puede ser de codo, caracol, pluma y/o tornillo.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|---------------------|--|
| Color               | Característico del producto, amarillo-marrón.                                |
| Olor                | Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.  |
| Sabor               | Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. |
| Aspecto/ Apariencia | Uniforme dependiendo de la figura, sin presentar grietas o fisuras.          |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN     | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|--------------------|-----------------------|
| Hongos             | 200                   |
| Levaduras          | 150                   |
| Coliformes totales | < 10                  |
| E. Coli            | Ausente               |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN      | LÍMITE                     |
|---------------------|----------------------------|
| Contenido Neto      | 200 g +/- 5 g              |
| Humedad             | Máximo 13%                 |
| Proteína (N x 6.25) | Mínimo 13.0%               |
| Ceniza              | Máximo 1.25%               |
| Fibra dietética     | Mínimo 1.8 g por 30 g (6%) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Debe estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos.

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta. Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Fisicoquímicas.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- 2002 Alimentos-Pasta-Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos De Prueba (CANCELA A LA NMX-F-023-S-1980). NMX-F-023-NORMEX-
- Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. NOM-247-SSA1-2008,
- cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Alimentos a base de:
- 2002, Alimentos-Pasta-Denominación. Clasificación Comercial y Métodos de Prueba. NMX-F-23-NORMEX-
- Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de Control
- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerdo por el que se
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- 2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-
- Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-2006
- Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-2011,
- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2009.
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

#### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

#### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

#### AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

## 17 SARDINAS EN SALSA DE TOMATE

### DESCRIPCIÓN:

Producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas, perteneciente a los siguientes géneros: *Sardinops spp.*, *Etrumeus spp.*, *Engraulis spp.*, *Opisthonema spp.*, *Trachurus spp.*. Deberá indicar el país de origen, en el cual fue fabricado, manufacturado o producido, debiendo ser mencionado en la etiqueta del producto.

### DEL MEDIO DE COBERTURA:

El nombre del medio de cobertura formará parte del nombre del alimento.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Sabor           | Debe ser agradable característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración. |
| Color           | Debe ser el color característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin colores extraños por contaminación o adulteración.                        |
| Olor            | Debe ser el característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.         |
| Presentación    | Trozos de pescado.  |
| Textura         | Firme, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.   |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|-------------------------|-----------------------|
| Mesófilos anaerobios    | Negativo              |
| Mesófilos aerobios      | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios | Negativo              |
| Termofílicos aerobios   | Negativo              |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                            |
|----------------|-----------------------------------|
| Contenido neto | 425 g +/- 2 g                     |
| Masa drenada   | 300 +/- 20 g                      |
| Proteína       | Mínimo 18 %                       |
| Sodio          | Máximo 300 mg en 100g de producto |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg)              |
|------------------------|------------------------------------|
| Cadmio                 | 0.5                                |
| Metilmercurio          | 1.0                                |
| Plomo                  | 1.0                                |
| Estaño*                | 100                                |
| Histamina              | 100                                |
| Toxina botulínica**    | Ausente en la totalidad del envase |

\* Incluir esta determinación cuando el producto se presente enlatado.

\*\*Realizarse en caso de encontrar desviaciones en las características microbiológicas.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:

El envase debe estar en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS          | ACEPTACIÓN  | RECHAZO  |
|---------------------|---|--|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales |

|  | establecidas  | establecidas  |
|--|---|---|
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Productos de la pesca - Sardinias y Pescados Similares Enlatados – Especificaciones. NMX-F-179-SCFI-2001
- Conserva. CODEX STAN 94-1981 Norma del Codex para las Sardinias y Productos Análogos en
- Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. NOM-242-SSA1-SSA1-2009.
- envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Última modificación publicada en el DOF el 27/12/2012. NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación NOM-130-SSA1-1995 Alimentos
- Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones. NOM-030-SCFI-2006 Información
- Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados-Información Comercial y Sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-2010
- de Higiene para el proceso de alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. NOM-251-SSA1-2009 Prácticas
- los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012. Acuerdo por el que se determinan
- diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de septiembre de 2013. Acuerdo por el que se modifica el
- prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos CAC/RCP 56-2004, Código de
- de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios. NMX-F-314-1977. Determinación
- de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados. NMX-F-315-1978 Determinación
- Técnicas del SNDIF vigente. Manual de Especificaciones

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 18 VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)

### DEFINICIÓN:

Producto obtenido a partir de vegetales: chícharos y zanahorias. Sanos, frescos, limpios, los cuales se lavan, pelan y cortan. Sometidos a un tratamiento suave con agua, añadiendo un medio de cobertura.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del producto fresco. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.                   |
| Olor               | Característico del producto fresco. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                     |
| Sabor              | Característico del producto fresco, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso.   |
| Aspecto/Apariencia | Trozos de legumbres y verduras tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado. El producto no debe presentarse pastoso. |
| Textura            | Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).   |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                          |
|----------------|---------------------------------|
| Contenido neto | 415 g +/- 15 g                  |
| Masa drenada   | 220 +/- 32 g                    |
| pH             | 5.5 – 6.5                       |
| Sodio          | Máximo 300 mg/100 g de alimento |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe estar exento de materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS | ACEPTACIÓN | RECHAZO |
|------------|------------|---------|
|------------|------------|---------|



|  |   |   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de Control
- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerdo por el que se
- Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-130-SSA1-1995,
- Alimentos Para Humanos. Chícharos Envasados. NOM-051-SCFI/SSA1-1995, NMX-F-028-1981.
- 2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-1995
- Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. NOM-030-SCFI-2006
- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2009.
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

ANEXO 3

CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMA

**DEBIDO A LA EXTENSIÓN DEL ANEXO, ESTE SERÁ ENVIADO AL MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES.**

ANEXO 3.1

DISTRIBUCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR BODEGA

**DEBIDO A LA EXTENSIÓN DEL ANEXO, ESTE SERÁ ENVIADO AL MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES.**

**ANEXO 4**

**LUGARES PARA ENTREGA Y RESPONSABLES**

|    | DELEGACIÓN              | DIRECCIÓN  | RESPONSABLE   | TELEFONO   |
|----|-------------------------|--|---|------------|
| 1  | XICOTEPEC DE JUAREZ     | CALLE 17 DE JUNIO No. 106, COLONIA CENTRO, XICOTEPEC DE JUÁREZ, PUEBLA   | NIDIA GONZALEZ AMADOR<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA                  | 2227272576 |
| 2  | HUAUCHINANGO            | CALLE CARREON S/N, ESQUINA CON 2 DE ABRIL, BARRIO SAN JUAN HUAUCHINANGO, PUEBLA                                  | VÍCTOR MANUEL ESPINDOLA<br>M.<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO           | 2226732510 |
| 3  | ZACATLAN                | PROLONGACIÓN MIGUEL CASTULO ALATRISTE No. 706, COLONIA LA ESTRELLA, ZACATLAN, PUEBLA                             | MARIA DE LOURDES MARTÍNEZ VÁZQUEZ<br>ENCARGADA DE DESPACHO            | 7979767192 |
| 4  | ZACAPOAXTLA             | CARRETERA ZACAPOAXTLA-ACUACO S/N, ZACAPOAXTLA, PUEBLA  | LUISA HILARIO SOLIMAN<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA                  | 2331266384 |
| 5  | TLATLAUQUITEPEC         | CAMINO A XALTENENGO S/N, ENTRE AVENIDA DOLORES BETANCOURT Y MONTES DE OCA, JALACINGUITO, TLATLAUQUITEPEC, PUEBLA | GUSTAVO MARTINEZ<br>MARCELO<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO             | 2311043861 |
| 6  | TEZIUTLAN               | CALLE LUIS AUDIRAC No. 96B-7, BARRIO DE COYOTZINGO, TEZIUTLAN, PUEBLA  | NELLY YULIANA CARMONA<br>GUZMAN<br>ENCARGADA DE DESPACHO              | 2311061428 |
| 7  | SAN MARTIN TEXMELUCAN   | CALLE NICOLAS BRAVO No. 12, COLONIA MORELOS, SAN MARTIN TEXMELUCAN, PUEBLA                                       | VÍCTOR MANUEL NIEVES<br>CERÓN<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO           | 2482076234 |
| 8  | HUEJOTZINGO             | CALLE ABASOLO No. 309, CUARTO BARRIO, HUEJOTZINGO PUEBLA   | JUAN RODRIGUEZ VALLE<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                    | 2751023749 |
| 9  | AMOZOC                  | SEGUNDA PRIVADA DE LA 3 PONIENTE No. 4, BARRIO DE SANTIAGO, AMOZOC DE MOTA, PUEBLA                               | ARTURO CRUZ LEON<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                        | 2227066724 |
| 10 | TEPEACA                 | BLVD CUAUHTÉMOC NORTE No. 104, COLONIA CENTRO, TEPEACA DE NEGRETE, PUEBLA  | ALFONSO HERNANDEZ<br>APOLINAR<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO           | 2491307667 |
| 11 | CIUDAD SERDAN           | CALLE JOSEFA ORTIZ DE DOMINGUEZ S/N, COLONIA LA GLORIA, CD SERDAN PUEBLA   | ANA MARIA GONZALEZ<br>RODRIGUEZ<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA        | 2451468203 |
| 12 | TECAMACHALCO            | 8 SUR No. 508, BARRIO DE SAN JOSÉ, TECAMACHALCO, PUEBLA  | REGINA RODRIGUEZ<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA                       | 2491777458 |
| 13 | CHOLULA                 | PRIVADA LUIS DONALDO COLOSIO S7N, COLONIA NUEVO LEON, SAN JUAN CUAUTLANCINGO, PUEBLA                             | VERÓNICA GONZÁLEZ<br>ESPIÑOZA<br>ENCARGADA DE DESPACHO                | 2224746701 |
| 14 | ATLIXCO                 | CALLE JOSÉ MARÍA MORELOS Y PAVÓN # 3909, COL. VALLE SUR ATLIXCO, PUEBLA  | MARTIN MARTÍNEZ LUNA<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                    | 2213538281 |
| 15 | IZUCAR DE MATAMOROS     | AVENIDA REFORMA NO. 161, COL CENTRO, IZUCAR DE MATAMOROS, PUEBLA   | YURI GABRIELA SALDIVAR<br>DURAN<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA        | 2751098893 |
| 16 | ACATLAN DE OSORIO NORTE | CALLE MIGUEL HIDALGO S/N, COL. MORELOS, TEPEXI DE RODRIGUEZ, PUEBLA  | CECILIA MORALES FLORES<br>ENCARGADA DE DESPACHO                       | 2241071232 |
| 17 | TEHUACAN NORTE Y SUR    | AV. DEL AGAVE #113, COL. SANTA CLARA, SANTIAGO MIAHUATLAN, PUEBLA.   | MARIANA DEL CARMEN CARRILLO ALTAMIRANO<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA | 2384089974 |
|    |                         |  | JESUS FUENTES GONZALEZ<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                  | 2384082975 |
| 18 | AJALPAN                 | CALLE 5 DE FEBRERO SUR # 506, BARRIO COCULCO, AJALPAN, PUE.  | ISRAEL FALOMIR CRUZ<br>COORDINADOR                                    | 2381044459 |

|             | DELEGACIÓN            | DIRECCIÓN  | RESPONSABLE  | TELEFONO   |
|-------------|-----------------------|--|--|------------|
|             |                       |  | ALIMENTARIO  |            |
| 19          | ACATLAN DE OSORIO SUR | CALLE JOSÉ G. HERRERA #74 ESQUINA CON CARRETERA ACATLÁN-SAN JUAN IXCAQUIXTLA, BARRIO SAN RAFAEL, CP 74949 ACATLÁN DE OSORIO, PUE.            | FRANCISCO JAVIER MORA REYES<br>COORDINADOR ALIMENTARIO | 2223471516 |
| 20          | PUEBLA                | CALLE JESUS NIETO No. 3403 "B", COLONIA EX RANCHO COLORADO   | JOSÉ SAMUEL LOPEZ MORALES<br>RESPONSABLE DE BODEGA     | 2225502375 |
| <b>NOTA</b> |                       | EN CASO DE QUE LOS RESPONSABLES DE BODEGA NO SE ENCUENTREN EL DELEGADO/A REGIONAL O ENCARGADO/A DE DESPACHO SERÁN LOS QUE CUBRIRÁN ESE LUGAR |  |            |

**ANEXO 5**

**RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS**

| <b>Fecha:</b>                                  |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|--|-----------------|----------------------|------------------|----------------------------------|-------|-----------------------------------|-------------------------|------------------|----|
| <b>Nombre del Licitante:</b>                   |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
| <b>Descripción General de la Adquisición.:</b> |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
| No. de partida                                 | No. De producto | Cantidad de muestras | Unidad de Medida | Descripción General del producto | Marca | Nombre del fabricante o envasador | Nombre del distribuidor | Entrega muestras |    |
|  |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         | Si               | No |
| 1  | 1               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 2               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 3               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 4               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 5               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 6               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 7               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 8               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 9               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 10              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 11              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 12              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 13              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 14              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 15              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 16              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 17              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 18              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |

NOTA: EL presente Anexo deberá ser elaborado de conformidad con el gramaje, contenido neto, y tolerancias de cada producto mencionado del Anexo 2.

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN ENTREGA MUESTRAS

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN RECIBE MUESTRAS

## **ANEXOS PARTIDA 5**

### **Programa de atención Alimentaria a Mujeres Embarazadas, en periodo de Lactancia y/o con hijos menores de dos años**

---

**ANEXO 1**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO**

|   |        |        |      |   |
|---|--------|--------|------|---|
| 5 | 156948 | 382800 | Caja | <p>I. Descripción general.</p> <p>Se requiere la adquisición de despensas, mismas que deberán estar armadas en caja para el Programa de atención Alimentaria a Mujeres Embarazadas, en periodo de Lactancia y/o con hijos menores de dos años, de conformidad con el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, estando la contratante obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma, de acuerdo a las cantidades en el Anexo 3 y 3.1.</p> <p>II. Periodo de la entrega.</p> <p>El periodo del contrato será a partir del primer día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre del 2023. De acuerdo a lo establecido en el programa de entregas anexo 3 y 3.1.</p> <p>III. Descripción específica para la adquisición.</p> <p>Para el Programa de atención alimentaria a Mujeres embarazadas, en periodo de lactancia y/o con hijos menores de 2 años, el proveedor deberá integrar cada despensa en una caja con los productos que se enlistan a continuación. Por lo que deberá apegarse estrictamente a las características de los productos y el empaque que se indican en el Anexo 2, los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 4.</p> <p>1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA<br/>2. ALUBIA<br/>3. ARROZ PULIDO GRANO LARGO<br/>4. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA<br/>5. AVENA EN HOJUELAS<br/>6. CHÍCHAROS EN LATA<br/>7. FRIJOL NEGRO<br/>8. GRANOS DE ELOTE EN LATA<br/>9. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO<br/>10. HARINA DE TRIGO INTEGRAL<br/>11. LECHE ENTERA EN POLVO<br/>12. LENTEJA GRANO CHICO<br/>13. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES<br/>14. SARDINAS EN SALSA DE TOMATE<br/>15. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)<br/>16. CAJA DE CARTÓN</p> <p>El gramaje, contenido neto, y las tolerancias de cada producto mencionado, está en cada especificación técnica de calidad del anexo 2.</p> <p>IV. Condiciones generales.</p> <p>1. El proveedor deberá realizar cuatro entregas y distribución de acuerdo a lo señalado en el Anexo 3 y 3.1.</p> <p>2. Las fechas exactas para cada una de las cuatro entregas se acordarán con el proveedor el día hábil siguiente a la formalización del contrato; así como las fechas y el medio por el cual se le notificará las cantidades exactas de los bienes</p> |
|---|--------|--------|------|---|



|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | <p>requeridos por cada entrega.</p> <p>3. La contratante podrá tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte del proceso de almacenamiento y distribución de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante, además de permitir a la contratante verificar en planta de producción cualquier proceso durante el procedimiento de adquisición y almacenaje y distribución.</p> <p>4. El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis de laboratorio para el seguimiento a la calidad de los productos entregados, se efectuarán de la siguiente forma: (aplica solo para los productos alimentarios).</p> <p>Se verificara que se cumpla con lo solicitado en cada especificación técnica de calidad de cada producto, mencionada en el Anexo 2,</p> <p>Se deberán incluir análisis microbiológicos, fisicoquímicos, sensoriales, contaminantes químicos según le corresponda al producto.</p> <p>Se realizaran como mínimo dos análisis por producto durante el periodo que dure el contrato.</p> <p>El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis del laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (E.M.A) de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato.</li> <li>- Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse del: 1 al 4 de agosto del 2023</li> </ul> <p>5. El proveedor deberá contar con el personal necesario y capacitado para la distribución de los alimentos, deberá estar plenamente identificado portando gafete con fotografía y nombre visible, además de uniforme adecuado para el manejo de los alimentos.</p> <p>6. El proveedor deberá garantizar las entregas y distribución conforme al Anexo 3, 3.1 y 4., durante la vigencia del contrato. se deberá acreditar con facturas en original o copia certificada contar con parque vehicular propio de carga ligera y pesada para efectos de asegurar la distribución oportuna y/o contrato de servicios con empresa transportista con vigencia al 31 de diciembre del 2023</p> |
|--|--|--|--|

**ANEXO 2**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD**  
**ATENCIÓN ALIMENTARIA A MUJERES EMBARAZADAS, EN PERIODO DE LACTANCIA Y/O CON HIJOS**  
**MENORES DE 2 AÑOS**

1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA
2. ALUBIA
3. ARROZ PULIDO GRANO LARGO
4. ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA
5. AVENA EN HOJUELAS
6. CHÍCHAROS EN LATA
7. FRIJOL NEGRO
8. GRANOS DE ELOTE EN LATA
9. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO
10. HARINA DE TRIGO INTEGRAL
11. LECHE ENTERA EN POLVO
12. LENTEJA GRANO CHICO
13. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES
14. SARDINAS EN SALSA DE TOMATE
15. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)
16. CAJA DE CARTÓN

## 1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido del aceite crudo de canola cuando este es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en la neutralización, lavado, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase. La refinación física consiste en pretratamiento, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN   |
|-----------------|--|
| Color           | Característico del producto, transparente.                         |
| Olor            | Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.  |
| Sabor           | Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios. |
| Apariencia      | Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20° C (293° K). |

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                           | LÍMITE                                   |
|--|--|
| Contenido neto                           | 500 mL +/- 5 mL                          |
| Ácidos grasos libres (como ácido oleico) | Máximo 0.05%                             |
| Humedad y materia volátil                | Máximo 0.05%                             |
| Índice de peróxido*                      | Máximo 1.0 meq/Kg                        |
| Impurezas insolubles                     | Máximo 0.02%                             |
| Ácidos grasos trans                      | Máximo 3.5%                              |
| Color (escala Lovibond)                  | Máximo 25 A – 2.5 R                      |
| Prueba fría a 0 °C (273 K), en horas     | Mínimo 12 horas                          |
| Estabilidad OSI                          | Mínimo 8 a 110°C                         |
| Contenido de fósforo                     | Máximo 2 ppm                             |
| Contenido de azufre                      | Máximo 2 ppm                             |
| Índice de refracción**                   | 1.465 - 1.467 a 40 °C (313 K)            |
| Índice de yodo**                         | 110 -126 cgl <sub>2</sub> /g             |
| Índice de saponificación*                | 182 - 193 mg KOH/g                       |
| Densidad relativa                        | 0.914 – 0.925 g/cm <sup>3</sup> , a 20°C |
| Punto de humeo*                          | Mínimo 220 °C                            |
| Aceite mineral                           | Negativo                                 |

\* Al momento de envasar.

\*\* Estos valores corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúxico y glucosinolatos; no son representativos de nuevas variedades desarrolladas por biotecnología. Estos valores, por lo tanto, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

| COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS         | MÍNIMO | MÁXIMO |
|--------------------------------------|--------|--------|
| Ácido mirístico, C14:0               | N/D    | 0.2    |
| Ácido palmítico, C16:0               | 3.3    | 6      |
| Ácido esteárico C18:0                | 1.1    | 2.5    |
| Ácido araquídico C20:0               | 0.2    | 0.8    |
| Ácido behénico C22:0                 | N/D    | 0.5    |
| Ácido lignocérico C24:0              | N/D    | 0.2    |
| <b>Total ácidos grasos saturados</b> | 4.6    | 10.2   |
| Ácido heptadecenóico, C17:1          | N/D    | 0.3    |
| Ácido oléico, C18:1                  | 52     | 67     |
| Ácido gadoléico, C20:1               | 0.1    | 3.4    |
| Ácido erúxico, C22:1                 | N/D    | 2      |

|   |      |      |
|---|------|------|
| Ácido tetracosadecenoico, C24:1             | N/D  | 0.4  |
| <b>Total ácidos grasos mono-insaturados</b> | 52.1 | 73.1 |
| Ácido linoléico, C18:2                      | 16   | 25   |
| Ácido linolénico, C18:3                     | 6    | 14   |
| Ácido eicosadienoico, C20:2                 | N/D  | 0.1  |
| Ácido docosadienoico, C22:2                 | N/D  | 0.1  |
| <b>Total ácidos grasos poli-insaturados</b> | 22   | 39.2 |

Nota 1: N/D = No Determinado.

Nota 2: Los valores anotados en la tabla de las Características Físicoquímicas corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúxico y glucosinolatos. Estos valores, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO mg/Kg) |
|------------------------|----------------------|
| Hierro                 | 1.5                  |
| Cobre                  | 0.1                  |
| Plomo                  | 0.1                  |
| Arsénico               | 0.1                  |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

| ANTIOXIDANTES  | LÍMITE MÁXIMO (%) |
|--|-------------------|
| Tocoferoles naturales  | 0.03              |
| Galato de propilo (GP)   | 0.01              |
| Terbutil hidroquinona (TBHQ)   | 0.02              |
| Butirato de hidroxianisol (BHA)  | 0.01              |
| Butirato de hidroxitolueno (BHT)   | 0.02              |
| Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT (sin exceder límites individuales)          | 0.02              |
| Palmitato de ascorbilo   | 0.02              |
| Antioxidantes sinérgicos:<br>Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio | 0.005             |

Nota 3: Si se utiliza ácido fosfórico, el contenido de fósforo en el aceite puede aumentar a más de 2 ppm.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido de ácidos grasos es propenso a la rancidez.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de PET, material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-475-SCFI-2017 Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola - Especificaciones. (Cancela a la NMX-F-475-SCFI-2011).
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006, Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 2. ALUBIA

### DESCRIPCIÓN:

Grano perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris Linneo*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN   |
|-------------------------------|--|
| Color                         | Característico de la variedad del grano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                          | Debe ser el característico del grano sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, sin presentar sabores extraños.   |
| Aspecto/Apariencia            | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.   |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE   |
|-----------------------------|--|
| Categoría extra             |  |
| Contenido neto              | 500 g +/- 5 g  |
| Humedad                     | Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5)   |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>    |  |
| Impurezas y materia extraña |  |
| Piedras                     | 0.25   |
| Otros                       | 0.05   |
| Total máximo                | 0.30   |
| Granos dañados              |  |
| Agentes meteorológicos      | 0.70   |
| Hongos                      | 0.20   |
| Insectos y roedores         | 0.40   |
| Desarrollo germinal         | 0.00   |
| Total máximo                | 1.30   |
| Variedades                  |  |
| Contrastantes               | 0.50   |
| Afines                      | 1.00   |
| Total máximo                | 1.50   |
| Granos defectuosos          |  |
| Partidos o quebrados        | 0.80   |
| Manchados                   | 0.50   |
| Ampollados                  | 0.70   |
| Total máximo                | 2.00   |
| Presencia de plaga          | 0.0  |
| Suma total                  | 5.10   |
| Tiempo de cocción           | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 minutos en olla normal (máximos) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase primario o empaque debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC Vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC Vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**



Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (Phaseolus Vulgaris L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

### 3. ARROZ PULIDO GRANO LARGO

#### DESCRIPCIÓN:

Grano perteneciente a la familia de la gramínea, género *Oryza*, especie *Oryza Sativa L.* al que se le ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Blanco, característico del arroz pulido.   |
| Olor               | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción. |
| Aspecto/Apariencia | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.  |

#### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN             | LÍMITE                  |
|----------------------------|-------------------------|
| Categoría Súper extra      |                         |
| Contenido Neto             | 1 Kg +/- 5 g            |
| Humedad                    | 10 mínimo – 14 máximo   |
| Tipo de grano              |                         |
| Grano entero               | Mínimo 92               |
| Grano quebrado             | Máximo 8                |
| Total                      | 100                     |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>   |                         |
| Variedades                 |                         |
| Contrastantes              | 0.50                    |
| Afines                     | 2.0                     |
| Total máximo               | 2.5                     |
| Granos dañados             |                         |
| Insectos y microorganismos | 1.0                     |
| Manchados por calor        | 1.0                     |
| Total máximo               | 2.0                     |
| Granos defectuosos         |                         |
| Palay                      | 0.005                   |
| Mal pulidos                | 2.0                     |
| Cutícula roja              | 1.0                     |
| Estrellados                | 7.5                     |
| Granos yesosos             | 4.0                     |
| Total máximo               | 14.505                  |
| Tamaño del grano           | Extra largo: >= 7.50 mm |

| APARIENCIA DEL GRANO PULIDO DE ARROZ SEGÚN LA VARIEDAD |         |
|--|---------|
| CENTRO O PANZA BLANCA                                  | %       |
| Grano cristalino                                       | Ninguna |

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| Grano con centro o panza pequeña | ≤ 10     |
| Grano con centro o panza mediana | 11 a 19  |
| Grano con centro o panza grande  | Hasta 20 |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5% de impurezas y materia extraña en peso, y de este parámetro, no más del 0.3% de semillas de maleza.

Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro, se considera impureza o materia extraña.

No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/Aspecto                         | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Norma Mexicana NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano – Cereales – Arroz Pulido (Oryza Sativa L.) – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Norma del Codex para Arroz Codex Stan 198-1995
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

#### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

#### AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

#### 4. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA

##### DESCRIPCIÓN:

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie *Thunnus Albacares* (atún aleta amarilla), envasado en recipientes cerrados herméticamente y lista para su consumo, sometido a tratamiento térmico de esterilización. El líquido de cobertura solo debe ser agua, la presentación puede ser en trozos u hojuelas y no debe contener soya.

##### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Claro, característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos, por contaminación o adulteración.   |
| Olor            | Agradable y característico al producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.  |
| Sabor           | Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.  |
| Presentación    | En trozos, donde la porción de carne conserva la estructura del músculo, o bien, en hojuelas, donde la porción de la carne no tiene forma definida, pero que conserva la estructura del tejido muscular que la origina. |
| Textura         | De consistencia firme a blanda, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.  |

##### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|---------------------------------|-----------------------|
| Mesófilicos anaerobios          | Negativo              |
| Mesófilicos aerobios            | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios         | Negativo              |
| Termofílicos aerobios           | Negativo              |

##### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN    | LÍMITE                          |
|-------------------|---------------------------------|
| Contenido neto    | 140 g +/- 5 g                   |
| Masa drenada      | 110 g +/- 25 g                  |
| Grado de calidad* | Mínimo 85 puntos                |
| Sodio             | Máximo 300 mg/100 g de producto |
| Proteína          | Mínimo 20%                      |

\* De acuerdo a la tabla 3 del punto 9.1 de la NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones.

##### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.5                   |
| Metilmercurio          | 1.0                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |
| Histamina              | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

##### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

##### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

##### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                      | ACEPTACIÓN   | RECHAZO  |
|---------------------------------|--|--|
| Apariencia/ aspecto             | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.  | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase                          | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                          |
| Fecha de caducidad o de consumo | Vigente.   | Vencida.   |

|                           |   |   |
|---------------------------|---|---|
| preferente                |   |   |
| Condiciones de transporte | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones (Cancela a la NMX-F-220-1982). NMX-F-220-SCFI-2011.
- Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000). Subsecretaria de Regulación y Fomento Sanitario, Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios. Secretaria De Salud. Guía para el Análisis de
- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerdo por el que se
- NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. Norma Oficial Mexicana
- Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de Control
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios, NMX-F-314-1977,
- Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados. NMX-F-315-1978,
- 2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-
- 2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-
- Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-2011,
- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2009.
- Bienes y servicios - Método de prueba para la determinación de cadmio, plomo, arsénico, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada, espectrometría de absorción atómica. NOM-117-SSA1-1994.
- Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-130-SSA1-1995,
- y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba. NOM-235-SE-2020, atún
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

#### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

#### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

#### AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

## 5. AVENA EN HOJUELAS

### DESCRIPCIÓN:

Producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie Avena sativa y Avena bizantina. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba. |
| Apariencia/Aspecto | Laminar, hojuelas pequeñas.   |
| Olor               | A avena tostada, exenta de olores anormales.                            |
| Sabor              | Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.            |
| Textura            | Firmes y secas al tacto.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE MÁXIMO      |
|--------------------------------|--------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000 UFC/g       |
| Coliformes totales             | 10 UFC/g           |
| Coliformes fecales             | Negativo           |
| Salmonella spp                 | Negativo (en 25 g) |
| Hongos y levaduras             | 100 UFC/g          |

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE                  |
|-------------------------|-------------------------|
| Contenido Neto          | 1 Kg +/- 5 g            |
| Actividad enzimática    | Negativa                |
| Ácidos grasos libres    | Máximo 10 %             |
| Humedad                 | Máximo 12.0 %           |
| Cenizas                 | Máximo 2.0 %            |
| Extracto etéreo         | Mínimo 5.0 %            |
| Presencia de cascarilla | Máximo 4 piezas en 50 g |
| Proteínas (N X 5.83)    | Mínimo 10.0 %           |
| Fibra dietética         | Mínimo 6 %              |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0,1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.



**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto o material extraño ajeno al producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo seis meses a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos – Hojuela de Avena – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

**REVISÓ:**

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

**AUTORIZÓ:**

MTRO.

FRANCISCO

JAVIER

NAVARRETE

LÓPEZ

## 6. CHÍCHAROS EN LATA

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido a partir de los frutos frescos, sanos, limpios, enteros, sacados de la vaina aún no maduros (verdes) y de la variedad *Pisum sativum L.*, envasados con un medio líquido de cobertura adecuada en envases herméticamente cerrados y tratados térmicamente para su conservación.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Verde característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.           |
| Olor               | Característico del producto. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                   |
| Sabor              | Característico del producto, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso. |
| Aspecto/Apariencia | Tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE                          |
|----------------------|---------------------------------|
| Contenido Neto       | 430 g +/- 30 g                  |
| Masa drenada         | 235 +/-25 g                     |
| pH                   | 5.5 - 6.5                       |
| Sólidos solubles (%) | Máximo 12                       |
| Sodio                | Máximo 300 mg/100 g de alimento |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS | ACEPTACIÓN | RECHAZO |
|------------|------------|---------|
|------------|------------|---------|

|  |   |   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS

- NMX-F-028-1981. Alimentos Para Humanos. Chicharos Envasados.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

## 7. FRIJOL NEGRO

### DESCRIPCIÓN:

Grano de la leguminosa perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris Linneo*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional, considerado como el segundo cultivo en importancia comercial.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico de la variedad del grano sano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                          | Debe ser el característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |
| Aspecto/Apariencia            | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.  |

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                | LÍMITE   |
|-------------------------------|--|
| Categoría Extra               |  |
| Contenido neto                | 1 Kg +/- 5 g   |
| Humedad                       | Entre 8.5 a 13.0 (+/- 0.5)   |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>      |  |
| Impurezas y materias extrañas |  |
| Piedras                       | 0.25   |
| Otros                         | 0.05   |
| Total máximo                  | 0.30   |
| Granos dañados                |  |
| Agentes meteorológicos        | 0.70   |
| Hongos                        | 0.20   |
| Insectos y roedores           | 0.40   |
| Desarrollo germinal           | 0.00   |
| Total                         | 1.30   |
| Variedades                    |  |
| Contrastantes                 | 0.50   |
| Afines                        | 1.00   |
| Total                         | 1.50   |
| Granos defectuosos            |  |
| Partidos o quebrados          | 0.80   |
| Manchados                     | 0.50   |
| Ampollados                    | 0.70   |
| Total                         | 2.00   |
| Presencia de plaga            | 0.0  |
| Suma total                    | 5.10   |
| Tiempo de cocción             | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 minutos en olla normal (máximos) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Página 326 de 807

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe de ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE)**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

**DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (Phaseolus Vulgaris L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex Stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**



## 8. GRANOS DE ELOTE EN LATA

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido a partir de granos de elote amarillo; sanos, frescos, limpios y enteros, los cuales se lavan, cortan y son sometidos a un tratamiento suave con agua y se les añade un medio de cobertura.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Amarillo característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso            |
| Olor               | Característico del producto. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                      |
| Sabor              | Característico del producto, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso.    |
| Aspecto/Apariencia | Granos de elote tiernos, firmes y elásticos que mantienen la estructura original del producto envasado. El producto no debe presentarse pastoso o masudo. |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE                          |
|----------------------|---------------------------------|
| Contenido Neto       | 220 g +/- 10 g                  |
| Masa drenada         | 130 +/-20 g                     |
| pH                   | 5.5 - 6-5                       |
| Solidos solubles (%) | Máximo 15                       |
| Sodio                | Máximo 300 mg/100 g de producto |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LIMITE MAXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe estar exento de materia extraña.

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

Página 329 de 807

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS          | ACEPTACIÓN  | RECHAZO  |
|---------------------|---|--|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |

|  |   |   |
|--|---|---|
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- Norma Mexicana NMX-F-417-1982 Productos Alimenticios Para Uso Humano – Granos Enteros de Elote Envasados.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

#### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

#### AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

## 9. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

### DESCRIPCIÓN:

Producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos de maíz (*Zea Mays*) sano, limpio y previamente sometido a cocción parcial con agua en presencia de cal (óxido de calcio), lo que permite suavizar el grano y facilitar la separación de la cáscara y posterior molienda.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.     |
| Olor               | Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño o de rancidez. |
| Sabor              | Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.              |
| Aspecto/Apariencia | Polvo uniforme, sin grumos.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|----------------------|-----------------------|
| Mesofílicos aerobios | 50,000                |
| Coliformes totales   | 100                   |
| Hongos               | 1,000                 |

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                       | LÍMITE (%)                      |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Contenido Neto                       | 1 Kg +/- 5 g                    |
| Humedad                              | Máximo 12.5                     |
| Proteína en base seca                | Mínimo 7                        |
| Proteína en base húmeda              | Mínimo 6                        |
| Extracto etéreo en base seca         | Mínimo 3                        |
| Extracto etéreo en base húmeda       | Mínimo 2.5                      |
| Cenizas en base seca                 | Máximo 3.5                      |
| Cenizas en base húmeda               | Máximo 3.0                      |
| Fibra dietética total en base seca   | Mínimo 6                        |
| Fibra dietética total en base húmeda | Mínimo 5                        |
| Sodio                                | Máximo 300 mg/100 g de producto |

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser restituidas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO                             | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN<br>mg/kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA     |
|--|--|------------------------|
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | 5  | Mononitrato de tiamina |
| Riboflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | 3  | Riboflavina            |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | 35   | Nicotinamida           |

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser adicionadas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN<br>mg/kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA |
|------------|--|--------------------|
|------------|--|--------------------|

|                           |    |                            |
|---------------------------|----|----------------------------|
| Ácido fólico              | 2  | Ácido fólico               |
| Hierro (como ion ferroso) | 40 | Sulfato o fumarato ferroso |
| Zinc                      | 40 | Óxido de zinc              |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/Kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/Kg     |
| Arsénico               | 0.3 mg/Kg     |
| Aflatoxinas            | 12 µg/Kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF.

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser fabricado de material inocuo y resistente, que resista el mecanismo de integración, y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

El envase del producto debe incluir la declaración nutricional con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |
| Proteínas               | g                           |

|  |           |
|--|-----------|
| Grasas totales                         | g         |
| Grasas saturadas                       | g         |
| Grasas trans                           | mg        |
| Hidratos de carbono disponibles        | g         |
| Azúcares                               | g         |
| Azúcares añadidos                      | g         |
| Fibra dietética                        | g         |
| Sodio                                  | mg        |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR |
| Hierro                                 | mg o %VNR |
| Zinc                                   | mg o %VNR |

\*Adicional a lo reportado por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta. Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Fisicoquímicas.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

- NMX-F-046-SCFI-2018. Harina de maíz nixtamalizado.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-Contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 10 HARINA DE TRIGO INTEGRAL

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido de la molienda y tamizado del granos sano, maduro y seco del género *Triticum*, L; de las especies *T. Vulgare*, *T. Compactum* y *T. Durum* o mezclas de éstas que conserva su cáscara y sus otros constituyentes hasta obtener un grano de finura adecuada.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN  |
|---------------------|---|
| Color               | Blanco-beige, característico.                                     |
| Olor                | Característico del producto, sin ningún olor extraño.             |
| Sabor               | Característico del producto. Sin sabores extraños o desagradable. |
| Aspecto/ Apariencia | Polvo uniforme, sin grumos.                                       |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| CARACTERÍSTICAS      | LÍMITE MÁXIMO |
|----------------------|---------------|
| Mesofílicos aerobios | 500,000 UFC/g |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN     | LÍMITE (%)                     |
|--------------------|--------------------------------|
| Contenido neto     | 1 Kg +/- 5 g                   |
| Humedad            | 14                             |
| Proteína (N X 5.7) | 10 - 13                        |
| Cenizas            | 0.4 – 1.0                      |
| Sodio              | Máximo 300 mg/100g de producto |
| Fibra dietética    | Mínimo 6                       |

Las harinas de trigo deben ser restituidas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO                             | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA     |
|--|---|------------------------|
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | 5                                       | Mononitrato de tiamina |
| Riboflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | 3                                       | Riboflavina            |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | 35                                      | Nicotinamida           |

Las harinas de trigo deben ser adicionadas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO                | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA         |
|---------------------------|---|----------------------------|
| Ácido fólico              | 2                                       | Ácido fólico               |
| Hierro (como ion ferroso) | 40                                      | Sulfato o fumarato ferroso |
| Zinc                      | 40                                      | Óxido de zinc              |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg / kg   |
| Cadmio                 | 0.1 mg / kg   |
| Aflatoxinas            | 20 µg / kg    |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.



**MATERIA EXTRAÑA:**

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo de seis meses a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL                | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|--|-----------------------------|
| Contenido energético*                  | kcal                        |
| Proteínas                              | g                           |
| Grasas totales                         | g                           |
| Grasas saturadas                       | g                           |
| Grasas trans                           | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles        | g                           |
| Azúcares                               | g                           |
| Azúcares añadidos                      | g                           |
| Fibra dietética                        | g                           |
| Sodio                                  | mg                          |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR                   |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR                   |
| Hierro                                 | mg o %VNR                   |
| Zinc                                   | mg o %VNR                   |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta. Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Fisicoquímicas.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecida.            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Norma Mexicana NMX-F-007-1982 Harina de Trigo.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

## 11 LECHE ENTERA EN POLVO

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad. De solubilidad instantánea.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|---------------------|--|
| Color               | Característico.  |
| Olor                | Característico sin presentar olores extraños o desagradables.                                |
| Sabor               | Característico del producto, sin presentar sabores extraños desagradables.                   |
| Aspecto/ Apariencia | Polvo fino, homogéneo, de color uniforme, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente. |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| CARACTERÍSTICAS              | LÍMITE MÁXIMO        |
|------------------------------|----------------------|
| Coliformes totales           | ≤ 10 UFC/g o mL      |
| Salmonella spp               | Ausente en 25 g o mL |
| Escherichia coli             | ≤ 3 NMP/g o mL       |
| Enterotoxina estafilococcica | Negativa             |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN  | LÍMITE                 |
|---|------------------------|
| Contenido Neto  | 1 kg +/- 5 gramos      |
| Grasa butírica (%) (m/m)  | Mínimo 26<br>Máximo 42 |
| Humedad (%)*  | Máximo 4               |
| Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)** | Mínimo 34              |
| Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)**                          | Mínimo 27              |
| Acidez (ácido láctico) (%)  | Máximo 0.15            |
| Partículas quemadas (mg)  | Disco B (15 Máximo)    |
| Índice de insolubilidad (mL)  | Máximo 1               |

\*Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser máximo 5%.

\*\* La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).

| ESPECIFICACIÓN                           | LÍMITE                          |
|--|---------------------------------|
| Vitamina A (Retinol)                     | 310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L) |
| Vitamina D <sub>3</sub> (Colecalciferol) | 5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)     |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| INHIBIDORES BACTERIANOS      | LÍMITE   |
|------------------------------|----------|
| Derivados Clorados           | Negativo |
| Sales cuaternarias de amonio | Negativo |
| Oxidantes                    | Negativo |
| Formaldehído                 | Negativo |

|              |          |
|--------------|----------|
| Antibióticos | Negativo |
|--------------|----------|

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Mercurio               | 0.05 mg/kg    |
| Arsénico               | 0.2 mg/kg     |
| Aflatoxina M1          | 0.5 µg/L      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental, la cual debe realizarse de acuerdo con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100g o 100 mL |
|-------------------------|----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                       |
| Proteínas               | g                          |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos. Solo se podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### ADULTERACIÓN DE LA LECHE:

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La realización de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

| PRUEBA                     | APRECIACIONES   |
|----------------------------|---|
| Relación caseína/proteína. | En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).<br>Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína. |

|  |   |
|--|---|
| Caracterización del perfil de ácidos grasos. | Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración.<br>El resultado deberá ser característico de grasa butírica. |
|--|---|

**MARCA DEL PRODUCTO:**

Este producto se solicita que se oferte una sola marca y que este registrada ante Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). Una marca es todo signo visible que distinga productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado. Su uso exclusivo se obtiene mediante su registro ante el IMPI.

**REFERENCIAS:**

- 155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. NOM-
- 490-1999 Normex- Alimentos-Aceites y Grasas-Determinación de la Composición de Ácidos Grasos a Partir de C6 por Cromatografía de Gases. NMX-F-
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglam
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerd
- CP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/R
- 051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-
- 030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-
- SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-
- 251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-
- de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 12 LENTEJA GRANO CHICO

### DESCRIPCIÓN:

La semilla de la lenteja es una legumbre proviene de la planta llamada *Lens Esculenta*. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la araña, la lenteja pardina, lenteja beluga o la lenteja verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN   |
|-------------------------------|--|
| Color                         | Característico de la variedad del grano.   |
| Olor                          | Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.  |
| Aspecto/Apariencia            | Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.                                    |

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |
|-----------------------------|---|
| Categoría Extra             |   |
| Contenido neto              | 1 Kg +/- 5 g  |
| Humedad %                   | Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5)  |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>    |   |
| Impurezas y materia extraña |   |
| Piedra                      | 0.25  |
| Otros                       | 0.05  |
| Total máximo                | 0.30  |
| Granos dañados              |   |
| Agentes meteorológicos      | 0.70  |
| Hongos                      | 0.20  |
| Insectos y roedores         | 0.40  |
| Desarrollo germinal         | 0.00  |
| Total máximo                | 1.30  |
| Variedades                  |   |
| Contrastantes               | 0.50  |
| Afines                      | 1.00  |
| Total máximo                | 1.50  |
| Granos defectuosos          |   |
| Partidos o quebrados        | 0.80  |
| Manchados                   | 0.50  |
| Ampollados                  | 0.70  |
| Total máximo                | 2.00  |
| Presencia de plaga          | 0.0   |
| Suma total                  | 5.10  |
| Tiempo de cocción           | 25 a 40 minutos en olla de presión casera y de 45 a 60 minutos en olla normal (máximos) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST ((Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris L.*) - Especificaciones y Métodos De Prueba. NMX-FF-038-SCFI-2016
- (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres. Codex Stan 171-1989
- Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. Codex. Stan 193-1995,
- Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de Control



- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016 Acuerdo por el que se
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- 2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-
- Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-2006
- Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-2011,
- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2009.
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

### 13 PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES

#### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas integrales o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos). La presentación puede ser de codo, caracol, pluma y/o tornillo.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|---------------------|--|
| Color               | Característico del producto, amarillo-marrón.                                |
| Olor                | Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.  |
| Sabor               | Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. |
| Aspecto/ Apariencia | Uniforme dependiendo de la figura, sin presentar grietas o fisuras.          |

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN     | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|--------------------|-----------------------|
| Hongos             | 200                   |
| Levaduras          | 150                   |
| Coliformes totales | < 10                  |
| E. Coli            | Ausente               |

#### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN      | LÍMITE                     |
|---------------------|----------------------------|
| Contenido Neto      | 200 g +/- 5 g              |
| Humedad             | Máximo 13%                 |
| Proteína (N x 6.25) | Mínimo 13.0%               |
| Ceniza              | Máximo 1.25%               |
| Fibra dietética     | Mínimo 1.8 g por 30 g (6%) |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

Debe estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta. Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Fisicoquímicas.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- 2002 Alimentos-Pasta-Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos De Prueba (CANCELA A LA NMX-F-023-S-1980). NMX-F-023-NORMEX-
- Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. NOM-247-SSA1-2008,
- cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Alimentos a base de:
- 2002, Alimentos-Pasta-Denominación. Clasificación Comercial y Métodos de Prueba. NMX-F-23-NORMEX-
- Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de Control
- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerdo por el que se
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- 2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-
- Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-2006
- Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-2011,
- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2009.
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

#### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

#### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

#### AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

#### 14 SARDINAS EN SALSAS DE TOMATE

##### DESCRIPCIÓN:

Producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas, perteneciente a los siguientes géneros: *Sardinops spp.*, *Etrumeus spp.*, *Engraulis spp.*, *Opisthonema spp.*, *Trachurus spp.*. Deberá indicar el país de origen, en el cual fue fabricado, manufacturado o producido, debiendo ser mencionado en la etiqueta del producto.

##### DEL MEDIO DE COBERTURA:

El nombre del medio de cobertura formará parte del nombre del alimento.

##### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Sabor           | Debe ser agradable característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración. |
| Color           | Debe ser el color característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin colores extraños por contaminación o adulteración.                        |
| Olor            | Debe ser el característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.         |
| Presentación    | Trozos de pescado.  |
| Textura         | Firme, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.   |

##### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|-------------------------|-----------------------|
| Mesófilos anaerobios    | Negativo              |
| Mesófilos aerobios      | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios | Negativo              |
| Termofílicos aerobios   | Negativo              |

##### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                            |
|----------------|-----------------------------------|
| Contenido neto | 425 g +/- 2 g                     |
| Masa drenada   | 300 +/- 20 g                      |
| Proteína       | Mínimo 18 %                       |
| Sodio          | Máximo 300 mg en 100g de producto |

##### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg)              |
|------------------------|------------------------------------|
| Cadmio                 | 0.5                                |
| Metilmercurio          | 1.0                                |
| Plomo                  | 1.0                                |
| Estaño*                | 100                                |
| Histamina              | 100                                |
| Toxina botulínica**    | Ausente en la totalidad del envase |

\* Incluir esta determinación cuando el producto se presente enlatado.

\*\*Realizarse en caso de encontrar desviaciones en las características microbiológicas.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

##### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

##### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

##### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:

El envase debe estar en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS          | ACEPTACIÓN  | RECHAZO  |
|---------------------|---|--|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales |

|  | establecidas  | establecidas  |
|--|---|---|
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Productos de la pesca - Sardinas y Pescados Similares Enlatados – Especificaciones. NMX-F-179-SCFI-2001
- Conserva. CODEX STAN 94-1981 Norma del Codex para las Sardinas y Productos Análogos en
- Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. NOM-242-SSA1-SSA1-2009.
- envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Última modificación publicada en el DOF el 27/12/2012. NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación NOM-130-SSA1-1995 Alimentos
- Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones. NOM-030-SCFI-2006 Información
- Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados-Información Comercial y Sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-2010
- de Higiene para el proceso de alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. NOM-251-SSA1-2009 Prácticas
- los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012. Acuerdo por el que se determinan
- diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de septiembre de 2013. Acuerdo por el que se modifica el
- prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos CAC/RCP 56-2004, Código de
- de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios. NMX-F-314-1977. Determinación
- de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados. NMX-F-315-1978 Determinación
- Técnicas del SNDIF vigente. Manual de Especificaciones

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 15 VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)

### DEFINICIÓN:

Producto obtenido a partir de vegetales: chícharos y zanahorias. Sanos, frescos, limpios, los cuales se lavan, pelan y cortan. Sometidos a un tratamiento suave con agua, añadiendo un medio de cobertura.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del producto fresco. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.                   |
| Olor               | Característico del producto fresco. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                     |
| Sabor              | Característico del producto fresco, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso.   |
| Aspecto/Apariencia | Trozos de legumbres y verduras tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado. El producto no debe presentarse pastoso. |
| Textura            | Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).   |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                          |
|----------------|---------------------------------|
| Contenido neto | 415 g +/- 15 g                  |
| Masa drenada   | 220 +/- 32 g                    |
| pH             | 5.5 – 6.5                       |
| Sodio          | Máximo 300 mg/100 g de alimento |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe estar exento de materia extraña.



**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS | ACEPTACIÓN | RECHAZO |
|------------|------------|---------|
|------------|------------|---------|

|  |   |   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de Control
- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerdo por el que se
- Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-130-SSA1-1995,
- Alimentos Para Humanos. Chícharos Envasados. NOM-051-SCFI/SSA1-1995, NMX-F-028-1981.
- 2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-1995
- Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. NOM-030-SCFI-2006
- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2009.
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

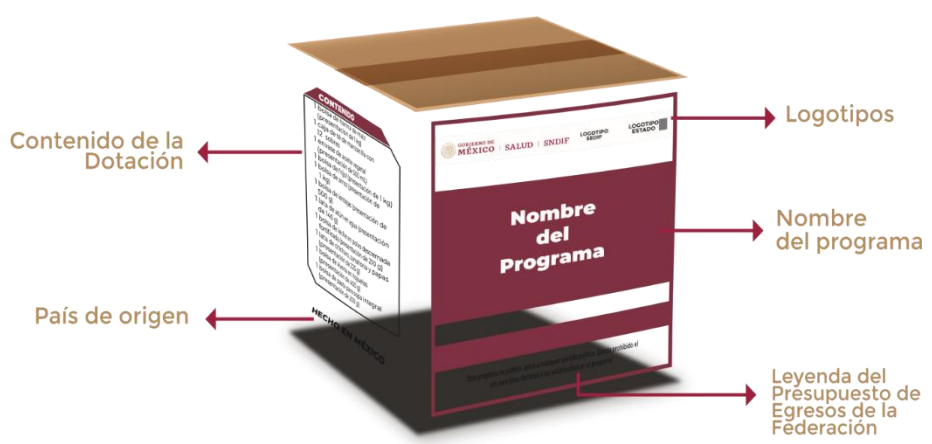
REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

## 16. CAJA DE CARTÓN

| CARACTERÍSTICAS   |   |
|---|---|
| Color   | Blanco  |
| Tipo de corrugado   | Sencillo en color blanco  |
| Dimensiones   | Propuesta de dimensiones: Largo 29 cm, ancho 24 cm, alto 27 cm, +/- 1 cm en todas las dimensiones. Éstas pueden variar de acuerdo al acomodo de los productos.  |
| Resistencia FG  | Mínimo 10 +/- 1 Kg/cm <sup>2</sup>  |
| Flauta  | C   |
| Estiba máxima   | 10 cajas  |
| Impresos  | Invariablemente deberá cumplir con los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC) vigente. Así mismo, deberá contener en una de las caras cualquiera de las siguientes leyendas de recomendaciones saludables: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consuma alimentos variados, incluidas frutas y verduras</li> <li>• Reduzca el consumo de sal</li> <li>• Consuma cantidades moderadas de grasas y aceites</li> <li>• Limite el consumo de azúcar</li> <li>• Mantenga una buena hidratación, bebiendo suficiente agua</li> <li>• Practique la lactancia materna</li> </ul> |
|  |   |

### Notas:

- Las dimensiones de la caja son una propuesta, ya que de acuerdo al contenido y acomodo de productos estas pueden variar.
- El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud.
- Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Es obligatorio presentar la caja de cartón propuesta para su aprobación por este SEDIF, antes de su producción.

### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

### AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

ANEXO 3

CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMA

**DEBIDO A LA EXTENSIÓN DEL ANEXO, ESTE SERÁ ENVIADO AL MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES.**

ANEXO 3.1

DISTRIBUCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR BODEGA

**DEBIDO A LA EXTENSIÓN DEL ANEXO, ESTE SERÁ ENVIADO AL MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES.**

**ANEXO 4**

**LUGARES PARA ENTREGA Y RESPONSABLES**

|    | DELEGACIÓN              | DIRECCIÓN  | RESPONSABLE   | TELEFONO   |
|----|-------------------------|--|---|------------|
| 1  | XICOTEPEC DE JUAREZ     | CALLE 17 DE JUNIO No. 106, COLONIA CENTRO, XICOTEPEC DE JUÁREZ, PUEBLA   | NIDIA GONZALEZ AMADOR<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA                  | 2227272576 |
| 2  | HUAUCHINANGO            | CALLE CARREON S/N, ESQUINA CON 2 DE ABRIL, BARRIO SAN JUAN HUAUCHINANGO, PUEBLA                                  | VÍCTOR MANUEL ESPINDOLA<br>M.<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO           | 2226732510 |
| 3  | ZACATLAN                | PROLONGACIÓN MIGUEL CASTULO ALATRISTE No. 706, COLONIA LA ESTRELLA, ZACATLAN, PUEBLA                             | MARIA DE LOURDES MARTÍNEZ VÁZQUEZ<br>ENCARGADA DE DESPACHO            | 7979767192 |
| 4  | ZACAPOAXTLA             | CARRETERA ZACAPOAXTLA-ACUACO S/N, ZACAPOAXTLA, PUEBLA  | LUISA HILARIO SOLIMAN<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA                  | 2331266384 |
| 5  | TLATLAUQUITEPEC         | CAMINO A XALTENENGO S/N, ENTRE AVENIDA DOLORES BETANCOURT Y MONTES DE OCA, JALACINGUITO, TLATLAUQUITEPEC, PUEBLA | GUSTAVO MARTINEZ<br>MARCELO<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO             | 2311043861 |
| 6  | TEZIUTLAN               | CALLE LUIS AUDIRAC No. 96B-7, BARRIO DE COYOTZINGO, TEZIUTLAN, PUEBLA  | NELLY YULIANA CARMONA<br>GUZMAN<br>ENCARGADA DE DESPACHO              | 2311061428 |
| 7  | SAN MARTIN TEXMELUCAN   | CALLE NICOLAS BRAVO No. 12, COLONIA MORELOS, SAN MARTIN TEXMELUCAN, PUEBLA                                       | VÍCTOR MANUEL NIEVES<br>CERÓN<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO           | 2482076234 |
| 8  | HUEJOTZINGO             | CALLE ABASOLO No. 309, CUARTO BARRIO, HUEJOTZINGO PUEBLA   | JUAN RODRIGUEZ VALLE<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                    | 2751023749 |
| 9  | AMOZOC                  | SEGUNDA PRIVADA DE LA 3 PONIENTE No. 4, BARRIO DE SANTIAGO, AMOZOC DE MOTA, PUEBLA                               | ARTURO CRUZ LEON<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                        | 2227066724 |
| 10 | TEPEACA                 | BLVD CUAUHTÉMOC NORTE No. 104, COLONIA CENTRO, TEPEACA DE NEGRETE, PUEBLA  | ALFONSO HERNANDEZ<br>APOLINAR<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO           | 2491307667 |
| 11 | CIUDAD SERDAN           | CALLE JOSEFA ORTIZ DE DOMINGUEZ S/N, COLONIA LA GLORIA, CD SERDAN PUEBLA   | ANA MARIA GONZALEZ<br>RODRIGUEZ<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA        | 2451468203 |
| 12 | TECAMACHALCO            | 8 SUR No. 508, BARRIO DE SAN JOSÉ, TECAMACHALCO, PUEBLA  | REGINA RODRIGUEZ<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA                       | 2491777458 |
| 13 | CHOLULA                 | PRIVADA LUIS DONALDO COLOSIO S7N, COLONIA NUEVO LEON, SAN JUAN CUAUTLANCINGO, PUEBLA                             | VERÓNICA GONZÁLEZ<br>ESPINOZA<br>ENCARGADA DE DESPACHO                | 2224746701 |
| 14 | ATLIXCO                 | CALLE JOSÉ MARÍA MORELOS Y PAVÓN # 3909, COL. VALLE SUR ATLIXCO, PUEBLA  | MARTIN MARTÍNEZ LUNA<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                    | 2213538281 |
| 15 | IZUCAR DE MATAMOROS     | AVENIDA REFORMA NO. 161, COL CENTRO, IZUCAR DE MATAMOROS, PUEBLA   | YURI GABRIELA SALDIVAR<br>DURAN<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA        | 2751098893 |
| 16 | ACATLAN DE OSORIO NORTE | CALLE MIGUEL HIDALGO S/N, COL. MORELOS, TEPEXI DE RODRIGUEZ, PUEBLA  | CECILIA MORALES FLORES<br>ENCARGADA DE DESPACHO                       | 2241071232 |
| 17 | TEHUACAN NORTE Y SUR    | AV. DEL AGAVE #113, COL. SANTA CLARA, SANTIAGO MIAHUATLAN, PUEBLA.   | MARIANA DEL CARMEN CARRILLO ALTAMIRANO<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA | 2384089974 |
|    |                         |  | JESUS FUENTES GONZALEZ<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                  | 2384082975 |
| 18 | AJALPAN                 | CALLE 5 DE FEBRERO SUR # 506, BARRIO COCULCO, AJALPAN, PUE.  | ISRAEL FALOMIR CRUZ<br>COORDINADOR                                    | 2381044459 |

|             | DELEGACIÓN            | DIRECCIÓN  | RESPONSABLE  | TELEFONO   |
|-------------|-----------------------|--|--|------------|
|             |                       |  | ALIMENTARIO  |            |
| 19          | ACATLAN DE OSORIO SUR | CALLE JOSÉ G. HERRERA #74 ESQUINA CON CARRETERA ACATLÁN-SAN JUAN IXCAQUIXTLA, BARRIO SAN RAFAEL, CP 74949 ACATLÁN DE OSORIO, PUE.            | FRANCISCO JAVIER MORA REYES<br>COORDINADOR ALIMENTARIO | 2223471516 |
| 20          | PUEBLA                | CALLE JESUS NIETO No. 3403 "B", COLONIA EX RANCHO COLORADO   | JOSÉ SAMUEL LOPEZ MORALES<br>RESPONSABLE DE BODEGA     | 2225502375 |
| <b>NOTA</b> |                       | EN CASO DE QUE LOS RESPONSABLES DE BODEGA NO SE ENCUENTREN EL DELEGADO/A REGIONAL O ENCARGADO/A DE DESPACHO SERÁN LOS QUE CUBRIRÁN ESE LUGAR |  |            |

**ANEXO 5**

**RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS**

| <b>Fecha:</b>                                  |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|--|-----------------|----------------------|------------------|----------------------------------|-------|-----------------------------------|-------------------------|------------------|----|
| <b>Nombre del Licitante:</b>                   |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
| <b>Descripción General de la Adquisición.:</b> |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
| No. de partida                                 | No. De producto | Cantidad de muestras | Unidad de Medida | Descripción General del producto | Marca | Nombre del fabricante o envasador | Nombre del distribuidor | Entrega muestras |    |
|  |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         | Si               | No |
| 1  | 1               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 2               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 3               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 4               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 5               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 6               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 7               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 8               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 9               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 10              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 11              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 12              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 13              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 14              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 15              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 16              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |

NOTA: EL presente Anexo deberá ser elaborado de conformidad con el gramaje, contenido neto, y tolerancias de cada producto mencionado del Anexo 2.

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN ENTREGA MUESTRAS

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN RECIBE MUESTRAS



## **ANEXOS PARTIDA 6**

# **Programa Atención Alimentaria Iniciando una Correcta Nutrición**

---

**ANEXO 1**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO**

|   |       |        |      |  |
|---|-------|--------|------|--|
| 6 | 68604 | 167328 | Caja | <p>I. Descripción general.</p> <p>Se requiere la adquisición de despensas, mismas que deberán estar armadas en cajas para el Programa Atención Alimentaria Iniciando una Correcta Nutrición, de conformidad con el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, estando la contratante obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma, de acuerdo a las cantidades en el Anexo 3 y 3.1.</p> <p>II. Periodo de entrega.</p> <p>El periodo del contrato será a partir del primer día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre del 2023. De acuerdo a lo establecido en el programa de entregas anexo 3 y 3.1.</p> <p>III. Descripción específica para la adquisición.</p> <p>Para el Programa de Atención Alimentaria Iniciando un Correcta Nutrición, el proveedor deberá integrar cada despensa en una caja con los productos que se enlistan a continuación. Por lo que deberá apegarse estrictamente a las características de los productos y el empaque que se indican en el Anexo 2. Los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ARROZ PULIDO GRANO LARGO</li> <li>2. AVENA EN HOJUELAS</li> <li>3. FRIJOL NEGRO</li> <li>4. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO</li> <li>5. LECHE ENTERA EN POLVO</li> <li>6. LENTEJA GRANO CHICO</li> <li>7. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES</li> <li>8. SARDINAS EN SALSA DE TOMATE</li> <li>9. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)</li> <li>10. CAJA DE CARTÓN</li> </ol> <p>El gramaje, contenido neto, y sus tolerancias de cada producto mencionado, está en cada especificación técnica de calidad del anexo 2</p> <p>IV. Condiciones generales.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El proveedor deberá realizar cuatro entregas y distribución de acuerdo a lo señalado en el Anexo 3 y 3.1.</li> <li>2. Las fechas exactas para cada una de las cuatro entregas se acordarán con el proveedor el día hábil siguiente a la formalización del contrato; así como las fechas y el medio por el cual se le notificará las cantidades exactas de los bienes requeridos por cada entrega.</li> <li>3. La contratante podrá tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte del proceso de almacenamiento y distribución de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante, además de permitir a la contratante verificar en planta de producción cualquier proceso durante el procedimiento de adquisición, almacenaje y distribución.</li> </ol> |
|---|-------|--------|------|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | <p>4. El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis de laboratorio para el seguimiento a la calidad de los productos entregados, se efectuarán de la siguiente forma: (aplica solo para los productos alimentarios).</p> <p>Se verificara que se cumpla con lo solicitado en cada especificación técnica de calidad de cada producto, mencionada en el Anexo 2,</p> <p>Se deberán incluir análisis microbiológicos, fisicoquímicos, sensoriales, contaminantes químicos según le corresponda al producto.</p> <p>Se realizaran como mínimo dos análisis por producto durante el periodo que dure el contrato.</p> <p>El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis del laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (E.M.A) de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato.</li> <li>- Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse del: 1 al 4 de agosto del 2023</li> </ul> <p>5. El proveedor deberá contar con el personal necesario y capacitado para la distribución de los alimentos, deberá estar plenamente identificado portando gafete con fotografía y nombre visible, además de uniforme adecuado para el manejo de los alimentos.</p> <p>6. El proveedor deberá garantizar las entregas y distribución conforme al Anexo 3, 3.1 y 4., durante la vigencia del contrato. se deberá acreditar con facturas en original o copia certificada contar con parque vehicular propio de carga ligera y pesada para efectos de asegurar la distribución oportuna y/o contrato de servicios con empresa transportista con vigencia al 31 de diciembre del 2023</p> |
|--|--|--|--|

**ANEXO 2**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD**  
**ATENCIÓN ALIMENTARIA INICIANDO UNA CORRECTA NUTRICIÓN**

1. ARROZ PULIDO GRANO LARGO
2. AVENA EN HOJUELAS
3. FRIJOL NEGRO
4. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO
5. LECHE ENTERA EN POLVO
6. LENTEJA GRANO CHICO
7. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES
8. SARDINAS EN SALSA DE TOMATE
9. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)
10. CAJA DE CARTÓN

## 1. ARROZ PULIDO GRANO LARGO

### DESCRIPCIÓN:

Grano perteneciente a la familia de la gramínea, género *Oryza*, especie *Oryza Sativa L.* al que se le ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Blanco, característico del arroz pulido.   |
| Olor               | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción. |
| Aspecto/Apariencia | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.  |

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN             | LÍMITE                  |
|----------------------------|-------------------------|
| Categoría Súper extra      |                         |
| Contenido Neto             | 500 g +/- 5 g           |
| Humedad                    | 10 mínimo – 14 máximo   |
| Tipo de grano              |                         |
| Grano entero               | Mínimo 92               |
| Grano quebrado             | Máximo 8                |
| Total                      | 100                     |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>   |                         |
| Variedades                 |                         |
| Contrastantes              | 0.50                    |
| Afines                     | 2.0                     |
| Total máximo               | 2.5                     |
| Granos dañados             |                         |
| Insectos y microorganismos | 1.0                     |
| Manchados por calor        | 1.0                     |
| Total máximo               | 2.0                     |
| Granos defectuosos         |                         |
| Palay                      | 0.005                   |
| Mal pulidos                | 2.0                     |
| Cutícula roja              | 1.0                     |
| Estrellados                | 7.5                     |
| Granos yesosos             | 4.0                     |
| Total máximo               | 14.505                  |
| Tamaño del grano           | Extra largo: >= 7.50 mm |

| APARIENCIA DEL GRANO PULIDO DE ARROZ SEGÚN LA VARIEDAD |         |
|--|---------|
| CENTRO O PANZA BLANCA                                  | %       |
| Grano cristalino                                       | Ninguna |
| Grano con centro o panza pequeña                       | ≤ 10    |

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| Grano con centro o panza mediana | 11 a 19  |
| Grano con centro o panza grande  | Hasta 20 |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5% de impurezas y materia extraña en peso, y de este parámetro, no más del 0.3% de semillas de maleza.

Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro, se considera impureza o materia extraña.

No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS         | ACEPTACIÓN                          | RECHAZO                                |
|--------------------|-------------------------------------|--|
| Apariencia/Aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a | Color, olor y aspecto, diferente a las |

|  | las características sensoriales establecidas.   | características sensoriales establecidas.   |
|--|---|---|
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Norma Mexicana NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano – Cereales – Arroz Pulido (Oryza Sativa L.) – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Norma del Codex para Arroz Codex Stan 198-1995
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

#### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

#### AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

## 2. AVENA EN HOJUELAS

### DESCRIPCIÓN:

Producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie Avena sativa y Avena bizantina. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba. |
| Apariencia/Aspecto | Laminar, hojuelas pequeñas.   |
| Olor               | A avena tostada, exenta de olores anormales.                            |
| Sabor              | Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.            |
| Textura            | Firmes y secas al tacto.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE MÁXIMO      |
|--------------------------------|--------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000 UFC/g       |
| Coliformes totales             | 10 UFC/g           |
| Coliformes fecales             | Negativo           |
| Salmonella spp                 | Negativo (en 25 g) |
| Hongos y levaduras             | 100 UFC/g          |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE                  |
|-------------------------|-------------------------|
| Contenido Neto          | 400 g +/- 5 g           |
| Actividad enzimática    | Negativa                |
| Ácidos grasos libres    | Máximo 10 %             |
| Humedad                 | Máximo 12.0 %           |
| Cenizas                 | Máximo 2.0 %            |
| Extracto etéreo         | Mínimo 5.0 %            |
| Presencia de cascarilla | Máximo 4 piezas en 50 g |
| Proteínas (N X 5.83)    | Mínimo 10.0 %           |
| Fibra dietética         | Mínimo 6 %              |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0,1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.



**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto o material extraño ajeno al producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo seis meses a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos – Hojuela de Avena – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

#### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

#### AUTORIZÓ:

MTRO.

FRANCISCO

JAVIER

NAVARRETE

LÓPEZ

### 3. FRIJOL NEGRO

#### DESCRIPCIÓN:

Grano de la leguminosa perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris Linneo*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional, considerado como el segundo cultivo en importancia comercial.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico de la variedad del grano sano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                          | Debe ser el característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |
| Aspecto/Apariencia            | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.  |

#### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                | LÍMITE   |
|-------------------------------|--|
| Categoría Extra               |  |
| Contenido neto                | 1 Kg +/- 5 g   |
| Humedad                       | Entre 8.5 a 13.0 (+/- 0.5)   |
|                               | <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>   |
| Impurezas y materias extrañas |  |
| Piedras                       | 0.25   |
| Otros                         | 0.05   |
| Total máximo                  | 0.30   |
| Granos dañados                |  |
| Agentes meteorológicos        | 0.70   |
| Hongos                        | 0.20   |
| Insectos y roedores           | 0.40   |
| Desarrollo germinal           | 0.00   |
| Total                         | 1.30   |
| Variedades                    |  |
| Contrastantes                 | 0.50   |
| Afines                        | 1.00   |
| Total                         | 1.50   |
| Granos defectuosos            |  |
| Partidos o quebrados          | 0.80   |
| Manchados                     | 0.50   |
| Ampollados                    | 0.70   |
| Total                         | 2.00   |
| Presencia de plaga            | 0.0  |
| Suma total                    | 5.10   |
| Tiempo de cocción             | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 minutos en olla normal (máximos) |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Página 371 de 807

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe de ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE)**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

**DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex Stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

#### 4. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

##### DESCRIPCIÓN:

Producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos de maíz (*Zea Mays*) sano, limpio y previamente sometido a cocción parcial con agua en presencia de cal (óxido de calcio), lo que permite suavizar el grano y facilitar la separación de la cáscara y posterior molienda.

##### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.     |
| Olor               | Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño o de rancidez. |
| Sabor              | Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.              |
| Aspecto/Apariencia | Polvo uniforme, sin grumos.  |

##### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|----------------------|-----------------------|
| Mesofílicos aerobios | 50,000                |
| Coliformes totales   | 100                   |
| Hongos               | 1,000                 |

##### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                       | LÍMITE (%)                      |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Contenido Neto                       | 1 Kg +/- 5 g                    |
| Humedad                              | Máximo 12.5                     |
| Proteína en base seca                | Mínimo 7                        |
| Proteína en base húmeda              | Mínimo 6                        |
| Extracto etéreo en base seca         | Mínimo 3                        |
| Extracto etéreo en base húmeda       | Mínimo 2.5                      |
| Cenizas en base seca                 | Máximo 3.5                      |
| Cenizas en base húmeda               | Máximo 3.0                      |
| Fibra dietética total en base seca   | Mínimo 6                        |
| Fibra dietética total en base húmeda | Mínimo 5                        |
| Sodio                                | Máximo 300 mg/100 g de producto |

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser restituidas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO                             | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN<br>mg/kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA     |
|--|--|------------------------|
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | 5  | Mononitrato de tiamina |
| Riboflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | 3  | Riboflavina            |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | 35   | Nicotinamida           |

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser adicionadas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN<br>mg/kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA |
|------------|--|--------------------|
|------------|--|--------------------|

|                           |    |                            |
|---------------------------|----|----------------------------|
| Ácido fólico              | 2  | Ácido fólico               |
| Hierro (como ion ferroso) | 40 | Sulfato o fumarato ferroso |
| Zinc                      | 40 | Óxido de zinc              |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/Kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/Kg     |
| Arsénico               | 0.3 mg/Kg     |
| Aflatoxinas            | 12 µg/Kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF.

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser fabricado de material inocuo y resistente, que resista el mecanismo de integración, y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

El envase del producto debe incluir la declaración nutricional con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |
| Proteínas               | g                           |

|  |           |
|--|-----------|
| Grasas totales                         | g         |
| Grasas saturadas                       | g         |
| Grasas trans                           | mg        |
| Hidratos de carbono disponibles        | g         |
| Azúcares                               | g         |
| Azúcares añadidos                      | g         |
| Fibra dietética                        | g         |
| Sodio                                  | mg        |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR |
| Hierro                                 | mg o %VNR |
| Zinc                                   | mg o %VNR |

\*Adicional a lo reportado por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta. Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Fisicoquímicas.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.



- NMX-F-046-SCFI-2018. Harina de maíz nixtamalizado.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-Contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 5. LECHE ENTERA EN POLVO

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad. De solubilidad instantánea.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|---------------------|--|
| Color               | Característico.  |
| Olor                | Característico sin presentar olores extraños o desagradables.                                |
| Sabor               | Característico del producto, sin presentar sabores extraños desagradables.                   |
| Aspecto/ Apariencia | Polvo fino, homogéneo, de color uniforme, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente. |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| CARACTERÍSTICAS              | LÍMITE MÁXIMO        |
|------------------------------|----------------------|
| Coliformes totales           | ≤ 10 UFC/g o mL      |
| Salmonella spp               | Ausente en 25 g o mL |
| Escherichia coli             | ≤ 3 NMP/g o mL       |
| Enterotoxina estafilococcica | Negativa             |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN  | LÍMITE                 |
|---|------------------------|
| Contenido Neto  | 1 kg +/- 5 gramos      |
| Grasa butírica (%) (m/m)  | Mínimo 26<br>Máximo 42 |
| Humedad (%)*  | Máximo 4               |
| Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)** | Mínimo 34              |
| Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)**                          | Mínimo 27              |
| Acidez (ácido láctico) (%)  | Máximo 0.15            |
| Partículas quemadas (mg)  | Disco B (15 Máximo)    |
| Índice de insolubilidad (mL)  | Máximo 1               |

\*Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser máximo 5%.

\*\* La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).

| ESPECIFICACIÓN                           | LÍMITE                          |
|--|---------------------------------|
| Vitamina A (Retinol)                     | 310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L) |
| Vitamina D <sub>3</sub> (Colecalciferol) | 5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)     |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| INHIBIDORES BACTERIANOS      | LÍMITE   |
|------------------------------|----------|
| Derivados Clorados           | Negativo |
| Sales cuaternarias de amonio | Negativo |
| Oxidantes                    | Negativo |
| Formaldehído                 | Negativo |

|              |          |
|--------------|----------|
| Antibióticos | Negativo |
|--------------|----------|

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Mercurio               | 0.05 mg/kg    |
| Arsénico               | 0.2 mg/kg     |
| Aflatoxina M1          | 0.5 µg/L      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental, la cual debe realizarse de acuerdo con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100g o 100 mL |
|-------------------------|----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                       |
| Proteínas               | g                          |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos. Solo se podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### ADULTERACIÓN DE LA LECHE:

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La realización de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

| PRUEBA                     | APRECIACIONES   |
|----------------------------|---|
| Relación caseína/proteína. | En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).<br>Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína. |

|  |  |
|--|--|
| Caracterización del perfil de ácidos grasos. | <p>Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración.</p> <p>El resultado deberá ser característico de grasa butírica.</p> |
|--|--|

**MARCA DEL PRODUCTO:**

Este producto se solicita que se oferte una sola marca y que este registrada ante Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). Una marca es todo signo visible que distinga productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado. Su uso exclusivo se obtiene mediante su registro ante el IMPI.

**REFERENCIAS:**

- 155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. NOM-
- 490-1999 Normex- Alimentos-Aceites y Grasas-Determinación de la Composición de Ácidos Grasos a Partir de C6 por Cromatografía de Gases. NMX-F-
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglam
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerd
- CP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/R
- 051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-
- 030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-
- SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-
- 251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-
- de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 6. LENTEJA GRANO CHICO

### DESCRIPCIÓN:

La semilla de la lenteja es una legumbre proviene de la planta llamada *Lens Esculenta*. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la armiña, la lenteja pardina, lenteja beluga o la lenteja verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN   |
|-------------------------------|--|
| Color                         | Característico de la variedad del grano.   |
| Olor                          | Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.  |
| Aspecto/Apariencia            | Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.                                    |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |
|-----------------------------|---|
| Categoría Extra             |   |
| Contenido neto              | 500 g +/- 5 g   |
| Humedad %                   | Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5)  |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>    |   |
| Impurezas y materia extraña |   |
| Piedra                      | 0.25  |
| Otros                       | 0.05  |
| Total máximo                | 0.30  |
| Granos dañados              |   |
| Agentes meteorológicos      | 0.70  |
| Hongos                      | 0.20  |
| Insectos y roedores         | 0.40  |
| Desarrollo germinal         | 0.00  |
| Total máximo                | 1.30  |
| Variedades                  |   |
| Contrastantes               | 0.50  |
| Afines                      | 1.00  |
| Total máximo                | 1.50  |
| Granos defectuosos          |   |
| Partidos o quebrados        | 0.80  |
| Manchados                   | 0.50  |
| Ampollados                  | 0.70  |
| Total máximo                | 2.00  |
| Presencia de plaga          | 0.0   |
| Suma total                  | 5.10  |
| Tiempo de cocción           | 25 a 40 minutos en olla de presión casera y de 45 a 60 minutos en olla normal (máximos) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST ((Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba. NMX-FF-038-SCFI-2016
- (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres. Codex Stan 171-1989
- Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. Codex. Stan 193-1995,
- Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de Control

- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016 Acuerdo por el que se
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- 2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-
- Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-2006
- Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-2011,
- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2009.
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**



## 7. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas integrales o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos). La presentación puede ser de codo, caracol, pluma y/o tornillo.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|---------------------|--|
| Color               | Característico del producto, amarillo-marrón.                                |
| Olor                | Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.  |
| Sabor               | Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. |
| Aspecto/ Apariencia | Uniforme dependiendo de la figura, sin presentar grietas o fisuras.          |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN     | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|--------------------|-----------------------|
| Hongos             | 200                   |
| Levaduras          | 150                   |
| Coliformes totales | < 10                  |
| E. Coli            | Ausente               |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN      | LÍMITE                     |
|---------------------|----------------------------|
| Contenido Neto      | 200 g +/- 5 g              |
| Humedad             | Máximo 13%                 |
| Proteína (N x 6.25) | Mínimo 13.0%               |
| Ceniza              | Máximo 1.25%               |
| Fibra dietética     | Mínimo 1.8 g por 30 g (6%) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Debe estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos.

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

Página 385 de 807

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta. Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Fisicoquímicas.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- 2002 Alimentos-Pasta-Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos De Prueba (CANCELA A LA MX-F-023-S-1980). NMX-F-023-NORMEX-
- Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. NOM-247-SSA1-2008,
- cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Alimentos a base de:
- 2002, Alimentos-Pasta-Denominación. Clasificación Comercial y Métodos de Prueba. NMX-F-23-NORMEX-
- Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de Control
- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerdo por el que se
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- 2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados sanitaria. Información comercial y NOM-051-SCFI/SSA1-
- Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-2006
- Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-2011,
- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2009.
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

#### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

#### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

#### AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

## 8. SARDINAS EN SALSA DE TOMATE

### DESCRIPCIÓN:

Producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas, perteneciente a los siguientes géneros: *Sardinops spp.*, *Etrumeus spp.*, *Engraulis spp.*, *Opisthonema spp.*, *Trachurus spp.*. Deberá indicar el país de origen, en el cual fue fabricado, manufacturado o producido, debiendo ser mencionado en la etiqueta del producto.

### DEL MEDIO DE COBERTURA:

El nombre del medio de cobertura formará parte del nombre del alimento.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Sabor           | Debe ser agradable característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración. |
| Color           | Debe ser el color característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin colores extraños por contaminación o adulteración.                        |
| Olor            | Debe ser el característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.         |
| Presentación    | Trozos de pescado.  |
| Textura         | Firme, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.   |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|-------------------------|-----------------------|
| Mesófilos anaerobios    | Negativo              |
| Mesófilos aerobios      | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios | Negativo              |
| Termofílicos aerobios   | Negativo              |

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                            |
|----------------|-----------------------------------|
| Contenido neto | 425 g +/- 2 g                     |
| Masa drenada   | 300 +/- 20 g                      |
| Proteína       | Mínimo 18 %                       |
| Sodio          | Máximo 300 mg en 100g de producto |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg)              |
|------------------------|------------------------------------|
| Cadmio                 | 0.5                                |
| Metilmercurio          | 1.0                                |
| Plomo                  | 1.0                                |
| Estaño*                | 100                                |
| Histamina              | 100                                |
| Toxina botulínica**    | Ausente en la totalidad del envase |

\* Incluir esta determinación cuando el producto se presente enlatado.

\*\*Realizarse en caso de encontrar desviaciones en las características microbiológicas.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:

El envase debe estar en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS          | ACEPTACIÓN  | RECHAZO  |
|---------------------|---|--|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales |

|  | establecidas  | establecidas  |
|--|---|---|
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Productos de la pesca - Sardinias y Pescados Similares Enlatados – Especificaciones. NMX-F-179-SCFI-2001
- Conserva. CODEX STAN 94-1981 Norma del Codex para las Sardinias y Productos Análogos en
- Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. NOM-242-SSA1-SSA1-2009.
- envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Última modificación publicada en el DOF el 27/12/2012. NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación NOM-130-SSA1-1995 Alimentos
- Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones. NOM-030-SCFI-2006 Información
- Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados-Información Comercial y Sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-2010
- de Higiene para el proceso de alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. NOM-251-SSA1-2009 Prácticas
- los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012. Acuerdo por el que se determinan
- diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de septiembre de 2013. Acuerdo por el que se modifica el
- prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos CAC/RCP 56-2004, Código de
- de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios. NMX-F-314-1977. Determinación
- de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados. NMX-F-315-1978 Determinación
- Técnicas del SNDIF vigente. Manual de Especificaciones

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 9. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)

### DEFINICIÓN:

Producto obtenido a partir de vegetales: chícharos y zanahorias. Sanos, frescos, limpios, los cuales se lavan, pelan y cortan. Sometidos a un tratamiento suave con agua, añadiendo un medio de cobertura.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del producto fresco. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.                   |
| Olor               | Característico del producto fresco. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                     |
| Sabor              | Característico del producto fresco, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso.   |
| Aspecto/Apariencia | Trozos de legumbres y verduras tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado. El producto no debe presentarse pastoso. |
| Textura            | Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).   |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                          |
|----------------|---------------------------------|
| Contenido neto | 415 g +/- 15 g                  |
| Masa drenada   | 220 +/- 32 g                    |
| pH             | 5.5 – 6.5                       |
| Sodio          | Máximo 300 mg/100 g de alimento |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe estar exento de materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS          | ACEPTACIÓN  | RECHAZO  |
|---------------------|---|--|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales |



|  |   |   |
|--|---|---|
|  | establecidas.   | establecidas.   |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de Control
- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerdo por el que se
- Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-130-SSA1-1995,
- Alimentos Para Humanos. Chícharos Envasados. NOMX-F-028-1981.
- 2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-
- Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. NOM-030-SCFI-2006
- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2009. Manual de
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

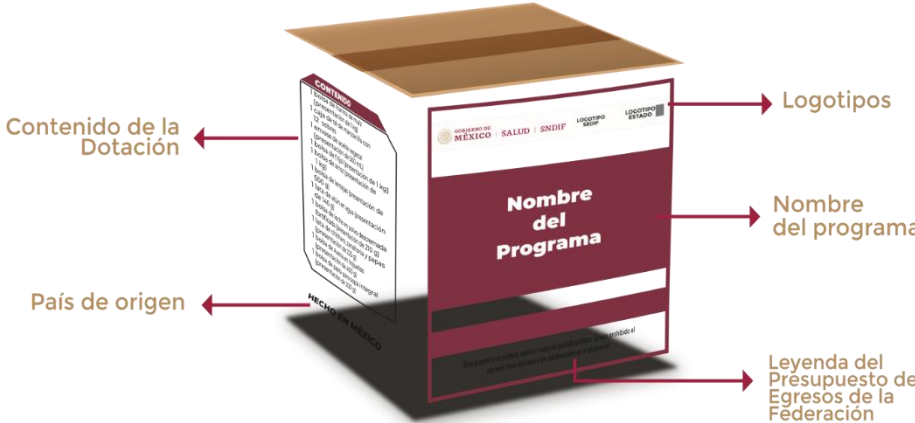
#### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

#### AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

## 10. CAJA DE CARTÓN

| CARACTERÍSTICAS   |   |
|---|---|
| Color   | Blanco  |
| Tipo de corrugado   | Sencillo en color blanco  |
| Dimensiones   | Propuesta de dimensiones: Largo 29 cm, ancho 24 cm, alto 27 cm, +/- 1 cm en todas las dimensiones. Éstas pueden variar de acuerdo al acomodo de los productos.  |
| Resistencia FG  | Mínimo 10 +/- 1 Kg/cm <sup>2</sup>  |
| Flauta  | C   |
| Estiba máxima   | 10 cajas  |
| Impresos  | Invariablemente deberá cumplir con los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC) vigente. Así mismo, deberá contener en una de las caras cualquiera de las siguientes leyendas de recomendaciones saludables: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consuma alimentos variados, incluidas frutas y verduras</li> <li>• Reduzca el consumo de sal</li> <li>• Consuma cantidades moderadas de grasas y aceites</li> <li>• Limite el consumo de azúcar</li> <li>• Mantenga una buena hidratación, bebiendo suficiente agua</li> <li>• Practique la lactancia materna</li> </ul> |
|  |   |

### Notas:

- Las dimensiones de la caja son una propuesta, ya que de acuerdo al contenido y acomodo de productos estas pueden variar.
- El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud.
- Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Es obligatorio presentar la caja de cartón propuesta para su aprobación por este SEDIF, antes de su producción.

### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

### AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

ANEXO 3

CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMA

**DEBIDO A LA EXTENSIÓN DEL ANEXO, ESTE SERÁ ENVIADO AL MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES.**

ANEXO 3.1

DISTRIBUCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR BODEGA

**DEBIDO A LA EXTENSIÓN DEL ANEXO, ESTE SERÁ ENVIADO AL MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES.**

**ANEXO 4**

**LUGARES PARA ENTREGA Y RESPONSABLES**

|    | DELEGACIÓN              | DIRECCIÓN  | RESPONSABLE   | TELEFONO   |
|----|-------------------------|--|---|------------|
| 1  | XICOTEPEC DE JUAREZ     | CALLE 17 DE JUNIO No. 106, COLONIA CENTRO, XICOTEPEC DE JUÁREZ, PUEBLA   | NIDIA GONZALEZ AMADOR<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA                  | 2227272576 |
| 2  | HUAUCHINANGO            | CALLE CARREON S/N, ESQUINA CON 2 DE ABRIL, BARRIO SAN JUAN HUAUCHINANGO, PUEBLA                                  | VÍCTOR MANUEL ESPINDOLA<br>M.<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO           | 2226732510 |
| 3  | ZACATLAN                | PROLONGACIÓN MIGUEL CASTULO ALATRISTE No. 706, COLONIA LA ESTRELLA, ZACATLAN, PUEBLA                             | MARIA DE LOURDES MARTÍNEZ VÁZQUEZ<br>ENCARGADA DE DESPACHO            | 7979767192 |
| 4  | ZACAPOAXTLA             | CARRETERA ZACAPOAXTLA-ACUACO S/N, ZACAPOAXTLA, PUEBLA  | LUISA HILARIO SOLIMAN<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA                  | 2331266384 |
| 5  | TLATLAUQUITEPEC         | CAMINO A XALTENENGO S/N, ENTRE AVENIDA DOLORES BETANCOURT Y MONTES DE OCA, JALACINGUITO, TLATLAUQUITEPEC, PUEBLA | GUSTAVO MARTINEZ<br>MARCELO<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO             | 2311043861 |
| 6  | TEZIUTLAN               | CALLE LUIS AUDIRAC No. 96B-7, BARRIO DE COYOTZINGO, TEZIUTLAN, PUEBLA  | NELLY YULIANA CARMONA<br>GUZMAN<br>ENCARGADA DE DESPACHO              | 2311061428 |
| 7  | SAN MARTIN TEXMELUCAN   | CALLE NICOLAS BRAVO No. 12, COLONIA MORELOS, SAN MARTIN TEXMELUCAN, PUEBLA                                       | VÍCTOR MANUEL NIEVES<br>CERÓN<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO           | 2482076234 |
| 8  | HUEJOTZINGO             | CALLE ABASOLO No. 309, CUARTO BARRIO, HUEJOTZINGO PUEBLA   | JUAN RODRIGUEZ VALLE<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                    | 2751023749 |
| 9  | AMOZOC                  | SEGUNDA PRIVADA DE LA 3 PONIENTE No. 4, BARRIO DE SANTIAGO, AMOZOC DE MOTA, PUEBLA                               | ARTURO CRUZ LEON<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                        | 2227066724 |
| 10 | TEPEACA                 | BLVD CUAUHTÉMOC NORTE No. 104, COLONIA CENTRO, TEPEACA DE NEGRETE, PUEBLA  | ALFONSO HERNANDEZ<br>APOLINAR<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO           | 2491307667 |
| 11 | CIUDAD SERDAN           | CALLE JOSEFA ORTIZ DE DOMINGUEZ S/N, COLONIA LA GLORIA, CD SERDAN PUEBLA   | ANA MARIA GONZALEZ<br>RODRIGUEZ<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA        | 2451468203 |
| 12 | TECAMACHALCO            | 8 SUR No. 508, BARRIO DE SAN JOSÉ, TECAMACHALCO, PUEBLA  | REGINA RODRIGUEZ<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA                       | 2491777458 |
| 13 | CHOLULA                 | PRIVADA LUIS DONALDO COLOSIO S7N, COLONIA NUEVO LEON, SAN JUAN CUAUTLANCINGO, PUEBLA                             | VERÓNICA GONZÁLEZ<br>ESPINOZA<br>ENCARGADA DE DESPACHO                | 2224746701 |
| 14 | ATLIXCO                 | CALLE JOSÉ MARÍA MORELOS Y PAVÓN # 3909, COL. VALLE SUR ATLIXCO, PUEBLA  | MARTIN MARTÍNEZ LUNA<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                    | 2213538281 |
| 15 | IZUCAR DE MATAMOROS     | AVENIDA REFORMA NO. 161, COL CENTRO, IZUCAR DE MATAMOROS, PUEBLA   | YURI GABRIELA SALDIVAR<br>DURAN<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA        | 2751098893 |
| 16 | ACATLAN DE OSORIO NORTE | CALLE MIGUEL HIDALGO S/N, COL. MORELOS, TEPEXI DE RODRIGUEZ, PUEBLA  | CECILIA MORALES FLORES<br>ENCARGADA DE DESPACHO                       | 2241071232 |
| 17 | TEHUACAN NORTE Y SUR    | AV. DEL AGAVE #113, COL. SANTA CLARA, SANTIAGO MIAHUATLAN, PUEBLA.   | MARIANA DEL CARMEN CARRILLO ALTAMIRANO<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA | 2384089974 |
|    |                         |  | JESUS FUENTES GONZALEZ<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                  | 2384082975 |
| 18 | AJALPAN                 | CALLE 5 DE FEBRERO SUR # 506, BARRIO COCULCO, AJALPAN, PUE.  | ISRAEL FALOMIR CRUZ<br>COORDINADOR                                    | 2381044459 |

|             | DELEGACIÓN            | DIRECCIÓN  | RESPONSABLE  | TELEFONO   |
|-------------|-----------------------|--|--|------------|
|             |                       |  | ALIMENTARIO  |            |
| 19          | ACATLAN DE OSORIO SUR | CALLE JOSÉ G. HERRERA #74 ESQUINA CON CARRETERA ACATLÁN-SAN JUAN IXCAQUIXTLA, BARRIO SAN RAFAEL, CP 74949 ACATLÁN DE OSORIO, PUE.            | FRANCISCO JAVIER MORA REYES<br>COORDINADOR ALIMENTARIO | 2223471516 |
| 20          | PUEBLA                | CALLE JESUS NIETO No. 3403 "B", COLONIA EX RANCHO COLORADO   | JOSÉ SAMUEL LOPEZ MORALES<br>RESPONSABLE DE BODEGA     | 2225502375 |
| <b>NOTA</b> |                       | EN CASO DE QUE LOS RESPONSABLES DE BODEGA NO SE ENCUENTREN EL DELEGADO/A REGIONAL O ENCARGADO/A DE DESPACHO SERÁN LOS QUE CUBRIRÁN ESE LUGAR |  |            |

**ANEXO 5**

**RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS**

| <b>Fecha:</b>                                  |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|--|-----------------|----------------------|------------------|----------------------------------|-------|-----------------------------------|-------------------------|------------------|----|
| <b>Nombre del Licitante:</b>                   |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
| <b>Descripción General de la Adquisición.:</b> |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
| No. de partida                                 | No. De producto | Cantidad de muestras | Unidad de Medida | Descripción General del producto | Marca | Nombre del fabricante o envasador | Nombre del distribuidor | Entrega muestras |    |
|  |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         | Si               | No |
| 1  | 1               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 2               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 3               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 4               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 5               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 6               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 7               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 8               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 9               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|  | 10              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |

NOTA: EL presente Anexo deberá ser elaborado de conformidad con el gramaje, contenido neto, y tolerancias de cada producto mencionado del Anexo 2.

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN ENTREGA MUESTRAS

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN RECIBE MUESTRAS

## **ANEXOS PARTIDA 7**

### **Programa Atención Alimentaria a personas con Discapacidad**

---



**ANEXO 1**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO**

|   |        |        |      |   |
|---|--------|--------|------|---|
| 7 | 151152 | 368664 | Caja | <p>I. Descripción general.</p> <p>Se requiere la adquisición de despensas, mismas que deberán estar armadas en cajas para el Programa de atención a Personas con Discapacidad, de conformidad con el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante estará obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma, de acuerdo a las cantidades establecidas en el Anexo 3 y 3.1.</p> <p>II. Periodo de entrega.</p> <p>El periodo del contrato será a partir del primer día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre del 2023. De acuerdo a lo establecido en el programa de entregas anexo 3 y 3.1.</p> <p>III. Descripción específica para la adquisición.</p> <p>Para el Programa de Atención alimentaria a Personas con Discapacidad, el proveedor deberá integrar cada despensa en una caja con los productos que se enlistan a continuación. Por lo que deberá apegarse estrictamente a las características de los productos y el empaque que se indican en el Anexo 2. Los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA</li> <li>2. ALUBIA</li> <li>3. ARROZ PULIDO GRANO LARGO</li> <li>4. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA</li> <li>5. AVENA EN HOJUELAS</li> <li>6. CHÍCHAROS EN LATA</li> <li>7. FRIJOL NEGRO</li> <li>8. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO</li> <li>9. LECHE DESCREMADA EN POLVO</li> <li>10. LENTEJA GRANO CHICO</li> <li>11. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES</li> <li>12. SARDINAS EN SALSA DE TOMATE</li> <li>13. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)</li> <li>14. CAJA DE CARTÓN</li> </ol> <p>El gramaje, contenido neto, y sus tolerancias de cada producto mencionado, está en cada especificación técnica de calidad del anexo 2</p> <p>IV. Condiciones generales.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El proveedor deberá realizar cuatro entregas y distribución de acuerdo a lo señalado en el Anexo 3 y 3.1.</li> <li>2. Las fechas exactas para cada una de las cuatro entregas se acordarán con el proveedor al día hábil siguiente a la formalización del contrato; así como las fechas y el medio por el cual se le notificará las cantidades exactas de los bienes requeridos por cada entrega.</li> <li>3. La contratante podrá tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte del proceso de almacenamiento y distribución de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio acreditado ante la Entidad</li> </ol> |
|---|--------|--------|------|---|

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  |  | <p>Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante, además de permitir a la contratante verificar en planta de producción cualquier proceso durante el procedimiento de adquisición almacenaje y distribución.</p> <p>4. El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis de laboratorio para el seguimiento a la calidad de los productos entregados, el cual se efectuarán de la siguiente forma: (aplica solo para los productos alimentarios)</p> <p>Se verificara que se cumpla con lo solicitado en cada especificación técnica de calidad de cada producto, mencionada en el Anexo 2,</p> <p>Se deberán incluir análisis microbiológicos, fisicoquímicos, sensoriales, contaminantes químicos según le corresponda al producto.</p> <p>Se realizaran como mínimo dos análisis por producto durante el periodo que dure el contrato.</p> <p>El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis del laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (E.M.A) de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato.</li> <li>- Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse del: 1 al 4 de agosto del 2023</li> </ul> <p>5. El proveedor deberá contar con el personal necesario y capacitado para la distribución de los alimentos, deberá estar plenamente identificado portando gafete con fotografía y nombre visible, además de uniforme adecuado para el manejo de los alimentos.</p> <p>6. El proveedor deberá garantizar las entregas y distribución conforme al Anexo 3, 3.1 y 4., durante la vigencia del contrato. se deberá acreditar con facturas en original o copia certificada contar con parque vehicular propio de carga ligera y pesada para efectos de asegurar la distribución oportuna y/o contrato de servicios con empresa transportista con vigencia al 31 de diciembre del 2023</p> |
|--|--|--|---|

**ANEXO 2**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD  
ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS CON DISCAPACIDAD**

1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA
2. ALUBIA
3. ARROZ PULIDO GRANO LARGO
4. ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA
5. AVENA EN HOJUELAS
6. CHÍCHAROS EN LATA
7. FRIJOL NEGRO
8. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO
9. LECHE DESCREMADA EN POLVO
10. LENTEJA GRANO CHICO
11. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES
12. SARDINAS EN SALSA DE TOMATE
13. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)
14. CAJA DE CARTÓN

## 1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA

### DESCRIPCIÓN:

Es el producto obtenido del aceite crudo de canola cuando este es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en la neutralización, lavado, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase. La refinación física consiste en pretratamiento, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN   |
|-----------------|--|
| Color           | Característico del producto, transparente.                         |
| Olor            | Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.  |
| Sabor           | Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios. |
| Apariencia      | Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20° C (293° K). |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                           | LÍMITE                                   |
|--|--|
| Contenido neto                           | 500 mL +/- 5 mL                          |
| Ácidos grasos libres (como ácido oleico) | Máximo 0.05%                             |
| Humedad y materia volátil                | Máximo 0.05%                             |
| Índice de peróxido*                      | Máximo 1.0 meq/Kg                        |
| Impurezas insolubles                     | Máximo 0.02%                             |
| Ácidos grasos trans                      | Máximo 3.5%                              |
| Color (escala Lovibond)                  | Máximo 25 A – 2.5 R                      |
| Prueba fría a 0 °C (273 K), en horas     | Mínimo 12 horas                          |
| Estabilidad OSI                          | Mínimo 8 a 110°C                         |
| Contenido de fósforo                     | Máximo 2 ppm                             |
| Contenido de azufre                      | Máximo 2 ppm                             |
| Índice de refracción**                   | 1.465 - 1.467 a 40 °C (313 K)            |
| Índice de yodo**                         | 110 -126 cgl <sub>2</sub> /g             |
| Índice de saponificación*                | 182 - 193 mg KOH/g                       |
| Densidad relativa                        | 0.914 – 0.925 g/cm <sup>3</sup> , a 20°C |
| Punto de humeo*                          | Mínimo 220 °C                            |
| Aceite mineral                           | Negativo                                 |

\* Al momento de envasar.

\*\* Estos valores corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúxico y glucosinolatos; no son representativos de nuevas variedades desarrolladas por biotecnología. Estos valores, por lo tanto, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

| COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS | MÍNIMO | MÁXIMO |
|------------------------------|--------|--------|
| Ácido mirístico, C14:0       | N/D    | 0.2    |
| Ácido palmítico, C16:0       | 3.3    | 6      |
| Ácido esteárico C18:0        | 1.1    | 2.5    |

|   |      |      |
|---|------|------|
| Ácido araquídico C20:0                      | 0.2  | 0.8  |
| Ácido behénico C22:0                        | N/D  | 0.5  |
| Ácido lignocérico C24:0                     | N/D  | 0.2  |
| <b>Total ácidos grasos saturados</b>        | 4.6  | 10.2 |
| Ácido heptadecenóico, C17:1                 | N/D  | 0.3  |
| Ácido oléico, C18:1                         | 52   | 67   |
| Ácido gadoléico, C20:1                      | 0.1  | 3.4  |
| Ácido erúico, C22:1                         | N/D  | 2    |
| Ácido tetracosadecenóico, C24:1             | N/D  | 0.4  |
| <b>Total ácidos grasos mono-insaturados</b> | 52.1 | 73.1 |
| Ácido linoléico, C18:2                      | 16   | 25   |
| Ácido linolénico, C18:3                     | 6    | 14   |
| Ácido eicosadienóico, C20:2                 | N/D  | 0.1  |
| Ácido docosadienóico, C22:2                 | N/D  | 0.1  |
| <b>Total ácidos grasos poli-insaturados</b> | 22   | 39.2 |

Nota 1: N/D = No Determinado.

Nota 2: Los valores anotados en la tabla de las Características Fisicoquímicas corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúico y glucosinolatos. Estos valores, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO mg/Kg) |
|------------------------|----------------------|
| Hierro                 | 1.5                  |
| Cobre                  | 0.1                  |
| Plomo                  | 0.1                  |
| Arsénico               | 0.1                  |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

| ANTIOXIDANTES  | LÍMITE MÁXIMO (%) |
|--|-------------------|
| Tocoferoles naturales  | 0.03              |
| Galato de propilo (GP)   | 0.01              |
| Terbutil hidroquinona (TBHQ)   | 0.02              |
| Butirato de hidroxianisol (BHA)  | 0.01              |
| Butirato de hidroxitolueno (BHT)   | 0.02              |
| Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT (sin exceder límites individuales)          | 0.02              |
| Palmitato de ascorbilo   | 0.02              |
| Antioxidantes sinérgicos:<br>Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio | 0.005             |

Nota 3: Si se utiliza ácido fosfórico, el contenido de fósforo en el aceite puede aumentar a más de 2 ppm.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido de ácidos grasos es propenso a la rancidez.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de PET, material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |
| Proteínas               | g                           |
| Grasas totales          | g                           |
| Grasas saturadas        | g                           |
| Grasas trans            | mg                          |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS:

- NMX-F-475-SCFI-2017 Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola - Especificaciones. (Cancela a la NMX-F-475-SCFI-2011).
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016

- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006, Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**



## 2. ALUBIA

### DESCRIPCIÓN:

Grano perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilonoidea*, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris Linneo*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN   |
|-------------------------------|--|
| Color                         | Característico de la variedad del grano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                          | Debe ser el característico del grano sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, sin presentar sabores extraños.   |
| Aspecto/Apariencia            | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.   |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |
|-----------------------------|---|
| Categoría extra             |   |
| Contenido neto              | 500 g +/- 5 g                                   |
| Humedad                     | Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5)                  |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>    |   |
| Impurezas y materia extraña |   |
| Piedras                     | 0.25  |
| Otros                       | 0.05  |
| Total máximo                | 0.30  |
| Granos dañados              |   |
| Agentes meteorológicos      | 0.70  |
| Hongos                      | 0.20  |
| Insectos y roedores         | 0.40  |
| Desarrollo germinal         | 0.00  |
| Total máximo                | 1.30  |
| Variedades                  |   |
| Contrastantes               | 0.50  |
| Afines                      | 1.00  |
| Total máximo                | 1.50  |
| Granos defectuosos          |   |
| Partidos o quebrados        | 0.80  |
| Manchados                   | 0.50  |
| Ampollados                  | 0.70  |
| Total máximo                | 2.00  |
| Presencia de plaga          | 0.0   |
| Suma total                  | 5.10  |
| Tiempo de cocción           | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 |

minutos en olla normal (máximos)

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase primario o empaque debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC Vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC Vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información

comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

### 3. ARROZ PULIDO GRANO LARGO

#### DESCRIPCIÓN:

Es el grano perteneciente a la familia de la gramínea, género *Oryza*, especie *Oryza Sativa L.* al que se le ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Blanco, característico del arroz pulido.   |
| Olor               | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción. |
| Aspecto/Apariencia | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.  |

#### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN             | LÍMITE                  |
|----------------------------|-------------------------|
| Categoría Súper extra      |                         |
| Contenido Neto             | 500 g +/- 5 g           |
| Humedad                    | 10 mínimo – 14 máximo   |
| Tipo de grano              |                         |
| Grano entero               | Mínimo 92               |
| Grano quebrado             | Máximo 8                |
| Total                      | 100                     |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>   |                         |
| Variedades                 |                         |
| Contrastantes              | 0.50                    |
| Afines                     | 2.0                     |
| Total máximo               | 2.5                     |
| Granos dañados             |                         |
| Insectos y microorganismos | 1.0                     |
| Manchados por calor        | 1.0                     |
| Total máximo               | 2.0                     |
| Granos defectuosos         |                         |
| Palay                      | 0.005                   |
| Mal pulidos                | 2.0                     |
| Cutícula roja              | 1.0                     |
| Estrellados                | 7.5                     |
| Granos yesosos             | 4.0                     |
| Total máximo               | 14.505                  |
| Tamaño del grano           | Extra largo: >= 7.50 mm |

| APARIENCIA DEL GRANO PULIDO DE ARROZ SEGÚN LA VARIEDAD |          |
|--|----------|
| CENTRO O PANZA BLANCA                                  | %        |
| Grano cristalino                                       | Ninguna  |
| Grano con centro o panza pequeña                       | ≤ 10     |
| Grano con centro o panza mediana                       | 11 a 19  |
| Grano con centro o panza grande                        | Hasta 20 |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5% de impurezas y materia extraña en peso, y de este parámetro, no más del 0.3% de semillas de maleza.

Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro, se considera impureza o materia extraña.

No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### **CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

#### **DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### **CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/Aspecto                         | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### **CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### **REFERENCIAS:**

Página 415 de 807

- Norma Mexicana  
NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano – Cereales – Arroz Pulido (Oryza Sativa L.) – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NORMA Oficial  
Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Norma del Codex  
para Arroz Codex Stan 198-1995
- Codex. Stan 193-  
1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de  
Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que  
se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004,  
Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-  
SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-  
2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-  
2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-  
2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de  
Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**



#### 4. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA

##### DESCRIPCIÓN:

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie *Thunnus Albacares* (atún aleta amarilla), envasado en recipientes cerrados herméticamente y lista para su consumo, sometido a tratamiento térmico de esterilización. El líquido de cobertura solo debe ser agua, la presentación puede ser en trozos u hojuelas y no debe contener soya.

##### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Claro, característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos, por contaminación o adulteración.   |
| Olor            | Agradable y característico al producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.  |
| Sabor           | Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.  |
| Presentación    | En trozos, donde la porción de carne conserva la estructura del músculo, o bien, en hojuelas, donde la porción de la carne no tiene forma definida, pero que conserva la estructura del tejido muscular que la origina. |
| Textura         | De consistencia firme a blanda, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.  |

##### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|---------------------------------|-----------------------|
| Mesofílicos anaerobios          | Negativo              |
| Mesofílicos aerobios            | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios         | Negativo              |
| Termofílicos aerobios           | Negativo              |

##### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN    | LÍMITE                          |
|-------------------|---------------------------------|
| Contenido neto    | 140 g +/- 5 g                   |
| Masa drenada      | 110 g +/- 25 g                  |
| Grado de calidad* | Mínimo 85 puntos                |
| Sodio             | Máximo 300 mg/100 g de producto |
| Proteína          | Mínimo 20%                      |

\* De acuerdo a la tabla 3 del punto 9.1 de la NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones.

##### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.5                   |
| Metilmercurio          | 1.0                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

|           |     |
|-----------|-----|
| Histamina | 100 |
|-----------|-----|

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### **ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### **MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

#### **VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

#### **CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### **CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos

en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

## REFERENCIAS:

- 2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones (Cancela a la NMX-F-220-1982). NMX-F-220-SCFI-
- de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000). Subsecretaria de Regulación y Fomento Sanitario, Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios. Secretaria De Salud. Guía para el Análisis
- se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerdo por el que
- Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. Norma Oficial
- Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios, NMX-F-314-1977,
- Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados. NMX-F-315-1978,
- SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-
- 2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-
- 2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-
- 1994. Bienes y servicios - Método de prueba para la determinación de cadmio, plomo, arsénico, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada, espectrometría de absorción atómica. NOM-117-SSA1-
- 1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-130-SSA1-
- atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba. NOM-235-SE-2020,
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

## ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

## REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

## AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 5. AVENA EN HOJUELAS

### DESCRIPCIÓN:

Es un producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie Avena sativa y Avena bizantina. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba. |
| Apariencia/Aspecto | Laminar, hojuelas pequeñas.   |
| Olor               | A avena tostada, exenta de olores anormales.                            |
| Sabor              | Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.            |
| Textura            | Firmes y secas al tacto.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE MÁXIMO      |
|--------------------------------|--------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000 UFC/g       |
| Coliformes totales             | 10 UFC/g           |
| Coliformes fecales             | Negativo           |
| Salmonella spp                 | Negativo (en 25 g) |
| Hongos y levaduras             | 100 UFC/g          |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE                  |
|-------------------------|-------------------------|
| Contenido Neto          | 400 g +/- 5 g           |
| Actividad enzimática    | Negativa                |
| Ácidos grasos libres    | Máximo 10 %             |
| Humedad                 | Máximo 12.0 %           |
| Cenizas                 | Máximo 2.0 %            |
| Extracto etéreo         | Mínimo 5.0 %            |
| Presencia de cascarilla | Máximo 4 piezas en 50 g |
| Proteínas (N X 5.83)    | Mínimo 10.0 %           |
| Fibra dietética         | Mínimo 6 %              |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,5 mg/kg     |

|             |           |
|-------------|-----------|
| Cadmio      | 0,1 mg/kg |
| Aflatoxinas | 20 µg/kg  |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto o material extraño ajeno al producto.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo seis meses a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los

impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### **CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### **REFERENCIAS:**

- NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos – Hojuela de Avena – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### **ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### **REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### **AUTORIZÓ:**

**MTRO.**

**FRANCISCO**

**JAVIER**

**NAVARRETE**

**LÓPEZ**



## 6. CHÍCHAROS EN LATA

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido a partir de los frutos frescos, sanos, limpios, enteros, sacados de la vaina aún no maduros (verdes) y de la variedad *Pisum sativum L*, envasados con un medio líquido de cobertura adecuada en envases herméticamente cerrados y tratados térmicamente para su conservación.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Verde característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.           |
| Olor               | Característico del producto. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                   |
| Sabor              | Característico del producto, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso. |
| Aspecto/Apariencia | Tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE                          |
|----------------------|---------------------------------|
| Contenido Neto       | 430 g +/- 30 g                  |
| Masa drenada         | 235 +/-25 g                     |
| pH                   | 5.5 - 6-5                       |
| Solidos solubles (%) | Máximo 12                       |
| Sodio                | Máximo 300 mg/100 g de alimento |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LIMITE MAXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### **ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### **MATERIA EXTRAÑA:**

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

#### **VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### **CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### **CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPRAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS

- NMX-F-028-1981. Alimentos Para Humanos. Chícharos Envasados.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 7. FRIJOL NEGRO

### DESCRIPCIÓN:

Grano de la leguminosa perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris Linneo*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional, considerado como el segundo cultivo en importancia comercial.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico de la variedad del grano sano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                          | Debe ser el característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |
| Aspecto/Apariencia            | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.  |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                | LÍMITE                     |
|-------------------------------|----------------------------|
| Categoría Extra               |                            |
| Contenido neto                | 1 Kg +/- 5 g               |
| Humedad                       | Entre 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>      |                            |
| Impurezas y materias extrañas |                            |
| Piedras                       | 0.25                       |
| Otros                         | 0.05                       |
| Total máximo                  | 0.30                       |
| Granos dañados                |                            |
| Agentes meteorológicos        | 0.70                       |
| Hongos                        | 0.20                       |
| Insectos y roedores           | 0.40                       |
| Desarrollo germinal           | 0.00                       |
| Total                         | 1.30                       |
| Variedades                    |                            |
| Contrastantes                 | 0.50                       |
| Afines                        | 1.00                       |
| Total                         | 1.50                       |
| Granos defectuosos            |                            |
| Partidos o quebrados          | 0.80                       |
| Manchados                     | 0.50                       |
| Ampollados                    | 0.70                       |
| Total                         | 2.00                       |
| Presencia de plaga            | 0.0                        |

|                   |   |
|-------------------|---|
| Suma total        | 5.10  |
| Tiempo de cocción | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y<br>135 minutos en olla normal (máximos) |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe de ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE)

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este

programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”. Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

#### DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPRAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex Stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.

- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**



## 8. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

### DESCRIPCIÓN:

Es el producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos de maíz (*Zea Mays*) sano, limpio y previamente sometido a cocción parcial con agua en presencia de cal (óxido de calcio), lo que permite suavizar el grano y facilitar la separación de la cáscara y posterior molienda.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.     |
| Olor               | Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño o de rancidez. |
| Sabor              | Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.              |
| Aspecto/Apariencia | Polvo uniforme, sin grumos.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|----------------------|-----------------------|
| Mesofílicos aerobios | 50,000                |
| Coliformes totales   | 100                   |
| Hongos               | 1,000                 |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                       | LÍMITE (%)                      |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Contenido Neto                       | 1 Kg +/- 5 g                    |
| Humedad                              | Máximo 12.5                     |
| Proteína en base seca                | Mínimo 7                        |
| Proteína en base húmeda              | Mínimo 6                        |
| Extracto etéreo en base seca         | Mínimo 3                        |
| Extracto etéreo en base húmeda       | Mínimo 2.5                      |
| Cenizas en base seca                 | Máximo 3.5                      |
| Cenizas en base húmeda               | Máximo 3.0                      |
| Fibra dietética total en base seca   | Mínimo 6                        |
| Fibra dietética total en base húmeda | Mínimo 5                        |
| Sodio                                | Máximo 300 mg/100 g de producto |

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser restituidas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/kg DE | FUENTE RECOMENDADA |
|------------|----------------------------------|--------------------|
|------------|----------------------------------|--------------------|

|  | HARINA |                        |
|--|--------|------------------------|
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | 5      | Mononitrato de tiamina |
| Riboflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | 3      | Riboflavina            |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | 35     | Nicotinamida           |

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser adicionadas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO                | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA         |
|---------------------------|---|----------------------------|
| Ácido fólico              | 2                                       | Ácido fólico               |
| Hierro (como ion ferroso) | 40                                      | Sulfato o fumarato ferroso |
| Zinc                      | 40                                      | Óxido de zinc              |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/Kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/Kg     |
| Arsénico               | 0.3 mg/Kg     |
| Aflatoxinas            | 12 µg/Kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF.

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser fabricado de material inocuo y resistente, que resista el mecanismo de integración, y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL                | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|--|-----------------------------|
| Contenido energético*                  | kcal                        |
| Proteínas                              | g                           |
| Grasas totales                         | g                           |
| Grasas saturadas                       | g                           |
| Grasas trans                           | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles        | g                           |
| Azúcares                               | g                           |
| Azúcares añadidos                      | g                           |
| Fibra dietética                        | g                           |
| Sodio                                  | mg                          |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR                   |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR                   |
| Hierro                                 | mg o %VNR                   |
| Zinc                                   | mg o %VNR                   |

\*Adicional a lo reportado por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NMX-F-046-SCFI-2018. Harina de maíz nixtamalizado.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-Contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 9. LECHE DESCREMADA EN POLVO

### DESCRIPCIÓN:

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad.

De solubilidad instantánea.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Característico.  |
| Olor               | Característico sin presentar olores extraños o desagradables.                                |
| Sabor              | Característico del producto, sin presentar sabores extraños desagradables.                   |
| Aspecto/Apariencia | Polvo fino, homogéneo, de color uniforme, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente. |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN               | LÍMITE MÁXIMO        |
|------------------------------|----------------------|
| Coliformes totales           | < 10 UFC/g o mL      |
| Salmonella spp               | Ausente en 25 g o mL |
| Escherichia coli             | < 3 NMP/g o mL       |
| Enterotoxina estafilococcica | Negativa             |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN  | LÍMITE              |
|---|---------------------|
| Contenido Neto  | 120 g +/- 5 gramos  |
| Grasa butírica (%) (m/m)  | Máximo 1.5          |
| Humedad (%)*  | Máximo 4            |
| Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos (%) (m/m) | Mínimo 34           |
| Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)**                        | Mínimo 27           |
| Acidez (ácido láctico) (%)  | Máximo 0.15         |
| Partículas quemadas (mg)  | Disco B (15 Máximo) |
| Índice de insolubilidad (mL)  | Máximo 1            |

\*Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser máximo 5%. \*\* La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).

| VITAMINAS                                | LÍMITE                          |
|--|---------------------------------|
| Vitamina A (Retinol)                     | 310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L) |
| Vitamina D <sub>3</sub> (Colecalciferol) | 5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)     |

**CARACTERÍSTICAS  
TOXICOLÓGICAS:**

| INHIBIDORES BACTERIANOS | LÍMITE |
|-------------------------|--------|
|-------------------------|--------|

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Derivados Clorados           | Negativo |
| Sales cuaternarias de amonio | Negativo |
| Oxidantes                    | Negativo |
| Formaldehído                 | Negativo |
| Antibióticos                 | Negativo |

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Mercurio               | 0.05 mg/kg    |
| Arsénico               | 0.2 mg/kg     |
| Aflatoxina M1          | 0.5 µg/L      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos en la NOM-243-SSA1-2010 y los contenidos en el acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental, la cual debe realizarse de acuerdo con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100g o 100 mL |
|---------------------------------|----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                       |
| Proteínas                       | g                          |
| Grasas totales                  | g                          |
| Grasas saturadas                | g                          |
| Grasas trans                    | mg                         |
| Hidratos de carbono disponibles | g                          |
| Azúcares                        | g                          |
| Azúcares añadidos               | g                          |
| Fibra dietética                 | g                          |
| Sodio                           | mg                         |
| Información adicional**         |                            |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN   | RECHAZO  |
|--|--|--|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.    | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.   |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.   | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                            |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.   | Vencida.   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de |



|  |        |        |
|--|--------|--------|
|  | plaga. | plaga. |
|--|--------|--------|

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### ADULTERACIÓN DE LA LECHE:

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La realización de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

| PRUEBA                                       | APRECIACIONES   |
|--|---|
| Relación caseína/proteína.                   | En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).<br>Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína.   |
| Caracterización del perfil de ácidos grasos. | Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración.<br>El resultado deberá ser característico de grasa butírica. |

#### MARCA DEL PRODUCTO:

Una marca es todo signo visible que distingue productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado.

Su uso exclusivo se obtiene mediante su registro ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), por lo que este producto se solicita que se oferte una sola marca y que esté registrada ante dicho Instituto.

#### REFERENCIAS:

- NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos

de prueba NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

- NMX-F-490-1999 Normex- Alimentos-Aceites y Grasas-Determinación de la Composición de Ácidos Grasos a Partir de C6 por Cromatografía de Gases.
  - Regla
  - mento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
  - Acuer
  - do por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
  - CAC/
  - RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
  - NOM-
  - 051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados información comercial y sanitaria.
  - NOM-
  - 030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
  - NOM-002-
  - SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
  - NOM-
  - 251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
  - Manu
- al de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 10 LENTEJA GRANO CHICO

### DESCRIPCIÓN:

La semilla de la lenteja es una legumbre proviene de la planta llamada *Lens Esculenta*. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la armiña, la lenteja pardina, lenteja beluga o la lenteja verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN   |
|-------------------------------|--|
| Color                         | Característico de la variedad del grano.   |
| Olor                          | Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.  |
| Aspecto/Apariencia            | Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.                                    |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |
|-----------------------------|---|
| Categoría Extra             |   |
| Contenido neto              | 500 g +/- 5 g   |
| Humedad %                   | Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5)  |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>    |   |
| Impurezas y materia extraña |   |
| Piedra                      | 0.25  |
| Otros                       | 0.05  |
| Total máximo                | 0.30  |
| Granos dañados              |   |
| Agentes meteorológicos      | 0.70  |
| Hongos                      | 0.20  |
| Insectos y roedores         | 0.40  |
| Desarrollo germinal         | 0.00  |
| Total máximo                | 1.30  |
| Variedades                  |   |
| Contrastantes               | 0.50  |
| Afines                      | 1.00  |
| Total máximo                | 1.50  |
| Granos defectuosos          |   |
| Partidos o quebrados        | 0.80  |
| Manchados                   | 0.50  |
| Ampollados                  | 0.70  |
| Total máximo                | 2.00  |
| Presencia de plaga          | 0.0   |
| Suma total                  | 5.10  |
| Tiempo de cocción           | 25 a 40 minutos en olla de presión casera y de 45 a 60 minutos en olla normal (máximos) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento

### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST ((Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- 2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (Phaseolus Vulgaris L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba. NMX-FF-038-SCFI-
- 1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres. Codex Stan 171-
- 1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. Codex. Stan 193-
- Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de
- se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016 Acuerdo por el que
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-
- 2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-

- 2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 11. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas integrales o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos).

La presentación puede ser de codo, caracol, pluma y/o tornillo.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|---------------------|--|
| Color               | Característico del producto, amarillo-marrón.                                |
| Olor                | Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.  |
| Sabor               | Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. |
| Aspecto/ Apariencia | Uniforme dependiendo de la figura, sin presentar grietas o fisuras.          |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN     | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|--------------------|-----------------------|
| Hongos             | 200                   |
| Levaduras          | 150                   |
| Coliformes totales | < 10                  |
| E. Coli            | Ausente               |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN      | LÍMITE                     |
|---------------------|----------------------------|
| Contenido Neto      | 200 g +/- 5 g              |
| Humedad             | Máximo 13%                 |
| Proteína (N x 6.25) | Mínimo 13.0%               |
| Ceniza              | Máximo 1.25%               |
| Fibra dietética     | Mínimo 1.8 g por 30 g (6%) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Debe estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |



|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Proteínas                       | g  |
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

## REFERENCIAS:

- NORMEX-2002 Alimentos-Pasta-Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos De Prueba (CANCELA A LA NMX-F-023-S-1980). NMX-F-023-
- 2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. NOM-247-SSA1-
- NORMEX-2002, Alimentos-Pasta-Denominación. Clasificación Comercial y Métodos de Prueba. Reglamento de NMX-F-23-
- Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. CAC/RCP 56-2004,
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. NOM-051-
- SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-030-SCFI-
- 2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-002-SCFI-
- 2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-251-SSA1-
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Manual de
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

## ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

## REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

## AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 12. SARDINAS EN SALSAS DE TOMATE

### DESCRIPCIÓN:

Producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas, perteneciente a los siguientes géneros: *Sardinops spp.*, *Etrumeus spp.*, *Engraulis spp.*, *Opisthonema spp.*, *Trachurus spp.*

Deberá indicar el país de origen, en el cual fue fabricado, manufacturado o producido, debiendo ser mencionado en la etiqueta del producto.

### DEL MEDIO DE COBERTURA:

El nombre del medio de cobertura formará parte del nombre del alimento.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Sabor           | Debe ser agradable característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración. |
| Color           | Debe ser el color característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin colores extraños por contaminación o adulteración.                        |
| Olor            | Debe ser el característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.         |
| Presentación    | Trozos de pescado.  |
| Textura         | Firme, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.   |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|-------------------------|-----------------------|
| Mesofílicos anaerobios  | Negativo              |
| Mesofílicos aerobios    | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios | Negativo              |
| Termofílicos aerobios   | Negativo              |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                            |
|----------------|-----------------------------------|
| Contenido neto | 425 g +/- 2 g                     |
| Masa drenada   | 300 +/- 20 g                      |
| Proteína       | Mínimo 18 %                       |
| Sodio          | Máximo 300 mg en 100g de producto |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.5                   |
| Metilmercurio          | 1.0                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |
| Histamina              | 100                   |

|                     |                                    |
|---------------------|------------------------------------|
| Toxina botulínica** | Ausente en la totalidad del envase |
|---------------------|------------------------------------|

\* Incluir esta determinación cuando el producto se presente enlatado.

\*\*Realizarse en caso de encontrar desviaciones en las características microbiológicas.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:

El envase debe estar en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este

programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.  
El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- 2001 Productos de la pesca - Sardinias y Pescados Similares Enlatados – Especificaciones. NMX-F-179-SCFI-
- Productos Análogos en Conserva. CODEX STAN 94-1981 Norma del Codex para las Sardinias y
- 2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. NOM-242-SSA1-SSA1-
- Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Última modificación publicada en el DOF el 27/12/2012. NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación NOM-130-SSA1-1995
- Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones. NOM-030-SCFI-2006
- 2010 Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-
- Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. NOM-251-SSA1-2009
- determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012. Acuerdo por el que se
- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de septiembre de 2013. Acuerdo por el que se
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos CAC/RCP 56-2004,
- Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios. NMX-F-314-1977.
- Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados. NMX-F-315-1978
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

#### ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

### 13. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)

#### DEFINICIÓN:

Producto obtenido a partir de vegetales: chícharos y zanahorias. Sanos, frescos, limpios, los cuales se lavan, pelan y cortan. Sometidos a un tratamiento suave con agua, añadiendo un medio de cobertura.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del producto fresco. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.                   |
| Olor               | Característico del producto fresco. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                     |
| Sabor              | Característico del producto fresco, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso.   |
| Aspecto/Apariencia | Trozos de legumbres y verduras tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado. El producto no debe presentarse pastoso. |
| Textura            | Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).   |

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

#### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                          |
|----------------|---------------------------------|
| Contenido neto | 415 g +/- 15 g                  |
| Masa drenada   | 220 +/- 32 g                    |
| pH             | 5.5 – 6.5                       |
| Sodio          | Máximo 300 mg/100 g de alimento |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe estar exento de materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |
| Proteínas               | g                           |



|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

• Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.

Reglamento de

- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NMX-F-028-1981.
- Alimentos Para Humanos. Chícharos Envasados. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-Manual de
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

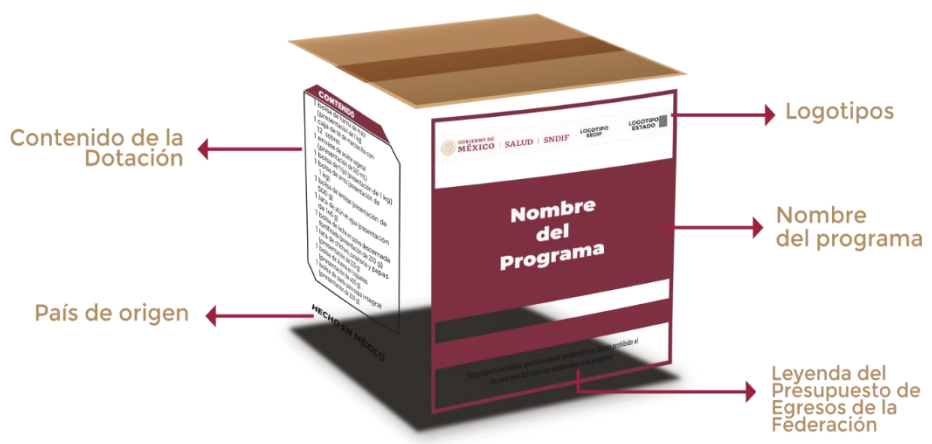
**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

#### 14. CAJA DE CARTÓN

| CARACTERÍSTICAS  |  |
|--|--|
| Color  | Blanco   |
| Tipo de corrugado  | Sencillo en color blanco   |
| Dimensiones  | Propuesta de dimensiones: Largo 29 cm, ancho 24 cm, alto 27 cm, +/- 1 cm en todas las dimensiones. Éstas pueden variar de acuerdo al acomodo de los productos.   |
| Resistencia FG   | Mínimo 10 +/- 1 Kg/cm <sup>2</sup>   |
| Flauta   | C  |
| Estiba máxima  | 10 cajas   |
| Impresos   | Invariablemente deberá cumplir con los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC) vigente.<br>Así mismo, deberá contener en una de las caras cualquiera de las siguientes leyendas de recomendaciones saludables: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consuma alimentos variados, incluidas frutas y verduras</li> <li>• Reduzca el consumo de sal</li> <li>• Consuma cantidades moderadas de grasas y aceites</li> <li>• Limite el consumo de azúcar</li> <li>• Mantenga una buena hidratación, bebiendo suficiente agua</li> <li>• Practique la lactancia materna</li> </ul> |
|  |  |

#### Notas:

- Las dimensiones de la caja son una propuesta, ya que de acuerdo al contenido y acomodo de productos estas pueden variar.
- El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud.
- Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines

distintos a los establecidos en el programa”. Es obligatorio presentar la caja de cartón propuesta para su aprobación por este SEDIF, antes de su producción.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

ANEXO 3

CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMA

**DEBIDO A LA EXTENSIÓN DEL ANEXO, ESTE SERÁ ENVIADO AL MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES.**

ANEXO 3.1

DISTRIBUCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR BODEGA

**DEBIDO A LA EXTENSIÓN DEL ANEXO, ESTE SERÁ ENVIADO AL MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES.**

**ANEXO 4**

**LUGARES PARA ENTREGA Y RESPONSABLES**

|    | DELEGACIÓN               | DIRECCIÓN  | RESPONSABLE  | TELEFONO   |
|----|--------------------------|--|--|------------|
| 1  | XICOTEPEC DE JUAREZ      | CALLE 17 DE JUNIO No. 106, COLONIA CENTRO, XICOTEPEC DE JUÁREZ, PUEBLA   | NIDIA GONZALEZ AMADOR<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA           | 2227272576 |
| 2  | HUAUCHINANGO             | CALLE CARREON S/N, ESQUINA CON 2 DE ABRIL, BARRIO SAN JUAN HUAUCHINANGO, PUEBLA                                  | VÍCTOR MANUEL<br>ESPÍNDOLA M.<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO    | 2226732510 |
| 3  | ZACATLAN                 | PROLONGACIÓN MIGUEL CASTULO ALATRISTE No. 706, COLONIA LA ESTRELLA, ZACATLAN, PUEBLA                             | MARIA DE LOURDES<br>MARTÍNEZ VÁZQUEZ<br>ENCARGADA DE DESPACHO  | 7979767192 |
| 4  | ZACAPOAXTLA              | CARRETERA ZACAPOAXTLA-ACUACO S/N, ZACAPOAXTLA, PUEBLA  | LUISA HILARIO SOLIMAN<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA           | 2331266384 |
| 5  | TLATLAUQUITEPEC          | CAMINO A XALTENENGO S/N, ENTRE AVENIDA DOLORES BETANCOURT Y MONTES DE OCA, JALACINGUITO, TLATLAUQUITEPEC, PUEBLA | GUSTAVO MARTINEZ<br>MARCELO<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO      | 2311043861 |
| 6  | TEZIUTLAN                | CALLE LUIS AUDIRAC No. 96B-7, BARRIO DE COYOTZINGO, TEZIUTLAN, PUEBLA  | NELLY YULIANA CARMONA<br>GUZMAN<br>ENCARGADA DE DESPACHO       | 2311061428 |
| 7  | SAN MARTIN<br>TEXMELUCAN | CALLE NICOLAS BRAVO No. 12, COLONIA MORELOS, SAN MARTIN TEXMELUCAN, PUEBLA                                       | VÍCTOR MANUEL NIEVES<br>CERÓN<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO    | 2482076234 |
| 8  | HUEJOTZINGO              | CALLE ABASOLO No. 309, CUARTO BARRIO, HUEJOTZINGO PUEBLA   | JUAN RODRIGUEZ VALLE<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO             | 2751023749 |
| 9  | AMOZOC                   | SEGUNDA PRIVADA DE LA 3 PONIENTE No. 4, BARRIO DE SANTIAGO, AMOZOC DE MOTA, PUEBLA                               | ARTURO CRUZ LEON<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                 | 2227066724 |
| 10 | TEPEACA                  | BLVD CUAUHTÉMOC NORTE No. 104, COLONIA CENTRO, TEPEACA DE NEGRETE, PUEBLA  | ALFONSO HERNANDEZ<br>APOLINAR<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO    | 2491307667 |
| 11 | CIUDAD SERDAN            | CALLE JOSEFA ORTIZ DE DOMINGUEZ S/N, COLONIA LA GLORIA, CD SERDAN PUEBLA   | ANA MARIA GONZALEZ<br>RODRIGUEZ<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA | 2451468203 |
| 12 | TECAMACHALCO             | 8 SUR No. 508, BARRIO DE SAN JOSÉ, TECAMACHALCO, PUEBLA  | REGINA RODRIGUEZ<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA                | 2491777458 |
| 13 | CHOLULA                  | PRIVADA LUIS DONALDO COLOSIO S7N, COLONIA NUEVO LEON, SAN JUAN CUAUTLANCINGO, PUEBLA                             | VERÓNICA GONZÁLEZ<br>ESPINOZA<br>ENCARGADA DE DESPACHO         | 2224746701 |

|             |                         |   |  |            |
|-------------|-------------------------|---|--|------------|
| 14          | ATLIXCO                 | CALLE JOSÉ MARÍA MORELOS Y PAVÓN # 3909, COL. VALLE SUR ATLIXCO, PUEBLA   | MARTIN MARTÍNEZ LUNA<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                       | 2213538281 |
| 15          | IZUCAR DE MATAMOROS     | AVENIDA REFORMA NO. 161, COL CENTRO, IZUCAR DE MATAMOROS, PUEBLA  | YURI GABRIELA SALDIVAR<br>DURAN<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA           | 2751098893 |
| 16          | ACATLAN DE OSORIO NORTE | CALLE MIGUEL HIDALGO S/N, COL. MORELOS, TEPEXI DE RODRIGUEZ, PUEBLA   | CECILIA MORALES FLORES<br>ENCARGADA DE DESPACHO                          | 2241071232 |
| 17          | TEHUACAN NORTE Y SUR    | AV. DEL AGAVE #113, COL. SANTA CLARA, SANTIAGO MIAHUATLAN, PUEBLA.  | MARIANA DEL CARMEN<br>CARRILLO ALTAMIRANO<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA | 2384089974 |
|             |                         |   | JESUS FUENTES GONZALEZ<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                     | 2384082975 |
| 18          | AJALPAN                 | CALLE 5 DE FEBRERO SUR # 506, BARRIO COCULCO, AJALPAN, PUE.   | ISRAEL FALOMIR CRUZ<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                        | 2381044459 |
| 19          | ACATLAN DE OSORIO SUR   | CALLE JOSÉ G. HERRERA #74 ESQUINA CON CARRETERA ACATLÁN-SAN JUAN IXCAQUIXTLA, BARRIO SAN RAFAEL, CP 74949 ACATLÁN DE OSORIO, PUE.                   | FRANCISCO JAVIER MORA<br>REYES<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO             | 2223471516 |
| 20          | PUEBLA                  | CALLE JESUS NIETO No. 3403 "B", COLONIA EX RANCHO COLORADO  | JOSÉ SAMUEL LOPEZ<br>MORALES<br>RESPONSABLE DE BODEGA                    | 2225502375 |
| <b>NOTA</b> |                         | <b>EN CASO DE QUE LOS RESPONSABLES DE BODEGA NO SE ENCUENTREN EL DELEGADO/A REGIONAL O ENCARGADO/A DE DESPACHO SERÁN LOS QUE CUBRIRÁN ESE LUGAR</b> |  |            |



**ANEXO 5**

**RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS**

| Fecha:                                  |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|---|-----------------|----------------------|------------------|----------------------------------|-------|-----------------------------------|-------------------------|------------------|----|
| Nombre del Licitante:                   |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
| Descripción General de la Adquisición.: |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
| No. de partida                          | No. De producto | Cantidad de muestras | Unidad de Medida | Descripción General del producto | Marca | Nombre del fabricante o envasador | Nombre del distribuidor | Entrega muestras |    |
|   |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         | Si               | No |
| 1                                       | 1               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 2               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 3               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 4               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 5               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 6               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 7               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 8               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 9               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 10              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 11              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 12              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 13              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 14              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |

NOTA: EL presente Anexo deberá ser elaborado de conformidad con el gramaje, contenido neto, y tolerancias de cada producto mencionado del Anexo 2.

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN ENTREGA MUESTRAS

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN RECIBE MUESTRAS

## **ANEXOS PARTIDA 8**

# **Programa Atención Alimentaria a Adultos Mayores**

---

**ANEXO 1**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO**

|   |       |        |      |  |
|---|-------|--------|------|--|
| 8 | 87384 | 213132 | Caja | <p>I. Descripción general.</p> <p>Se requiere la adquisición de despensas, mismas que deberán estar armadas en cajas para el Programa Atención Alimentaria a Adultos Mayores, de conformidad con el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante estará obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma, de acuerdo a las cantidades establecidas en el Anexo 3 y 3.1.</p> <p>II. Periodo de entrega.</p> <p>El periodo del contrato será a partir del primer día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre del 2023. De acuerdo a lo establecido en el programa de entregas anexo 3 y 3.1.</p> <p>III. Descripción específica para la adquisición.</p> <p>Para el Programa Atención Alimentaria a Adultos mayores, el proveedor deberá integrar cada despensa en una caja con los productos que se enlistan a continuación. Por lo que deberá apegarse estrictamente a las características de los productos y el empaque que se indican en el Anexo 2. Los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA</li> <li>2. ALUBIA</li> <li>3. ARROZ PULIDO GRANO LARGO</li> <li>4. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA</li> <li>5. AVENA EN HOJUELAS</li> <li>6. CHÍCHAROS EN LATA</li> <li>7. FRIJOL NEGRO</li> <li>8. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO</li> <li>9. LECHE DESCREMADA EN POLVO</li> <li>10. LENTEJA GRANO CHICO</li> <li>11. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES</li> <li>12. SARDINAS EN SALSA DE TOMATE</li> <li>13. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)</li> <li>14. CAJA DE CARTÓN</li> </ol> <p>El gramaje, contenido neto, y las tolerancias de cada producto mencionado, está en cada especificación técnica de calidad del anexo 2.</p> <p>IV. Condiciones generales.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El proveedor deberá realizar cuatro entregas y distribución de acuerdo a lo señalado en el Anexo 3 y 3.1.</li> <li>2. Las fechas exactas para cada una de las cuatro entregas se acordarán con el proveedor el día hábil siguiente a la formalización del contrato; así como las fechas y el medio por el cual se le notificará las cantidades exactas de los bienes requeridos por cada entrega.</li> <li>3. La contratante podrá tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte del proceso de almacenamiento y distribución de los productos, mismas</li> </ol> |
|---|-------|--------|------|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | <p>que serán enviados por la contratante a un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante, además de permitir a la contratante verificar en planta de producción cualquier proceso durante el procedimiento de adquisición y almacenaje y distribución.</p> <p>4. El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis de laboratorio para el seguimiento a la calidad de los productos entregados, el cual se efectuarán de la siguiente forma: (aplica solo para los productos alimentarios)</p> <p>Se verificara que se cumpla con lo solicitado en cada especificación técnica de calidad de cada producto, mencionada en el anexo 2,</p> <p>se deberán incluir análisis microbiológicos, fisicoquímicos, sensoriales, contaminantes químicos según le corresponda al producto.</p> <p>Se realizarán como mínimo dos análisis por producto durante el periodo que dure el contrato.</p> <p>El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato.</li> <li>- Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse del: 1 al 4 de agosto del 2023</li> </ul> <p>5. El proveedor deberá contar con el personal necesario y capacitado para la distribución de los alimentos, deberá estar plenamente identificado portando gafete con fotografía y nombre visible, además de uniforme adecuado para el manejo de los alimentos.</p> <p>6. El proveedor deberá garantizar las entregas y distribución conforme al Anexo 3, 3.1 y 4., durante la vigencia del contrato. se deberá acreditar con facturas en original o copia certificada contar con parque vehicular propio de carga ligera y pesada para efectos de asegurar la distribución oportuna y/o contrato de servicios con empresa transportista con vigencia al 31 de diciembre del 2023</p> |
|--|--|--|--|

**ANEXO 2**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD  
ATENCIÓN ALIMENTARIA A ADULTOS MAYORES**

1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA
2. ALUBIA
3. ARROZ PULIDO GRANO LARGO
4. ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA
5. AVENA EN HOJUELAS
6. CHÍCHAROS EN LATA
7. FRIJOL NEGRO
8. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO
9. LECHE DESCREMADA EN POLVO
10. LENTEJA GRANO CHICO
11. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES
12. SARDINAS EN SALSA DE TOMATE
13. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)
14. CAJA DE CARTÓN

## 1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido del aceite crudo de canola cuando este es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en la neutralización, lavado, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase. La refinación física consiste en pretratamiento, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN   |
|-----------------|--|
| Color           | Característico del producto, transparente.                         |
| Olor            | Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.  |
| Sabor           | Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios. |
| Apariencia      | Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20° C (293° K). |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                           | LÍMITE                                   |
|--|--|
| Contenido neto                           | 500 mL +/- 5 mL                          |
| Ácidos grasos libres (como ácido oleico) | Máximo 0.05%                             |
| Humedad y materia volátil                | Máximo 0.05%                             |
| Índice de peróxido*                      | Máximo 1.0 meq/Kg                        |
| Impurezas insolubles                     | Máximo 0.02%                             |
| Ácidos grasos trans                      | Máximo 3.5%                              |
| Color (escala Lovibond)                  | Máximo 25 A – 2.5 R                      |
| Prueba fría a 0 °C (273 K), en horas     | Mínimo 12 horas                          |
| Estabilidad OSI                          | Mínimo 8 a 110°C                         |
| Contenido de fósforo                     | Máximo 2 ppm                             |
| Contenido de azufre                      | Máximo 2 ppm                             |
| Índice de refracción**                   | 1.465 - 1.467 a 40 °C (313 K)            |
| Índice de yodo**                         | 110 -126 cgl <sub>2</sub> /g             |
| Índice de saponificación*                | 182 - 193 mg KOH/g                       |
| Densidad relativa                        | 0.914 – 0.925 g/cm <sup>3</sup> , a 20°C |
| Punto de humeo*                          | Mínimo 220 °C                            |
| Aceite mineral                           | Negativo                                 |

\* Al momento de envasar.

\*\* Estos valores corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúxico y glucosinolatos; no son representativos de nuevas variedades desarrolladas por biotecnología. Estos valores, por lo tanto, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

| COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS | MÍNIMO | MÁXIMO |
|------------------------------|--------|--------|
| Ácido mirístico, C14:0       | N/D    | 0.2    |
| Ácido palmítico, C16:0       | 3.3    | 6      |
| Ácido esteárico C18:0        | 1.1    | 2.5    |

|   |      |      |
|---|------|------|
| Ácido araquídico C20:0                      | 0.2  | 0.8  |
| Ácido behénico C22:0                        | N/D  | 0.5  |
| Ácido lignocérico C24:0                     | N/D  | 0.2  |
| <b>Total ácidos grasos saturados</b>        | 4.6  | 10.2 |
| Ácido heptadecenóico, C17:1                 | N/D  | 0.3  |
| Ácido oléico, C18:1                         | 52   | 67   |
| Ácido gadoléico, C20:1                      | 0.1  | 3.4  |
| Ácido erúico, C22:1                         | N/D  | 2    |
| Ácido tetracosadecenóico, C24:1             | N/D  | 0.4  |
| <b>Total ácidos grasos mono-insaturados</b> | 52.1 | 73.1 |
| Ácido linoléico, C18:2                      | 16   | 25   |
| Ácido linolénico, C18:3                     | 6    | 14   |
| Ácido eicosadienóico, C20:2                 | N/D  | 0.1  |
| Ácido docosadienóico, C22:2                 | N/D  | 0.1  |
| <b>Total ácidos grasos poli-insaturados</b> | 22   | 39.2 |

Nota 1: N/D = No Determinado.

Nota 2: Los valores anotados en la tabla de las características fisicoquímicas corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúico y glucosinolatos. Estos valores, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO mg/Kg) |
|------------------------|----------------------|
| Hierro                 | 1.5                  |
| Cobre                  | 0.1                  |
| Plomo                  | 0.1                  |
| Arsénico               | 0.1                  |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

| ANTIOXIDANTES  | LÍMITE MÁXIMO (%) |
|--|-------------------|
| Tocoferoles naturales  | 0.03              |
| Galato de propilo (GP)   | 0.01              |
| Terbutil hidroquinona (TBHQ)   | 0.02              |
| Butirato de hidroxianisol (BHA)  | 0.01              |
| Butirato de hidroxitolueno (BHT)   | 0.02              |
| Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT (sin exceder límites individuales)          | 0.02              |
| Palmitato de ascorbilo   | 0.02              |
| Antioxidantes sinérgicos:<br>Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio | 0.005             |

Nota 3: Si se utiliza ácido fosfórico, el contenido de fósforo en el aceite puede aumentar a más de 2 ppm.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido de ácidos grasos es propenso a la rancidez.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de PET, material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |
| Proteínas               | g                           |
| Grasas totales          | g                           |
| Grasas saturadas        | g                           |
| Grasas trans            | mg                          |



|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS:

- NMX-F-475-SCFI-2017 Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola - Especificaciones. (Cancela a la NMX-F-475-SCFI-2011).
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016

- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006, Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 2. ALUBIA

### DESCRIPCIÓN:

Grano perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilonoidea*, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris Linneo*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN   |
|-------------------------------|--|
| Color                         | Característico de la variedad del grano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                          | Debe ser el característico del grano sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, sin presentar sabores extraños.   |
| Aspecto/Apariencia            | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.   |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |
|-----------------------------|---|
| Categoría extra             |   |
| Contenido neto              | 500 g +/- 5 g                                   |
| Humedad                     | Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5)                  |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>    |   |
| Impurezas y materia extraña |   |
| Piedras                     | 0.25  |
| Otros                       | 0.05  |
| Total máximo                | 0.30  |
| Granos dañados              |   |
| Agentes meteorológicos      | 0.70  |
| Hongos                      | 0.20  |
| Insectos y roedores         | 0.40  |
| Desarrollo germinal         | 0.00  |
| Total máximo                | 1.30  |
| Variedades                  |   |
| Contrastantes               | 0.50  |
| Afines                      | 1.00  |
| Total máximo                | 1.50  |
| Granos defectuosos          |   |
| Partidos o quebrados        | 0.80  |
| Manchados                   | 0.50  |
| Ampollados                  | 0.70  |
| Total máximo                | 2.00  |
| Presencia de plaga          | 0.0   |
| Suma total                  | 5.10  |
| Tiempo de cocción           | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 |

minutos en olla normal (máximos)

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase primario o empaque debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC Vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC Vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información

comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

### 3. ARROZ PULIDO GRANO LARGO

#### DESCRIPCIÓN:

Grano perteneciente a la familia de la gramínea, género *Oryza*, especie *Oryza Sativa L.* al que se le ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Blanco, característico del arroz pulido.   |
| Olor               | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción. |
| Aspecto/Apariencia | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.  |

#### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN             | LÍMITE                  |
|----------------------------|-------------------------|
| Categoría Súper extra      |                         |
| Contenido Neto             | 500 g +/- 5 g           |
| Humedad                    | 10 mínimo – 14 máximo   |
| Tipo de grano              |                         |
| Grano entero               | Mínimo 92               |
| Grano quebrado             | Máximo 8                |
| Total                      | 100                     |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>   |                         |
| Variedades                 |                         |
| Contrastantes              | 0.50                    |
| Afines                     | 2.0                     |
| Total máximo               | 2.5                     |
| Granos dañados             |                         |
| Insectos y microorganismos | 1.0                     |
| Manchados por calor        | 1.0                     |
| Total máximo               | 2.0                     |
| Granos defectuosos         |                         |
| Palay                      | 0.005                   |
| Mal pulidos                | 2.0                     |
| Cutícula roja              | 1.0                     |
| Estrellados                | 7.5                     |
| Granos yesosos             | 4.0                     |
| Total máximo               | 14.505                  |
| Tamaño del grano           | Extra largo: >= 7.50 mm |

APARIENCIA DEL  
GRANO PULIDO  
DE ARROZ  
SEGÚN LA  
VARIEDAD

| CENTRO O PANZA BLANCA            | %        |
|----------------------------------|----------|
| Grano cristalino                 | Ninguna  |
| Grano con centro o panza pequeña | ≤ 10     |
| Grano con centro o panza mediana | 11 a 19  |
| Grano con centro o panza grande  | Hasta 20 |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5% de impurezas y materia extraña en peso, y de este parámetro, no más del 0.3% de semillas de maleza.

Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro, se considera impureza o materia extraña.

No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.



Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### **CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

#### **DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### **CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/Aspecto                         | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### **CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### **REFERENCIAS:**

- Norma Mexicana NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano – Cereales – Arroz Pulido (Oryza Sativa L.) – Especificaciones y Métodos de Prueba.

- Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. NORMA Oficial
- para Arroz Codex Stan 198-1995 Norma del Codex
- 1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. Codex. Stan 193-
- Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de
- se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016 Acuerdo por el que
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-
- 2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-
- 2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

#### 4. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA

##### DESCRIPCIÓN:

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie *Thunnus Albacares* (atún aleta amarilla), envasado en recipientes cerrados herméticamente y lista para su consumo, sometido a tratamiento térmico de esterilización. El líquido de cobertura solo debe ser agua, la presentación puede ser en trozos u hojuelas y no debe contener soya.

##### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Claro, característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos, por contaminación o adulteración.   |
| Olor            | Agradable y característico al producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.  |
| Sabor           | Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.  |
| Presentación    | En trozos, donde la porción de carne conserva la estructura del músculo, o bien, en hojuelas, donde la porción de la carne no tiene forma definida, pero que conserva la estructura del tejido muscular que la origina. |
| Textura         | De consistencia firme a blanda, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.  |

##### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|---------------------------------|-----------------------|
| Mesofílicos anaerobios          | Negativo              |
| Mesofílicos aerobios            | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios         | Negativo              |
| Termofílicos aerobios           | Negativo              |

##### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN    | LÍMITE                          |
|-------------------|---------------------------------|
| Contenido neto    | 140 g +/- 5 g                   |
| Masa drenada      | 110 g +/- 25 g                  |
| Grado de calidad* | Mínimo 85 puntos                |
| Sodio             | Máximo 300 mg/100 g de producto |
| Proteína          | Mínimo 20%                      |

\* De acuerdo a la tabla 3 del punto 9.1 de la NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones.

##### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.5                   |
| Metilmercurio          | 1.0                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

|           |     |
|-----------|-----|
| Histamina | 100 |
|-----------|-----|

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### **ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### **MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

#### **VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

#### **CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### **CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos

en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

## REFERENCIAS:

- 2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones (Cancela a la NMX-F-220-1982). NMX-F-220-SCFI-
- de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000). Subsecretaria de Regulación y Fomento Sanitario, Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios. Secretaria De Salud. Guía para el Análisis
- se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerdo por el que
- Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. Norma Oficial
- Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios, NMX-F-314-1977,
- Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados. NMX-F-315-1978,
- SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-
- 2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-
- 2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-
- 1994. Bienes y servicios - Método de prueba para la determinación de cadmio, plomo, arsénico, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada, espectrometría de absorción atómica. NOM-117-SSA1-
- 1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-130-SSA1-
- atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba. NOM-235-SE-2020,
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

### ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

### REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

### AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 5. AVENA EN HOJUELAS

### DESCRIPCIÓN:

Producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie Avena sativa y Avena bizantina. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba. |
| Apariencia/Aspecto | Laminar, hojuelas pequeñas.   |
| Olor               | A avena tostada, exenta de olores anormales.                            |
| Sabor              | Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.            |
| Textura            | Firmes y secas al tacto.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN               | LÍMITE MÁXIMO      |
|------------------------------|--------------------|
| Bacterias mesófilas aerobias | 10,000 UFC/g       |
| Coliformes totales           | 10 UFC/g           |
| Coliformes fecales           | Negativo           |
| Salmonella spp               | Negativo (en 25 g) |
| Hongos y levaduras           | 100 UFC/g          |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE                  |
|-------------------------|-------------------------|
| Contenido Neto          | 400 g +/- 5 g           |
| Actividad enzimática    | Negativa                |
| Ácidos grasos libres    | Máximo 10 %             |
| Humedad                 | Máximo 12.0 %           |
| Cenizas                 | Máximo 2.0 %            |
| Extracto etéreo         | Mínimo 5.0 %            |
| Presencia de cascarilla | Máximo 4 piezas en 50 g |
| Proteínas (N X 5.83)    | Mínimo 10.0 %           |
| Fibra dietética         | Mínimo 6 %              |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,5 mg/kg     |

|             |           |
|-------------|-----------|
| Cadmio      | 0,1 mg/kg |
| Aflatoxinas | 20 µg/kg  |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### **ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### **MATERIA EXTRAÑA:**

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto o material extraño ajeno al producto.

#### **VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo seis meses a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### **CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los



impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### **CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### **REFERENCIAS:**

- NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos – Hojuela de Avena – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### **ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### **REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### **AUTORIZÓ:**

**MTRO.**

**FRANCISCO**

**JAVIER**

**NAVARRETE**

**LÓPEZ**

## 6. CHÍCHAROS EN LATA

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido a partir de los frutos frescos, sanos, limpios, enteros, sacados de la vaina aún no maduros (verdes) y de la variedad *Pisum sativum L.*, envasados con un medio líquido de cobertura adecuada en envases herméticamente cerrados y tratados térmicamente para su conservación.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Verde característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.           |
| Olor               | Característico del producto. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                   |
| Sabor              | Característico del producto, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso. |
| Aspecto/Apariencia | Tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE                          |
|----------------------|---------------------------------|
| Contenido Neto       | 430 g +/- 30 g                  |
| Masa drenada         | 235 +/-25 g                     |
| pH                   | 5.5 - 6-5                       |
| Solidos solubles (%) | Máximo 12                       |
| Sodio                | Máximo 300 mg/100 g de alimento |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LIMITE MAXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### **ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### **MATERIA EXTRAÑA:**

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

#### **VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### **CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### **CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPRAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS

- NMX-F-028-1981. Alimentos Para Humanos. Chícharos Envasados.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 7. FRIJOL NEGRO

### DESCRIPCIÓN:

Grano de la leguminosa perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris Linneo*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional, considerado como el segundo cultivo en importancia comercial.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico de la variedad del grano sano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                          | Debe ser el característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |
| Aspecto/Apariencia            | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.  |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                | LÍMITE                     |
|-------------------------------|----------------------------|
| Categoría Extra               |                            |
| Contenido neto                | 1 Kg +/- 5 g               |
| Humedad                       | Entre 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>      |                            |
| Impurezas y materias extrañas |                            |
| Piedras                       | 0.25                       |
| Otros                         | 0.05                       |
| Total máximo                  | 0.30                       |
| Granos dañados                |                            |
| Agentes meteorológicos        | 0.70                       |
| Hongos                        | 0.20                       |
| Insectos y roedores           | 0.40                       |
| Desarrollo germinal           | 0.00                       |
| Total                         | 1.30                       |
| Variedades                    |                            |
| Contrastantes                 | 0.50                       |
| Afines                        | 1.00                       |
| Total                         | 1.50                       |
| Granos defectuosos            |                            |
| Partidos o quebrados          | 0.80                       |
| Manchados                     | 0.50                       |
| Ampollados                    | 0.70                       |
| Total                         | 2.00                       |
| Presencia de plaga            | 0.0                        |

|                   |   |
|-------------------|---|
| Suma total        | 5.10  |
| Tiempo de cocción | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y<br>135 minutos en olla normal (máximos) |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe de ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE)

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este



programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”. Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

#### DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex Stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.

- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 8. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

### DESCRIPCIÓN:

Producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos de maíz (*Zea Mays*) sano, limpio y previamente sometido a cocción parcial con agua en presencia de cal (óxido de calcio), lo que permite suavizar el grano y facilitar la separación de la cáscara y posterior molienda.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.     |
| Olor               | Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño o de rancidez. |
| Sabor              | Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.              |
| Aspecto/Apariencia | Polvo uniforme, sin grumos.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|----------------------|-----------------------|
| Mesofílicos aerobios | 50,000                |
| Coliformes totales   | 100                   |
| Hongos               | 1,000                 |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                       | LÍMITE (%)                      |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Contenido Neto                       | 1 Kg +/- 5 g                    |
| Humedad                              | Máximo 12.5                     |
| Proteína en base seca                | Mínimo 7                        |
| Proteína en base húmeda              | Mínimo 6                        |
| Extracto etéreo en base seca         | Mínimo 3                        |
| Extracto etéreo en base húmeda       | Mínimo 2.5                      |
| Cenizas en base seca                 | Máximo 3.5                      |
| Cenizas en base húmeda               | Máximo 3.0                      |
| Fibra dietética total en base seca   | Mínimo 6                        |
| Fibra dietética total en base húmeda | Mínimo 5                        |
| Sodio                                | Máximo 300 mg/100 g de producto |

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser restituidas con los siguientes nutrientes y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/kg DE | FUENTE RECOMENDADA |
|------------|----------------------------------|--------------------|
|------------|----------------------------------|--------------------|

|  | HARINA |                        |
|--|--------|------------------------|
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | 5      | Mononitrato de tiamina |
| Riboflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | 3      | Riboflavina            |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | 35     | Nicotinamida           |

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser adicionadas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO                | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA         |
|---------------------------|---|----------------------------|
| Ácido fólico              | 2                                       | Ácido fólico               |
| Hierro (como ion ferroso) | 40                                      | Sulfato o fumarato ferroso |
| Zinc                      | 40                                      | Óxido de zinc              |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/Kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/Kg     |
| Arsénico               | 0.3 mg/Kg     |
| Aflatoxinas            | 12 µg/Kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF.

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser fabricado de material inocuo y resistente, que resista el mecanismo de integración, y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL                | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|--|-----------------------------|
| Contenido energético*                  | kcal                        |
| Proteínas                              | g                           |
| Grasas totales                         | g                           |
| Grasas saturadas                       | g                           |
| Grasas trans                           | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles        | g                           |
| Azúcares                               | g                           |
| Azúcares añadidos                      | g                           |
| Fibra dietética                        | g                           |
| Sodio                                  | mg                          |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR                   |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR                   |
| Hierro                                 | mg o %VNR                   |
| Zinc                                   | mg o %VNR                   |

\*Adicional a lo reportado por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NMX-F-046-SCFI-2018. Harina de maíz nixtamalizado.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-Contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 9. LECHE DESCREMADA EN POLVO

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad.

De solubilidad instantánea.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Característico.  |
| Olor               | Característico sin presentar olores extraños o desagradables.                                |
| Sabor              | Característico del producto, sin presentar sabores extraños desagradables.                   |
| Aspecto/Apariencia | Polvo fino, homogéneo, de color uniforme, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente. |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN               | LÍMITE MÁXIMO        |
|------------------------------|----------------------|
| Coliformes totales           | < 10 UFC/g o mL      |
| Salmonella spp               | Ausente en 25 g o mL |
| Escherichia coli             | < 3 NMP/g o mL       |
| Enterotoxina estafilococcica | Negativa             |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN  | LÍMITE              |
|---|---------------------|
| Contenido Neto  | 120 g +/- 5 gramos  |
| Grasa butírica (%) (m/m)  | Máximo 1.5          |
| Humedad (%)*  | Máximo 4            |
| Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos (%) (m/m) | Mínimo 34           |
| Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)**                        | Mínimo 27           |
| Acidez (ácido láctico) (%)  | Máximo 0.15         |
| Partículas quemadas (mg)  | Disco B (15 Máximo) |
| Índice de insolubilidad (mL)  | Máximo 1            |

\*Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser máximo 5%. \*\* La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).

| VITAMINAS                                | LÍMITE                          |
|--|---------------------------------|
| Vitamina A (Retinol)                     | 310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L) |
| Vitamina D <sub>3</sub> (Colecalciferol) | 5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)     |

CARACTERÍSTICAS  
AS  
TOXICOLÓGICAS:

| INHIBIDORES BACTERIANOS | LÍMITE |
|-------------------------|--------|
|-------------------------|--------|



|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Derivados Clorados           | Negativo |
| Sales cuaternarias de amonio | Negativo |
| Oxidantes                    | Negativo |
| Formaldehído                 | Negativo |
| Antibióticos                 | Negativo |

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Mercurio               | 0.05 mg/kg    |
| Arsénico               | 0.2 mg/kg     |
| Aflatoxina M1          | 0.5 µg/L      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos en la NOM-243-SSA1-2010 y los contenidos en el acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental, la cual debe realizarse de acuerdo con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100g o 100 mL |
|---------------------------------|----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                       |
| Proteínas                       | g                          |
| Grasas totales                  | g                          |
| Grasas saturadas                | g                          |
| Grasas trans                    | mg                         |
| Hidratos de carbono disponibles | g                          |
| Azúcares                        | g                          |
| Azúcares añadidos               | g                          |
| Fibra dietética                 | g                          |
| Sodio                           | mg                         |
| Información adicional**         |                            |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN   | RECHAZO  |
|--|--|--|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.    | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.   |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.   | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                            |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.   | Vencida.   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de |

|  |        |        |
|--|--------|--------|
|  | plaga. | plaga. |
|--|--------|--------|

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### ADULTERACIÓN DE LA LECHE:

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La realización de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

| PRUEBA                                       | APRECIACIONES   |
|--|---|
| Relación caseína/proteína.                   | En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).<br>Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína.   |
| Caracterización del perfil de ácidos grasos. | Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración.<br>El resultado deberá ser característico de grasa butírica. |

#### MARCA DEL PRODUCTO:

Una marca es todo signo visible que distingue productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado.

Su uso exclusivo se obtiene mediante su registro ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), por lo que este producto se solicita que se oferte una sola marca y que esté registrada ante dicho Instituto.

#### REFERENCIAS:

- NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos

de prueba NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

- NMX-F-490-1999 Normex- Alimentos-Aceites y Grasas-Determinación de la Composición de Ácidos Grasos a Partir de C6 por Cromatografía de Gases.
- Regla  
mento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuer  
do por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/  
RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-  
051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados información comercial y sanitaria.
- NOM-  
030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-  
SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-  
251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manu  
al de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 10 LENTEJA GRANO CHICO

### DESCRIPCIÓN:

Semilla de la lenteja es una legumbre proviene de la planta llamada *Lens Esculenta*. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la arniña, la lenteja pardina, lenteja beluga o la lenteja verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN   |
|-------------------------------|--|
| Color                         | Característico de la variedad del grano.   |
| Olor                          | Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.  |
| Aspecto/Apariencia            | Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.                                    |

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |
|-----------------------------|---|
| Categoría Extra             |   |
| Contenido neto              | 500 g +/- 5 g   |
| Humedad %                   | Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5)  |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>    |   |
| Impurezas y materia extraña |   |
| Piedra                      | 0.25  |
| Otros                       | 0.05  |
| Total máximo                | 0.30  |
| Granos dañados              |   |
| Agentes meteorológicos      | 0.70  |
| Hongos                      | 0.20  |
| Insectos y roedores         | 0.40  |
| Desarrollo germinal         | 0.00  |
| Total máximo                | 1.30  |
| Variedades                  |   |
| Contrastantes               | 0.50  |
| Afines                      | 1.00  |
| Total máximo                | 1.50  |
| Granos defectuosos          |   |
| Partidos o quebrados        | 0.80  |
| Manchados                   | 0.50  |
| Ampollados                  | 0.70  |
| Total máximo                | 2.00  |
| Presencia de plaga          | 0.0   |
| Suma total                  | 5.10  |
| Tiempo de cocción           | 25 a 40 minutos en olla de presión casera y de 45 a 60 minutos en olla normal (máximos) |

## CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

## ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

## MATERIA EXTRAÑA:

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

## VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

## CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento

## CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

## DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST ((Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- 2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (Phaseolus Vulgaris L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba. NMX-FF-038-SCFI-
- 1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres. Codex Stan 171-
- 1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. Codex. Stan 193-
- Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de
- se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016 Acuerdo por el que
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004, NOM-051-
- SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- 2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-

- 2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**



## 11 PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas integrales o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos).

La presentación puede ser de codo, caracol, pluma y/o tornillo.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|---------------------|--|
| Color               | Característico del producto, amarillo-marrón.                                |
| Olor                | Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.  |
| Sabor               | Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. |
| Aspecto/ Apariencia | Uniforme dependiendo de la figura, sin presentar grietas o fisuras.          |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN     | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|--------------------|-----------------------|
| Hongos             | 200                   |
| Levaduras          | 150                   |
| Coliformes totales | < 10                  |
| E. Coli            | Ausente               |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN      | LÍMITE                     |
|---------------------|----------------------------|
| Contenido Neto      | 200 g +/- 5 g              |
| Humedad             | Máximo 13%                 |
| Proteína (N x 6.25) | Mínimo 13.0%               |
| Ceniza              | Máximo 1.25%               |
| Fibra dietética     | Mínimo 1.8 g por 30 g (6%) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Debe estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Proteínas                       | g  |
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

## REFERENCIAS:

- NORMEX-2002 Alimentos-Pasta-Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos De Prueba (CANCELA A LA NMX-F-023-S-1980). NMX-F-023-
- 2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. NOM-247-SSA1-
- NORMEX-2002, Alimentos-Pasta-Denominación. Clasificación Comercial y Métodos de Prueba. Reglamento de NMX-F-23-
- Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. CAC/RCP 56-2004,
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. NOM-051-
- SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-030-SCFI-
- 2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-002-SCFI-
- 2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-251-SSA1-
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Manual de
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

## ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

## REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

## AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 12 SARDINAS EN SALSA DE TOMATE

### DESCRIPCIÓN:

Producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas, perteneciente a los siguientes géneros: *Sardinops spp.*, *Etrumeus spp.*, *Engraulis spp.*, *Opisthonema spp.*, *Trachurus spp.*

Deberá indicar el país de origen, en el cual fue fabricado, manufacturado o producido, debiendo ser mencionado en la etiqueta del producto.

### DEL MEDIO DE COBERTURA:

El nombre del medio de cobertura formará parte del nombre del alimento.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Sabor           | Debe ser agradable característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración. |
| Color           | Debe ser el color característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin colores extraños por contaminación o adulteración.                        |
| Olor            | Debe ser el característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.         |
| Presentación    | Trozos de pescado.  |
| Textura         | Firme, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.   |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|-------------------------|-----------------------|
| Mesofílicos anaerobios  | Negativo              |
| Mesofílicos aerobios    | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios | Negativo              |
| Termofílicos aerobios   | Negativo              |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                            |
|----------------|-----------------------------------|
| Contenido neto | 425 g +/- 2 g                     |
| Masa drenada   | 300 +/- 20 g                      |
| Proteína       | Mínimo 18 %                       |
| Sodio          | Máximo 300 mg en 100g de producto |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.5                   |
| Metilmercurio          | 1.0                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |
| Histamina              | 100                   |

|                     |                                    |
|---------------------|------------------------------------|
| Toxina botulínica** | Ausente en la totalidad del envase |
|---------------------|------------------------------------|

\* Incluir esta determinación cuando el producto se presente enlatado.

\*\*Realizarse en caso de encontrar desviaciones en las características microbiológicas.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### **ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### **MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

#### **VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

#### **CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este

programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.  
El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- 2001 Productos de la pesca - Sardinias y Pescados Similares Enlatados – Especificaciones. NMX-F-179-SCFI-
- Productos Análogos en Conserva. CODEX STAN 94-1981 Norma del Codex para las Sardinias y
- 2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. NOM-242-SSA1-SSA1-
- Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Última modificación publicada en el DOF el 27/12/2012. NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación NOM-130-SSA1-1995
- Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones. NOM-030-SCFI-2006
- 2010 Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-
- Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. NOM-251-SSA1-2009
- determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012. Acuerdo por el que se
- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de septiembre de 2013. Acuerdo por el que se
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos CAC/RCP 56-2004,
- Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios. NMX-F-314-1977.
- Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados. NMX-F-315-1978
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

#### ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**



### 13 VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)

#### DEFINICIÓN:

Producto obtenido a partir de vegetales: chícharos y zanahorias. Sanos, frescos, limpios, los cuales se lavan, pelan y cortan. Sometidos a un tratamiento suave con agua, añadiendo un medio de cobertura.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del producto fresco. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.                   |
| Olor               | Característico del producto fresco. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                     |
| Sabor              | Característico del producto fresco, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso.   |
| Aspecto/Apariencia | Trozos de legumbres y verduras tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado. El producto no debe presentarse pastoso. |
| Textura            | Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).   |

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

#### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                          |
|----------------|---------------------------------|
| Contenido neto | 415 g +/- 15 g                  |
| Masa drenada   | 220 +/- 32 g                    |
| pH             | 5.5 – 6.5                       |
| Sodio          | Máximo 300 mg/100 g de alimento |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe estar exento de materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |
| Proteínas               | g                           |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

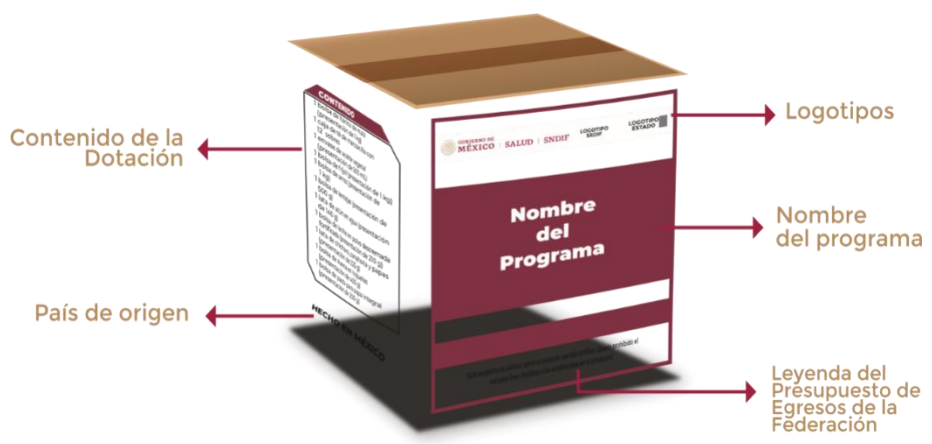
### REFERENCIAS:

• Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.

Reglamento de



## 14 CAJA DE CARTÓN

| CARACTERÍSTICAS  |  |
|--|--|
| Color  | Blanco   |
| Tipo de corrugado  | Sencillo en color blanco   |
| Dimensiones  | Propuesta de dimensiones: Largo 29 cm, ancho 24 cm, alto 27 cm, +/- 1 cm en todas las dimensiones. Éstas pueden variar de acuerdo al acomodo de los productos.   |
| Resistencia FG   | Mínimo 10 +/- 1 Kg/cm <sup>2</sup>   |
| Flauta   | C  |
| Estiba máxima  | 10 cajas   |
| Impresos   | Invariablemente deberá cumplir con los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC) vigente.<br>Así mismo, deberá contener en una de las caras cualquiera de las siguientes leyendas de recomendaciones saludables: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consuma alimentos variados, incluidas frutas y verduras</li> <li>• Reduzca el consumo de sal</li> <li>• Consuma cantidades moderadas de grasas y aceites</li> <li>• Limite el consumo de azúcar</li> <li>• Mantenga una buena hidratación, bebiendo suficiente agua</li> <li>• Practique la lactancia materna</li> </ul> |
|  |  |

### Notas:

- Las dimensiones de la caja son una propuesta, ya que de acuerdo al contenido y acomodo de productos estas pueden variar.
- El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud.
- Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC. Deberá incluir la

leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Es obligatorio presentar la caja de cartón propuesta para su aprobación por este SEDIF, antes de su producción.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

ANEXO 3

CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMA

**DEBIDO A LA EXTENSIÓN DEL ANEXO, ESTE SERÁ ENVIADO AL MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES.**

ANEXO 3.1

DISTRIBUCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR BODEGA

**DEBIDO A LA EXTENSIÓN DEL ANEXO, ESTE SERÁ ENVIADO AL MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES.**



**ANEXO 4**

**LUGARES PARA ENTREGA Y RESPONSABLES**

|    | DELEGACIÓN               | DIRECCIÓN  | RESPONSABLE  | TELEFONO   |
|----|--------------------------|--|--|------------|
| 1  | XICOTEPEC DE JUAREZ      | CALLE 17 DE JUNIO No. 106, COLONIA CENTRO, XICOTEPEC DE JUÁREZ, PUEBLA   | NIDIA GONZALEZ AMADOR<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA           | 2227272576 |
| 2  | HUAUCHINANGO             | CALLE CARREON S/N, ESQUINA CON 2 DE ABRIL, BARRIO SAN JUAN HUAUCHINANGO, PUEBLA                                  | VÍCTOR MANUEL<br>ESPÍNDOLA M.<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO    | 2226732510 |
| 3  | ZACATLAN                 | PROLONGACIÓN MIGUEL CASTULO ALATRISTE No. 706, COLONIA LA ESTRELLA, ZACATLAN, PUEBLA                             | MARIA DE LOURDES<br>MARTÍNEZ VÁZQUEZ<br>ENCARGADA DE DESPACHO  | 7979767192 |
| 4  | ZACAPOAXTLA              | CARRETERA ZACAPOAXTLA-ACUACO S/N, ZACAPOAXTLA, PUEBLA  | LUISA HILARIO SOLIMAN<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA           | 2331266384 |
| 5  | TLATLAUQUITEPEC          | CAMINO A XALTENENGO S/N, ENTRE AVENIDA DOLORES BETANCOURT Y MONTES DE OCA, JALACINGUITO, TLATLAUQUITEPEC, PUEBLA | GUSTAVO MARTINEZ<br>MARCELO<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO      | 2311043861 |
| 6  | TEZIUTLAN                | CALLE LUIS AUDIRAC No. 96B-7, BARRIO DE COYOTZINGO, TEZIUTLAN, PUEBLA  | NELLY YULIANA CARMONA<br>GUZMAN<br>ENCARGADA DE DESPACHO       | 2311061428 |
| 7  | SAN MARTIN<br>TEXMELUCAN | CALLE NICOLAS BRAVO No. 12, COLONIA MORELOS, SAN MARTIN TEXMELUCAN, PUEBLA                                       | VÍCTOR MANUEL NIEVES<br>CERÓN<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO    | 2482076234 |
| 8  | HUEJOTZINGO              | CALLE ABASOLO No. 309, CUARTO BARRIO, HUEJOTZINGO PUEBLA   | JUAN RODRIGUEZ VALLE<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO             | 2751023749 |
| 9  | AMOZOC                   | SEGUNDA PRIVADA DE LA 3 PONIENTE No. 4, BARRIO DE SANTIAGO, AMOZOC DE MOTA, PUEBLA                               | ARTURO CRUZ LEON<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                 | 2227066724 |
| 10 | TEPEACA                  | BLVD CUAUHTÉMOC NORTE No. 104, COLONIA CENTRO, TEPEACA DE NEGRETE, PUEBLA  | ALFONSO HERNANDEZ<br>APOLINAR<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO    | 2491307667 |
| 11 | CIUDAD SERDAN            | CALLE JOSEFA ORTIZ DE DOMINGUEZ S/N, COLONIA LA GLORIA, CD SERDAN PUEBLA   | ANA MARIA GONZALEZ<br>RODRIGUEZ<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA | 2451468203 |
| 12 | TECAMACHALCO             | 8 SUR No. 508, BARRIO DE SAN JOSÉ, TECAMACHALCO, PUEBLA  | REGINA RODRIGUEZ<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA                | 2491777458 |
| 13 | CHOLULA                  | PRIVADA LUIS DONALDO COLOSIO S7N, COLONIA NUEVO LEON, SAN JUAN CUAUTLANCINGO, PUEBLA                             | VERÓNICA GONZÁLEZ<br>ESPINOZA<br>ENCARGADA DE DESPACHO         | 2224746701 |

|             |                         |   |  |            |
|-------------|-------------------------|---|--|------------|
| 14          | ATLIXCO                 | CALLE JOSÉ MARÍA MORELOS Y PAVÓN # 3909, COL. VALLE SUR ATLIXCO, PUEBLA   | MARTIN MARTÍNEZ LUNA<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                       | 2213538281 |
| 15          | IZUCAR DE MATAMOROS     | AVENIDA REFORMA NO. 161, COL CENTRO, IZUCAR DE MATAMOROS, PUEBLA  | YURI GABRIELA SALDIVAR<br>DURAN<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA           | 2751098893 |
| 16          | ACATLAN DE OSORIO NORTE | CALLE MIGUEL HIDALGO S/N, COL. MORELOS, TEPEXI DE RODRIGUEZ, PUEBLA   | CECILIA MORALES FLORES<br>ENCARGADA DE DESPACHO                          | 2241071232 |
| 17          | TEHUACAN NORTE Y SUR    | AV. DEL AGAVE #113, COL. SANTA CLARA, SANTIAGO MIAHUATLAN, PUEBLA.  | MARIANA DEL CARMEN<br>CARRILLO ALTAMIRANO<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA | 2384089974 |
|             |                         |   | JESUS FUENTES GONZALEZ<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                     | 2384082975 |
| 18          | AJALPAN                 | CALLE 5 DE FEBRERO SUR # 506, BARRIO COCULCO, AJALPAN, PUE.   | ISRAEL FALOMIR CRUZ<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                        | 2381044459 |
| 19          | ACATLAN DE OSORIO SUR   | CALLE JOSÉ G. HERRERA #74 ESQUINA CON CARRETERA ACATLÁN-SAN JUAN IXCAQUIXTLA, BARRIO SAN RAFAEL, CP 74949 ACATLÁN DE OSORIO, PUE.                   | FRANCISCO JAVIER MORA<br>REYES<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO             | 2223471516 |
| 20          | PUEBLA                  | CALLE JESUS NIETO No. 3403 "B", COLONIA EX RANCHO COLORADO  | JOSÉ SAMUEL LOPEZ<br>MORALES<br>RESPONSABLE DE BODEGA                    | 2225502375 |
| <b>NOTA</b> |                         | <b>EN CASO DE QUE LOS RESPONSABLES DE BODEGA NO SE ENCUENTREN EL DELEGADO/A REGIONAL O ENCARGADO/A DE DESPACHO SERÁN LOS QUE CUBRIRÁN ESE LUGAR</b> |  |            |

**ANEXO 5**

**RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS**

| Fecha:                                  |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|---|-----------------|----------------------|------------------|----------------------------------|-------|-----------------------------------|-------------------------|------------------|----|
| Nombre del Licitante:                   |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
| Descripción General de la Adquisición.: |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
| No. de partida                          | No. De producto | Cantidad de muestras | Unidad de Medida | Descripción General del producto | Marca | Nombre del fabricante o envasador | Nombre del distribuidor | Entrega muestras |    |
|   |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         | Si               | No |
| 1                                       | 1               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 2               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 3               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 4               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 5               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 6               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 7               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 8               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 9               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 10              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 11              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 12              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 13              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 14              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |

NOTA: EL presente Anexo deberá ser elaborado de conformidad con el gramaje, contenido neto, y tolerancias de cada producto mencionado del Anexo 2.

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN ENTREGA  
MUESTRAS

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN RECIBE MUESTRAS

## **ANEXOS PARTIDA 9**

# **Programa Atención Alimentaria Rescate Nutricio**

---

**ANEXO 1**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO**

|   |       |       |      |  |
|---|-------|-------|------|--|
| 9 | 22140 | 54000 | CAJA | <p>I. Descripción general.</p> <p>Se requiere la adquisición de despensas, mismas que deberán estar armadas en caja para el Programa de atención alimentaria Rescate Nutricio, de conformidad con el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, estando la contratante obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma, de acuerdo a las cantidades establecidas en el Anexo 3 y 3.1.</p> <p>II. Periodo de la entrega.</p> <p>El periodo del contrato será a partir del primer día hábil siguiente la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre del 2023. De acuerdo a lo establecido en el programa de entregas anexo 3 y 3.1.</p> <p>III. Descripción específica para la adquisición.</p> <p>Para el Programa de atención alimentaria Rescate Nutricio, el proveedor deberá integrar cada despensa en una caja con los productos que se enlistan a continuación. Por lo que deberá apegarse estrictamente a las características de los productos y el empaque que se indican en el Anexo 2. Los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA</li> <li>2. ALUBIA</li> <li>3. ARROZ PULIDO GRANO LARGO</li> <li>4. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA</li> <li>5. AVENA EN HOJUELAS</li> <li>6. CHÍCHAROS EN LATA</li> <li>7. FRIJOL NEGRO</li> <li>8. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO</li> <li>9. LECHE DESCREMADA EN POLVO</li> <li>10. LENTEJA GRANO CHICO</li> <li>11. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES</li> <li>12. SARDINAS EN SALSA DE TOMATE</li> <li>13. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)</li> <li>14. CAJA DE CARTÓN</li> </ol> <p>El gramaje, contenido neto, y las tolerancias de cada producto mencionado, está en cada especificación técnica de calidad del anexo 2.</p> <p>IV. Condiciones generales.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El proveedor deberá realizar cuatro entregas y distribución de acuerdo a lo señalado en el Anexo 3 y 3.1.</li> <li>2. Las fechas exactas para cada una de las cuatro entregas se acordarán con el proveedor el día hábil siguiente a la formalización del contrato; así como las fechas y el medio por el cual se le notificará las cantidades exactas de los bienes requeridos por cada entrega.</li> <li>3. La contratante podrá tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte del proceso de almacenamiento y distribución de los productos, mismas</li> </ol> |
|---|-------|-------|------|--|

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  |  | <p>que serán enviados por la contratante a un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante, además de permitir a la contratante verificar en planta de producción cualquier proceso durante el procedimiento de adquisición, almacenaje y distribución.</p> <p>4. El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis de laboratorio para el seguimiento a la calidad de los productos entregados, el cual se efectuarán de la siguiente forma: (aplica solo para los productos alimentarios)</p> <p>Se verificara que se cumpla con lo solicitado en cada especificación técnica de calidad de cada producto, mencionada en el anexo 2.</p> <p>Se deberán incluir análisis microbiológicos, fisicoquímicos, sensoriales, contaminantes químicos según le corresponda al producto.</p> <p>Se realizarán como mínimo dos análisis por producto durante el periodo que dure el contrato.</p> <p>El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato.</li> <li>- Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse del: 1 al 4 de agosto del 2023</li> </ul> <p>5. El proveedor deberá contar con el personal necesario y capacitado para la distribución de los alimentos, deberá estar plenamente identificado portando gafete con fotografía y nombre visible, además de uniforme adecuado para el manejo de los alimentos.</p> <p>6. El proveedor deberá garantizar las entregas y distribución conforme al Anexo 3, 3.1 y 4., durante la vigencia del contrato. se deberá acreditar con facturas en original o copia certificada contar con parque vehicular propio de carga ligera y pesada para efectos de asegurar la distribución oportuna y/o contrato de servicios con empresa transportista con vigencia al 31 de diciembre del 2023</p> |
|--|--|--|---|

**ANEXO 2**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD  
ATENCIÓN ALIMENTARIA RESCATE NUTRICIO**

1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA
2. ALUBIA
3. ARROZ PULIDO GRANO LARGO
4. ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA
5. AVENA EN HOJUELAS
6. CHÍCHAROS EN LATA
7. FRIJOL NEGRO
8. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO
9. LECHE DESCREMADA EN POLVO
10. LENTEJA GRANO CHICO
11. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES
12. SARDINAS EN SALSA DE TOMATE
13. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)
14. CAJA DE CARTÓN

## 1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido del aceite crudo de canola cuando este es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en la neutralización, lavado, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase. La refinación física consiste en pretratamiento, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN   |
|-----------------|--|
| Color           | Característico del producto, transparente.                         |
| Olor            | Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.  |
| Sabor           | Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios. |
| Apariencia      | Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20° C (293° K). |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                           | LÍMITE                                   |
|--|--|
| Contenido neto                           | 500 mL +/- 5 mL                          |
| Ácidos grasos libres (como ácido oleico) | Máximo 0.05%                             |
| Humedad y materia volátil                | Máximo 0.05%                             |
| Índice de peróxido*                      | Máximo 1.0 meq/Kg                        |
| Impurezas insolubles                     | Máximo 0.02%                             |
| Ácidos grasos trans                      | Máximo 3.5%                              |
| Color (escala Lovibond)                  | Máximo 25 A – 2.5 R                      |
| Prueba fría a 0 °C (273 K), en horas     | Mínimo 12 horas                          |
| Estabilidad OSI                          | Mínimo 8 a 110°C                         |
| Contenido de fósforo                     | Máximo 2 ppm                             |
| Contenido de azufre                      | Máximo 2 ppm                             |
| Índice de refracción**                   | 1.465 - 1.467 a 40 °C (313 K)            |
| Índice de yodo**                         | 110 -126 cgl <sub>2</sub> /g             |
| Índice de saponificación*                | 182 - 193 mg KOH/g                       |
| Densidad relativa                        | 0.914 – 0.925 g/cm <sup>3</sup> , a 20°C |
| Punto de humeo*                          | Mínimo 220 °C                            |
| Aceite mineral                           | Negativo                                 |

\* Al momento de envasar.

\*\* Estos valores corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúxico y glucosinolatos; no son representativos de nuevas variedades desarrolladas por biotecnología. Estos valores, por lo tanto, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

| COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS | MÍNIMO | MÁXIMO |
|------------------------------|--------|--------|
| Ácido mirístico, C14:0       | N/D    | 0.2    |
| Ácido palmítico, C16:0       | 3.3    | 6      |
| Ácido esteárico C18:0        | 1.1    | 2.5    |



|   |      |      |
|---|------|------|
| Ácido araquídico C20:0                      | 0.2  | 0.8  |
| Ácido behénico C22:0                        | N/D  | 0.5  |
| Ácido lignocérico C24:0                     | N/D  | 0.2  |
| <b>Total ácidos grasos saturados</b>        | 4.6  | 10.2 |
| Ácido heptadecenóico, C17:1                 | N/D  | 0.3  |
| Ácido oléico, C18:1                         | 52   | 67   |
| Ácido gadoléico, C20:1                      | 0.1  | 3.4  |
| Ácido erúico, C22:1                         | N/D  | 2    |
| Ácido tetracosadecenóico, C24:1             | N/D  | 0.4  |
| <b>Total ácidos grasos mono-insaturados</b> | 52.1 | 73.1 |
| Ácido linoléico, C18:2                      | 16   | 25   |
| Ácido linolénico, C18:3                     | 6    | 14   |
| Ácido eicosadienóico, C20:2                 | N/D  | 0.1  |
| Ácido docosadienóico, C22:2                 | N/D  | 0.1  |
| <b>Total ácidos grasos poli-insaturados</b> | 22   | 39.2 |

Nota 1: N/D = No Determinado.

Nota 2: Los valores anotados en la tabla de las Características Fisicoquímicas corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúico y glucosinolatos. Estos valores, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO mg/Kg) |
|------------------------|----------------------|
| Hierro                 | 1.5                  |
| Cobre                  | 0.1                  |
| Plomo                  | 0.1                  |
| Arsénico               | 0.1                  |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

| ANTIOXIDANTES  | LÍMITE MÁXIMO (%) |
|--|-------------------|
| Tocoferoles naturales  | 0.03              |
| Galato de propilo (GP)   | 0.01              |
| Terbutil hidroquinona (TBHQ)   | 0.02              |
| Butirato de hidroxianisol (BHA)  | 0.01              |
| Butirato de hidroxitolueno (BHT)   | 0.02              |
| Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT (sin exceder límites individuales)          | 0.02              |
| Palmitato de ascorbilo   | 0.02              |
| Antioxidantes sinérgicos:<br>Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio | 0.005             |

Nota 3: Si se utiliza ácido fosfórico, el contenido de fósforo en el aceite puede aumentar a más de 2 ppm.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido de ácidos grasos es propenso a la rancidez.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de PET, material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |
| Proteínas               | g                           |
| Grasas totales          | g                           |
| Grasas saturadas        | g                           |
| Grasas trans            | mg                          |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS:

- NMX-F-475-SCFI-2017 Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola - Especificaciones. (Cancela a la NMX-F-475-SCFI-2011).
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016

- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006, Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 2. ALUBIA

### DESCRIPCIÓN:

Grano perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilonoidea*, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris Linneo*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN   |
|-------------------------------|--|
| Color                         | Característico de la variedad del grano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                          | Debe ser el característico del grano sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, sin presentar sabores extraños.   |
| Aspecto/Apariencia            | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.   |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |
|-----------------------------|---|
| Categoría extra             |   |
| Contenido neto              | 500 g +/- 5 g                                   |
| Humedad                     | Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5)                  |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>    |   |
| Impurezas y materia extraña |   |
| Piedras                     | 0.25  |
| Otros                       | 0.05  |
| Total máximo                | 0.30  |
| Granos dañados              |   |
| Agentes meteorológicos      | 0.70  |
| Hongos                      | 0.20  |
| Insectos y roedores         | 0.40  |
| Desarrollo germinal         | 0.00  |
| Total máximo                | 1.30  |
| Variedades                  |   |
| Contrastantes               | 0.50  |
| Afines                      | 1.00  |
| Total máximo                | 1.50  |
| Granos defectuosos          |   |
| Partidos o quebrados        | 0.80  |
| Manchados                   | 0.50  |
| Ampollados                  | 0.70  |
| Total máximo                | 2.00  |
| Presencia de plaga          | 0.0   |
| Suma total                  | 5.10  |
| Tiempo de cocción           | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 |

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
|  | minutos en olla normal (máximos) |
|--|----------------------------------|

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase primario o empaque debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC Vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC Vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010,

Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS:

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.

- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**



### 3. ARROZ PULIDO GRANO LARGO

#### DESCRIPCIÓN:

Grano perteneciente a la familia de la gramínea, género *Oryza*, especie *Oryza Sativa L.* al que se le ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Blanco, característico del arroz pulido.   |
| Olor               | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción. |
| Aspecto/Apariencia | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.  |

#### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN             | LÍMITE                  |
|----------------------------|-------------------------|
| Categoría Súper extra      |                         |
| Contenido Neto             | 500 g +/- 5 g           |
| Humedad                    | 10 mínimo – 14 máximo   |
| Tipo de grano              |                         |
| Grano entero               | Mínimo 92               |
| Grano quebrado             | Máximo 8                |
| Total                      | 100                     |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>   |                         |
| Variedades                 |                         |
| Contrastantes              | 0.50                    |
| Afines                     | 2.0                     |
| Total máximo               | 2.5                     |
| Granos dañados             |                         |
| Insectos y microorganismos | 1.0                     |
| Manchados por calor        | 1.0                     |
| Total máximo               | 2.0                     |
| Granos defectuosos         |                         |
| Palay                      | 0.005                   |
| Mal pulidos                | 2.0                     |
| Cutícula roja              | 1.0                     |
| Estrellados                | 7.5                     |
| Granos yesosos             | 4.0                     |
| Total máximo               | 14.505                  |
| Tamaño del grano           | Extra largo: >= 7.50 mm |

### APARIENCIA DEL GRANO PULIDO DE ARROZ SEGÚN LA VARIEDAD

| CENTRO O PANZA BLANCA            | %        |
|----------------------------------|----------|
| Grano cristalino                 | Ninguna  |
| Grano con centro o panza pequeña | ≤ 10     |
| Grano con centro o panza mediana | 11 a 19  |
| Grano con centro o panza grande  | Hasta 20 |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5% de impurezas y materia extraña en peso, y de este parámetro, no más del 0.3% de semillas de maleza.

Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro, se considera impureza o materia extraña.

No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### **CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

#### **DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### **CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/Aspecto                         | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### **CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### **REFERENCIAS:**

- Norma Mexicana NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano – Cereales – Arroz Pulido (Oryza Sativa L.) – Especificaciones y Métodos de Prueba.

- Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. NORMA Oficial
- para Arroz Codex Stan 198-1995 Norma del Codex
- 1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. Codex. Stan 193-
- Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de
- se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016 Acuerdo por el que
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-
- 2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-
- 2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

#### 4. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA

##### DESCRIPCIÓN:

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie *Thunnus Albacares* (atún aleta amarilla), envasado en recipientes cerrados herméticamente y lista para su consumo, sometido a tratamiento térmico de esterilización. El líquido de cobertura solo debe ser agua, la presentación puede ser en trozos u hojuelas y no debe contener soya.

##### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Claro, característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos, por contaminación o adulteración.   |
| Olor            | Agradable y característico al producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.  |
| Sabor           | Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.  |
| Presentación    | En trozos, donde la porción de carne conserva la estructura del músculo, o bien, en hojuelas, donde la porción de la carne no tiene forma definida, pero que conserva la estructura del tejido muscular que la origina. |
| Textura         | De consistencia firme a blanda, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.  |

##### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|---------------------------------|-----------------------|
| Mesofílicos anaerobios          | Negativo              |
| Mesofílicos aerobios            | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios         | Negativo              |
| Termofílicos aerobios           | Negativo              |

##### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN    | LÍMITE                          |
|-------------------|---------------------------------|
| Contenido neto    | 140 g +/- 5 g                   |
| Masa drenada      | 110 g +/- 25 g                  |
| Grado de calidad* | Mínimo 85 puntos                |
| Sodio             | Máximo 300 mg/100 g de producto |
| Proteína          | Mínimo 20%                      |

\* De acuerdo a la tabla 3 del punto 9.1 de la NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones.

##### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.5                   |
| Metilmercurio          | 1.0                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

|           |     |
|-----------|-----|
| Histamina | 100 |
|-----------|-----|

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### **ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### **MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

#### **VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

#### **CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### **CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos

en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

## REFERENCIAS:

- 2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones (Cancela a la NMX-F-220-1982). NMX-F-220-SCFI-
- de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000). Subsecretaria de Regulación y Fomento Sanitario, Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios. Secretaria De Salud. Guía para el Análisis
- se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerdo por el que
- Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. Norma Oficial
- Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios, NMX-F-314-1977,
- Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados. NMX-F-315-1978,
- SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-
- 2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-
- 2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-
- 1994. Bienes y servicios - Método de prueba para la determinación de cadmio, plomo, arsénico, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada, espectrometría de absorción atómica. NOM-117-SSA1-
- 1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-130-SSA1-
- atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba. NOM-235-SE-2020,
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

## ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

## REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

## AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**



## 5. AVENA EN HOJUELAS

### DESCRIPCIÓN:

Producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie Avena sativa y Avena bizantina. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba. |
| Apariencia/Aspecto | Laminar, hojuelas pequeñas.   |
| Olor               | A avena tostada, exenta de olores anormales.                            |
| Sabor              | Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.            |
| Textura            | Firmes y secas al tacto.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN               | LÍMITE MÁXIMO      |
|------------------------------|--------------------|
| Bacterias mesófilas aerobias | 10,000 UFC/g       |
| Coliformes totales           | 10 UFC/g           |
| Coliformes fecales           | Negativo           |
| Salmonella spp               | Negativo (en 25 g) |
| Hongos y levaduras           | 100 UFC/g          |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE                  |
|-------------------------|-------------------------|
| Contenido Neto          | 400 g +/- 5 g           |
| Actividad enzimática    | Negativa                |
| Ácidos grasos libres    | Máximo 10 %             |
| Humedad                 | Máximo 12.0 %           |
| Cenizas                 | Máximo 2.0 %            |
| Extracto etéreo         | Mínimo 5.0 %            |
| Presencia de cascarilla | Máximo 4 piezas en 50 g |
| Proteínas (N X 5.83)    | Mínimo 10.0 %           |
| Fibra dietética         | Mínimo 6 %              |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,5 mg/kg     |

|             |           |
|-------------|-----------|
| Cadmio      | 0,1 mg/kg |
| Aflatoxinas | 20 µg/kg  |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto o material extraño ajeno al producto.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo seis meses a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los

impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### **CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### **REFERENCIAS:**

- NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos – Hojuela de Avena – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### **ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### **REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### **AUTORIZÓ:**

**MTRO.**

**FRANCISCO**

**JAVIER**

**NAVARRETE**

**LÓPEZ**

## 6. CHÍCHAROS EN LATA

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido a partir de los frutos frescos, sanos, limpios, enteros, sacados de la vaina aún no maduros (verdes) y de la variedad *Pisum sativum L.*, envasados con un medio líquido de cobertura adecuada en envases herméticamente cerrados y tratados térmicamente para su conservación.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Verde característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.           |
| Olor               | Característico del producto. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                   |
| Sabor              | Característico del producto, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso. |
| Aspecto/Apariencia | Tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE                          |
|----------------------|---------------------------------|
| Contenido Neto       | 430 g +/- 30 g                  |
| Masa drenada         | 235 +/-25 g                     |
| pH                   | 5.5 - 6-5                       |
| Solidos solubles (%) | Máximo 12                       |
| Sodio                | Máximo 300 mg/100 g de alimento |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LIMITE MAXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### **ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### **MATERIA EXTRAÑA:**

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

#### **VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### **CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### **CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPRAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS

- NMX-F-028-1981. Alimentos Para Humanos. Chícharos Envasados.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**



## 7.- FRIJOL NEGRO

### DESCRIPCIÓN:

Grano de la leguminosa perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris Linneo*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional, considerado como el segundo cultivo en importancia comercial.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico de la variedad del grano sano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                          | Debe ser el característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |
| Aspecto/Apariencia            | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.  |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                | LÍMITE                     |
|-------------------------------|----------------------------|
| Categoría Extra               |                            |
| Contenido neto                | 1 Kg +/- 5 g               |
| Humedad                       | Entre 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>      |                            |
| Impurezas y materias extrañas |                            |
| Piedras                       | 0.25                       |
| Otros                         | 0.05                       |
| Total máximo                  | 0.30                       |
| Granos dañados                |                            |
| Agentes meteorológicos        | 0.70                       |
| Hongos                        | 0.20                       |
| Insectos y roedores           | 0.40                       |
| Desarrollo germinal           | 0.00                       |
| Total                         | 1.30                       |
| Variedades                    |                            |
| Contrastantes                 | 0.50                       |
| Afines                        | 1.00                       |
| Total                         | 1.50                       |
| Granos defectuosos            |                            |
| Partidos o quebrados          | 0.80                       |
| Manchados                     | 0.50                       |
| Ampollados                    | 0.70                       |
| Total                         | 2.00                       |
| Presencia de plaga            | 0.0                        |

|                   |   |
|-------------------|---|
| Suma total        | 5.10  |
| Tiempo de cocción | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y<br>135 minutos en olla normal (máximos) |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe de ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE)

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este

programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”. Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

#### DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPRAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex Stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.

- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 8. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

### DESCRIPCIÓN:

Producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos de maíz (*Zea Mays*) sano, limpio y previamente sometido a cocción parcial con agua en presencia de cal (óxido de calcio), lo que permite suavizar el grano y facilitar la separación de la cáscara y posterior molienda.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.     |
| Olor               | Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño o de rancidez. |
| Sabor              | Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.              |
| Aspecto/Apariencia | Polvo uniforme, sin grumos.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|----------------------|-----------------------|
| Mesofílicos aerobios | 50,000                |
| Coliformes totales   | 100                   |
| Hongos               | 1,000                 |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                       | LÍMITE (%)                      |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Contenido Neto                       | 1 Kg +/- 5 g                    |
| Humedad                              | Máximo 12.5                     |
| Proteína en base seca                | Mínimo 7                        |
| Proteína en base húmeda              | Mínimo 6                        |
| Extracto etéreo en base seca         | Mínimo 3                        |
| Extracto etéreo en base húmeda       | Mínimo 2.5                      |
| Cenizas en base seca                 | Máximo 3.5                      |
| Cenizas en base húmeda               | Máximo 3.0                      |
| Fibra dietética total en base seca   | Mínimo 6                        |
| Fibra dietética total en base húmeda | Mínimo 5                        |
| Sodio                                | Máximo 300 mg/100 g de producto |

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser restituidas con los siguientes nutrientes y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/kg DE | FUENTE RECOMENDADA |
|------------|----------------------------------|--------------------|
|------------|----------------------------------|--------------------|

|  | HARINA |                        |
|--|--------|------------------------|
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | 5      | Mononitrato de tiamina |
| Riboflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | 3      | Riboflavina            |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | 35     | Nicotinamida           |

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser adicionadas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO                | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA         |
|---------------------------|---|----------------------------|
| Ácido fólico              | 2                                       | Ácido fólico               |
| Hierro (como ion ferroso) | 40                                      | Sulfato o fumarato ferroso |
| Zinc                      | 40                                      | Óxido de zinc              |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/Kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/Kg     |
| Arsénico               | 0.3 mg/Kg     |
| Aflatoxinas            | 12 µg/Kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF.

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser fabricado de material inocuo y resistente, que resista el mecanismo de integración, y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL                | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|--|-----------------------------|
| Contenido energético*                  | kcal                        |
| Proteínas                              | g                           |
| Grasas totales                         | g                           |
| Grasas saturadas                       | g                           |
| Grasas trans                           | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles        | g                           |
| Azúcares                               | g                           |
| Azúcares añadidos                      | g                           |
| Fibra dietética                        | g                           |
| Sodio                                  | mg                          |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR                   |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR                   |
| Hierro                                 | mg o %VNR                   |
| Zinc                                   | mg o %VNR                   |

\*Adicional a lo reportado por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NMX-F-046-SCFI-2018. Harina de maíz nixtamalizado.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-Contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.



**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 9. LECHE DESCREMADA EN POLVO

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad.

De solubilidad instantánea.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Característico.  |
| Olor               | Característico sin presentar olores extraños o desagradables.                                |
| Sabor              | Característico del producto, sin presentar sabores extraños desagradables.                   |
| Aspecto/Apariencia | Polvo fino, homogéneo, de color uniforme, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente. |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN               | LÍMITE MÁXIMO        |
|------------------------------|----------------------|
| Coliformes totales           | < 10 UFC/g o mL      |
| Salmonella spp               | Ausente en 25 g o mL |
| Escherichia coli             | < 3 NMP/g o mL       |
| Enterotoxina estafilococcica | Negativa             |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN  | LÍMITE              |
|---|---------------------|
| Contenido Neto  | 120 g +/- 5 gramos  |
| Grasa butírica (%) (m/m)  | Máximo 1.5          |
| Humedad (%)*  | Máximo 4            |
| Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos (%) (m/m) | Mínimo 34           |
| Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)**                        | Mínimo 27           |
| Acidez (ácido láctico) (%)  | Máximo 0.15         |
| Partículas quemadas (mg)  | Disco B (15 Máximo) |
| Índice de insolubilidad (mL)  | Máximo 1            |

\*Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser máximo 5%. \*\* La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).

| VITAMINAS                                | LÍMITE                          |
|--|---------------------------------|
| Vitamina A (Retinol)                     | 310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L) |
| Vitamina D <sub>3</sub> (Colecalciferol) | 5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)     |

**CARACTERÍSTICAS  
TOXICOLÓGICAS:**

| INHIBIDORES BACTERIANOS | LÍMITE |
|-------------------------|--------|
|-------------------------|--------|

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Derivados Clorados           | Negativo |
| Sales cuaternarias de amonio | Negativo |
| Oxidantes                    | Negativo |
| Formaldehído                 | Negativo |
| Antibióticos                 | Negativo |

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Mercurio               | 0.05 mg/kg    |
| Arsénico               | 0.2 mg/kg     |
| Aflatoxina M1          | 0.5 µg/L      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos en la NOM-243-SSA1-2010 y los contenidos en el acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental, la cual debe realizarse de acuerdo con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100g o 100 mL |
|---------------------------------|----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                       |
| Proteínas                       | g                          |
| Grasas totales                  | g                          |
| Grasas saturadas                | g                          |
| Grasas trans                    | mg                         |
| Hidratos de carbono disponibles | g                          |
| Azúcares                        | g                          |
| Azúcares añadidos               | g                          |
| Fibra dietética                 | g                          |
| Sodio                           | mg                         |
| Información adicional**         |                            |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN   | RECHAZO  |
|--|--|--|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.    | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.   |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.   | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                            |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.   | Vencida.   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de |

|  |        |        |
|--|--------|--------|
|  | plaga. | plaga. |
|--|--------|--------|

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### ADULTERACIÓN DE LA LECHE:

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La realización de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

| PRUEBA                                       | APRECIACIONES   |
|--|---|
| Relación caseína/proteína.                   | En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).<br>Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína.   |
| Caracterización del perfil de ácidos grasos. | Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración.<br>El resultado deberá ser característico de grasa butírica. |

#### MARCA DEL PRODUCTO:

Una marca es todo signo visible que distingue productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado.

Su uso exclusivo se obtiene mediante su registro ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), por lo que este producto se solicita que se oferte una sola marca y que esté registrada ante dicho Instituto.

#### REFERENCIAS:

- NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos

de prueba NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

- NMX-F-490-1999 Normex- Alimentos-Aceites y Grasas-Determinación de la Composición de Ácidos Grasos a Partir de C6 por Cromatografía de Gases.
- Regla  
mento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuer  
do por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/  
RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-  
051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados información comercial y sanitaria.
- NOM-  
030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-  
SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-  
251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manu  
al de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 10. LENTEJA GRANO CHICO

### DESCRIPCIÓN:

La semilla de la lenteja es una legumbre proviene de la planta llamada *Lens Esculenta*. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la araña, la lenteja pardina, lenteja beluga o la lenteja verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN   |
|-------------------------------|--|
| Color                         | Característico de la variedad del grano.   |
| Olor                          | Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.  |
| Aspecto/Apariencia            | Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.                                    |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |
|-----------------------------|---|
| Categoría Extra             |   |
| Contenido neto              | 500 g +/- 5 g   |
| Humedad %                   | Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5)  |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>    |   |
| Impurezas y materia extraña |   |
| Piedra                      | 0.25  |
| Otros                       | 0.05  |
| Total máximo                | 0.30  |
| Granos dañados              |   |
| Agentes meteorológicos      | 0.70  |
| Hongos                      | 0.20  |
| Insectos y roedores         | 0.40  |
| Desarrollo germinal         | 0.00  |
| Total máximo                | 1.30  |
| Variedades                  |   |
| Contrastantes               | 0.50  |
| Afines                      | 1.00  |
| Total máximo                | 1.50  |
| Granos defectuosos          |   |
| Partidos o quebrados        | 0.80  |
| Manchados                   | 0.50  |
| Ampollados                  | 0.70  |
| Total máximo                | 2.00  |
| Presencia de plaga          | 0.0   |
| Suma total                  | 5.10  |
| Tiempo de cocción           | 25 a 40 minutos en olla de presión casera y de 45 a 60 minutos en olla normal (máximos) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento

### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:



Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST ((Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS:

- 2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba. NMX-FF-038-SCFI-
- 1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres. Codex Stan 171-
- 1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. Codex. Stan 193-
- Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de
- se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016 Acuerdo por el que
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-
- 2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-

- 2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 11. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas integrales o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos).

La presentación puede ser de codo, caracol, pluma y/o tornillo.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|---------------------|--|
| Color               | Característico del producto, amarillo-marrón.                                |
| Olor                | Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.  |
| Sabor               | Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. |
| Aspecto/ Apariencia | Uniforme dependiendo de la figura, sin presentar grietas o fisuras.          |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN     | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|--------------------|-----------------------|
| Hongos             | 200                   |
| Levaduras          | 150                   |
| Coliformes totales | < 10                  |
| E. Coli            | Ausente               |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN      | LÍMITE                     |
|---------------------|----------------------------|
| Contenido Neto      | 200 g +/- 5 g              |
| Humedad             | Máximo 13%                 |
| Proteína (N x 6.25) | Mínimo 13.0%               |
| Ceniza              | Máximo 1.25%               |
| Fibra dietética     | Mínimo 1.8 g por 30 g (6%) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Debe estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Proteínas                       | g  |
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

## REFERENCIAS:

- NORMEX-2002 Alimentos-Pasta-Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos De Prueba (CANCELA A LA NMX-F-023-S-1980). NMX-F-023-
- 2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. NOM-247-SSA1-
- NORMEX-2002, Alimentos-Pasta-Denominación. Clasificación Comercial y Métodos de Prueba. Reglamento de NMX-F-23-
- Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. CAC/RCP 56-2004,
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. NOM-051-
- SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-030-SCFI-
- 2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-002-SCFI-
- 2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-251-SSA1-
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Manual de
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

### ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

### REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

### AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 12. SARDINAS EN SALSA DE TOMATE

### DESCRIPCIÓN:

Producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas, perteneciente a los siguientes géneros: *Sardinops spp.*, *Etrumeus spp.*, *Engraulis spp.*, *Opisthonema spp.*, *Trachurus spp.*

Deberá indicar el país de origen, en el cual fue fabricado, manufacturado o producido, debiendo ser mencionado en la etiqueta del producto.

### DEL MEDIO DE COBERTURA:

El nombre del medio de cobertura formará parte del nombre del alimento.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Sabor           | Debe ser agradable característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración. |
| Color           | Debe ser el color característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin colores extraños por contaminación o adulteración.                        |
| Olor            | Debe ser el característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.         |
| Presentación    | Trozos de pescado.  |
| Textura         | Firme, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.   |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|-------------------------|-----------------------|
| Mesofílicos anaerobios  | Negativo              |
| Mesofílicos aerobios    | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios | Negativo              |
| Termofílicos aerobios   | Negativo              |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                            |
|----------------|-----------------------------------|
| Contenido neto | 425 g +/- 2 g                     |
| Masa drenada   | 300 +/- 20 g                      |
| Proteína       | Mínimo 18 %                       |
| Sodio          | Máximo 300 mg en 100g de producto |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.5                   |
| Metilmercurio          | 1.0                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |
| Histamina              | 100                   |

|                     |                                    |
|---------------------|------------------------------------|
| Toxina botulínica** | Ausente en la totalidad del envase |
|---------------------|------------------------------------|

\* Incluir esta determinación cuando el producto se presente enlatado.

\*\*Realizarse en caso de encontrar desviaciones en las características microbiológicas.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### **ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### **MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

#### **VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

#### **CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este



programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.  
El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- 2001 Productos de la pesca - Sardinias y Pescados Similares Enlatados – Especificaciones. NMX-F-179-SCFI-
- Productos Análogos en Conserva. CODEX STAN 94-1981 Norma del Codex para las Sardinias y
- 2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. NOM-242-SSA1-SSA1-
- Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Última modificación publicada en el DOF el 27/12/2012. NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación NOM-130-SSA1-1995
- Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones. NOM-030-SCFI-2006
- 2010 Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-
- Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. NOM-251-SSA1-2009
- determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012. Acuerdo por el que se
- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de septiembre de 2013. Acuerdo por el que se
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos CAC/RCP 56-2004,
- Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios. NMX-F-314-1977.
- Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados. NMX-F-315-1978
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

#### ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

13. **LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)**

**VEGETALES EN**

**DEFINICIÓN:**

Producto obtenido a partir de vegetales: chícharos y zanahorias. Sanos, frescos, limpios, los cuales se lavan, pelan y cortan. Sometidos a un tratamiento suave con agua, añadiendo un medio de cobertura.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del producto fresco. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.                   |
| Olor               | Característico del producto fresco. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                     |
| Sabor              | Característico del producto fresco, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso.   |
| Aspecto/Apariencia | Trozos de legumbres y verduras tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado. El producto no debe presentarse pastoso. |
| Textura            | Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).   |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                          |
|----------------|---------------------------------|
| Contenido neto | 415 g +/- 15 g                  |
| Masa drenada   | 220 +/- 32 g                    |
| pH             | 5.5 – 6.5                       |
| Sodio          | Máximo 300 mg/100 g de alimento |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe estar exento de materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
|-------------------------|-----------------------------|

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Contenido energético*           | kcal |
| Proteínas                       | g    |
| Grasas totales                  | g    |
| Grasas saturadas                | g    |
| Grasas trans                    | mg   |
| Hidratos de carbono disponibles | g    |
| Azúcares                        | g    |
| Azúcares añadidos               | g    |
| Fibra dietética                 | g    |
| Sodio                           | mg   |
| Información adicional**         |      |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS:

- Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de
- se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Acuerdo por el que
- suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. NOM-130-SSA1-
- 1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-030-SCFI-
- Alimentos Para Humanos. Chícharos Envasados. NOM-002-SCFI-2011,
- SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-
- 2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. NOM-251-SSA1-
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Manual de
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

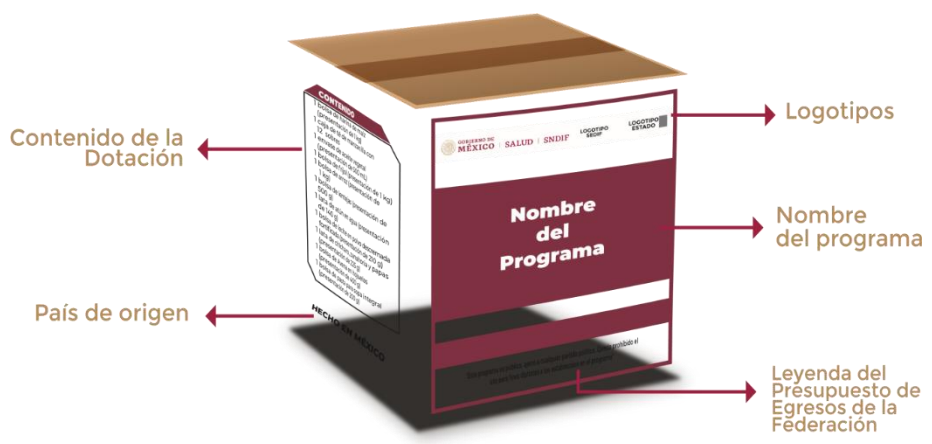
**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

#### 14. CAJA DE CARTÓN

| CARACTERÍSTICAS  |  |
|--|--|
| Color  | Blanco   |
| Tipo de corrugado  | Sencillo en color blanco   |
| Dimensiones  | Propuesta de dimensiones: Largo 29 cm, ancho 24 cm, alto 27 cm, +/- 1 cm en todas las dimensiones. Éstas pueden variar de acuerdo al acomodo de los productos.   |
| Resistencia FG   | Mínimo 10 +/- 1 Kg/cm <sup>2</sup>   |
| Flauta   | C  |
| Estiba máxima  | 10 cajas   |
| Impresos   | Invariablemente deberá cumplir con los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC) vigente.<br>Así mismo, deberá contener en una de las caras cualquiera de las siguientes leyendas de recomendaciones saludables: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consuma alimentos variados, incluidas frutas y verduras</li> <li>• Reduzca el consumo de sal</li> <li>• Consuma cantidades moderadas de grasas y aceites</li> <li>• Limite el consumo de azúcar</li> <li>• Mantenga una buena hidratación, bebiendo suficiente agua</li> <li>• Practique la lactancia materna</li> </ul> |
|  |  |

#### Notas:

- Las dimensiones de la caja son una propuesta, ya que de acuerdo al contenido y acomodo de productos estas pueden variar.
- El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud.
- Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines

distintos a los establecidos en el programa”. Es obligatorio presentar la caja de cartón propuesta para su aprobación por este SEDIF, antes de su producción.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**



ANEXO 3

CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMA

**DEBIDO A LA EXTENSIÓN DEL ANEXO, ESTE SERÁ ENVIADO AL MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES.**

ANEXO 3.1

DISTRIBUCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR BODEGA

**DEBIDO A LA EXTENSIÓN DEL ANEXO, ESTE SERÁ ENVIADO AL MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES.**

**ANEXO 4**

**LUGARES PARA ENTREGA Y RESPONSABLES**

|    | DELEGACIÓN               | DIRECCIÓN  | RESPONSABLE  | TELEFONO   |
|----|--------------------------|--|--|------------|
| 1  | XICOTEPEC DE JUAREZ      | CALLE 17 DE JUNIO No. 106, COLONIA CENTRO, XICOTEPEC DE JUÁREZ, PUEBLA   | NIDIA GONZALEZ AMADOR<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA           | 2227272576 |
| 2  | HUAUCHINANGO             | CALLE CARREON S/N, ESQUINA CON 2 DE ABRIL, BARRIO SAN JUAN HUAUCHINANGO, PUEBLA                                  | VÍCTOR MANUEL<br>ESPÍNDOLA M.<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO    | 2226732510 |
| 3  | ZACATLAN                 | PROLONGACIÓN MIGUEL CASTULO ALATRISTE No. 706, COLONIA LA ESTRELLA, ZACATLAN, PUEBLA                             | MARIA DE LOURDES<br>MARTÍNEZ VÁZQUEZ<br>ENCARGADA DE DESPACHO  | 7979767192 |
| 4  | ZACAPOAXTLA              | CARRETERA ZACAPOAXTLA-ACUACO S/N, ZACAPOAXTLA, PUEBLA  | LUISA HILARIO SOLIMAN<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA           | 2331266384 |
| 5  | TLATLAUQUITEPEC          | CAMINO A XALTENENGO S/N, ENTRE AVENIDA DOLORES BETANCOURT Y MONTES DE OCA, JALACINGUITO, TLATLAUQUITEPEC, PUEBLA | GUSTAVO MARTINEZ<br>MARCELO<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO      | 2311043861 |
| 6  | TEZIUTLAN                | CALLE LUIS AUDIRAC No. 96B-7, BARRIO DE COYOTZINGO, TEZIUTLAN, PUEBLA  | NELLY YULIANA CARMONA<br>GUZMAN<br>ENCARGADA DE DESPACHO       | 2311061428 |
| 7  | SAN MARTIN<br>TEXMELUCAN | CALLE NICOLAS BRAVO No. 12, COLONIA MORELOS, SAN MARTIN TEXMELUCAN, PUEBLA                                       | VÍCTOR MANUEL NIEVES<br>CERÓN<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO    | 2482076234 |
| 8  | HUEJOTZINGO              | CALLE ABASOLO No. 309, CUARTO BARRIO, HUEJOTZINGO PUEBLA   | JUAN RODRIGUEZ VALLE<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO             | 2751023749 |
| 9  | AMOZOC                   | SEGUNDA PRIVADA DE LA 3 PONIENTE No. 4, BARRIO DE SANTIAGO, AMOZOC DE MOTA, PUEBLA                               | ARTURO CRUZ LEON<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                 | 2227066724 |
| 10 | TEPEACA                  | BLVD CUAUHTÉMOC NORTE No. 104, COLONIA CENTRO, TEPEACA DE NEGRETE, PUEBLA  | ALFONSO HERNANDEZ<br>APOLINAR<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO    | 2491307667 |
| 11 | CIUDAD SERDAN            | CALLE JOSEFA ORTIZ DE DOMINGUEZ S/N, COLONIA LA GLORIA, CD SERDAN PUEBLA   | ANA MARIA GONZALEZ<br>RODRIGUEZ<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA | 2451468203 |
| 12 | TECAMACHALCO             | 8 SUR No. 508, BARRIO DE SAN JOSÉ, TECAMACHALCO, PUEBLA  | REGINA RODRIGUEZ<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA                | 2491777458 |
| 13 | CHOLULA                  | PRIVADA LUIS DONALDO COLOSIO S7N, COLONIA NUEVO LEON, SAN JUAN CUAUTLANCINGO, PUEBLA                             | VERÓNICA GONZÁLEZ<br>ESPINOZA<br>ENCARGADA DE DESPACHO         | 2224746701 |

|             |                         |   |  |            |
|-------------|-------------------------|---|--|------------|
| 14          | ATLIXCO                 | CALLE JOSÉ MARÍA MORELOS Y PAVÓN # 3909, COL. VALLE SUR ATLIXCO, PUEBLA   | MARTIN MARTÍNEZ LUNA<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                       | 2213538281 |
| 15          | IZUCAR DE MATAMOROS     | AVENIDA REFORMA NO. 161, COL CENTRO, IZUCAR DE MATAMOROS, PUEBLA  | YURI GABRIELA SALDIVAR<br>DURAN<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA           | 2751098893 |
| 16          | ACATLAN DE OSORIO NORTE | CALLE MIGUEL HIDALGO S/N, COL. MORELOS, TEPEXI DE RODRIGUEZ, PUEBLA   | CECILIA MORALES FLORES<br>ENCARGADA DE DESPACHO                          | 2241071232 |
| 17          | TEHUACAN NORTE Y SUR    | AV. DEL AGAVE #113, COL. SANTA CLARA, SANTIAGO MIAHUATLAN, PUEBLA.  | MARIANA DEL CARMEN<br>CARRILLO ALTAMIRANO<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA | 2384089974 |
|             |                         |   | JESUS FUENTES GONZALEZ<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                     | 2384082975 |
| 18          | AJALPAN                 | CALLE 5 DE FEBRERO SUR # 506, BARRIO COCULCO, AJALPAN, PUE.   | ISRAEL FALOMIR CRUZ<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                        | 2381044459 |
| 19          | ACATLAN DE OSORIO SUR   | CALLE JOSÉ G. HERRERA #74 ESQUINA CON CARRETERA ACATLÁN-SAN JUAN IXCAQUIXTLA, BARRIO SAN RAFAEL, CP 74949 ACATLÁN DE OSORIO, PUE.                   | FRANCISCO JAVIER MORA<br>REYES<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO             | 2223471516 |
| 20          | PUEBLA                  | CALLE JESUS NIETO No. 3403 "B", COLONIA EX RANCHO COLORADO  | JOSÉ SAMUEL LOPEZ<br>MORALES<br>RESPONSABLE DE BODEGA                    | 2225502375 |
| <b>NOTA</b> |                         | <b>EN CASO DE QUE LOS RESPONSABLES DE BODEGA NO SE ENCUENTREN EL DELEGADO/A REGIONAL O ENCARGADO/A DE DESPACHO SERÁN LOS QUE CUBRIRÁN ESE LUGAR</b> |  |            |

**ANEXO 5**

**RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS**

| Fecha:                                  |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|---|-----------------|----------------------|------------------|----------------------------------|-------|-----------------------------------|-------------------------|------------------|----|
| Nombre del Licitante:                   |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
| Descripción General de la Adquisición.: |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
| No. de partida                          | No. De producto | Cantidad de muestras | Unidad de Medida | Descripción General del producto | Marca | Nombre del fabricante o envasador | Nombre del distribuidor | Entrega muestras |    |
|   |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         | Si               | No |
| 1                                       | 1               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 2               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 3               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 4               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 5               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 6               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 7               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 8               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 9               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 10              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 11              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 12              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 13              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 14              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |

NOTA: EL presente Anexo deberá ser elaborado de conformidad con el gramaje, contenido neto, y tolerancias de cada producto mencionado del Anexo 2.

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN ENTREGA MUESTRAS

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN RECIBE MUESTRAS

## **ANEXOS PARTIDA 10**

### **Programa Atención Alimentaria a personas en situación de emergencia o desastre**

---

**ANEXO 1**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO**

|    |       |       |      |  |
|----|-------|-------|------|--|
| 10 | 12376 | 30185 | CAJA | <p>I. Descripción general de la adquisición.</p> <p>Se requiere la adquisición de despensas mismas que deberán estar armadas en cajas para del Programa de Atención Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre, de conformidad con el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante estará obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma, de acuerdo a las cantidades establecidas en el Anexo 3.</p> <p>II. Periodo de la entrega.</p> <p>El periodo del contrato será a partir del primer día hábil siguiente a su formalización y hasta el 31 de diciembre del 2023. De acuerdo a lo establecido en el programa de entregas anexo 3 y 3.1.</p> <p>III. Descripción específica para la adquisición.</p> <p>Para el Programa de Atención Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre, el proveedor deberá integrar cada despensa en una caja con los productos que se enlistan a continuación. Por lo que deberá apegarse estrictamente a las características de los productos y el empaque que se indican en el Anexo 2. Los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 4.</p> <p>1. AVENA EN HOJUELAS<br/>2. CHÍCHAROS EN LATA<br/>3. FRIJOL NEGRO<br/>4. HARINA DE TRIGO INTEGRAL<br/>5. LECHE DESCREMADA EN POLVO<br/>6. LENTEJA GRANO CHICO<br/>7. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES<br/>8. SARDINAS EN SALSA DE TOMATE<br/>9. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)<br/>10. CAJA DE CARTÓN</p> <p>El gramaje, contenido neto, y las tolerancias de cada producto mencionado, está en cada especificación técnica de calidad del Anexo 2</p> <p>IV. Condiciones generales.</p> <p>1. El proveedor deberá realizar una entrega y distribución de acuerdo a lo señalado en el Anexo 3 y 3.1.</p> <p>2. La fecha exacta para la entrega se acordará con el proveedor el día hábil siguiente a la formalización del contrato; así como la fecha y el medio por el cual se le notificará las cantidades exactas de los bienes requeridos por la entrega.</p> <p>En caso de presentarse una emergencia antes de la fecha acordada para la entrega, la contratante podrá solicitarle al proveedor realizar entregas parciales las cuales estarán dentro de las cantidades máximas y mínimas contratadas.</p> <p>3. La contratante podrá tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte del proceso de almacenamiento y distribución de los productos, mismas</p> |
|----|-------|-------|------|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | <p>que serán enviados por la contratante a un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante, además de permitir a la contratante verificar en planta de producción cualquier proceso durante el procedimiento de adquisición y almacenaje y distribución.</p> <p>4. El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis de laboratorio para el seguimiento a la calidad de los productos entregados, el cual se efectuarán de la siguiente forma: (aplica solo para los productos alimentarios).</p> <p>Se verificara que se cumpla con lo solicitado en cada especificación técnica de calidad de cada producto, mencionada en el Anexo 2,</p> <p>Se deberán incluir análisis microbiológicos, fisicoquímicos, sensoriales, contaminantes químicos según le corresponda al producto.</p> <p>Se realizarán como mínimo dos análisis por producto durante el periodo que dure del contrato,</p> <p>El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C (E.M.A) de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato.</li> <li>- Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse del: 1 al 4 de agosto del 2023</li> </ul> <p>5. El proveedor deberá contar con el personal necesario y capacitado para la distribución de los alimentos, deberá estar plenamente identificado portando gafete con fotografía y nombre visible, además de uniforme adecuado para el manejo de los alimentos.</p> <p>6. El proveedor deberá garantizar las entregas y distribución conforme al Anexo 3, 3.1 y 4., durante la vigencia del contrato. se deberá acreditar con facturas en original o copia certificada contar con parque vehicular propio de carga ligera y pesada para efectos de asegurar la distribución oportuna y/o contrato de servicios con empresa transportista con vigencia al 31 de diciembre del 2023</p> |
|--|--|--|--|



**ANEXO 2**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD  
ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE**

1. AVENA EN HOJUELAS
2. CHÍCHAROS EN LATA
3. FRIJOL NEGRO
4. HARINA DE TRIGO INTEGRAL
5. LECHE DESCREMADA EN POLVO
6. LENTEJA GRANO CHICO
7. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES
8. SARDINAS EN SALSA DE TOMATE
9. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)
10. CAJA DE CARTÓN

## 1. AVENA EN HOJUELAS

### DESCRIPCIÓN:

Producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie Avena sativa y Avena bizantina. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba. |
| Apariencia/Aspecto | Laminar, hojuelas pequeñas.   |
| Olor               | A avena tostada, exenta de olores anormales.                            |
| Sabor              | Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.            |
| Textura            | Firmes y secas al tacto.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE MÁXIMO      |
|--------------------------------|--------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000 UFC/g       |
| Coliformes totales             | 10 UFC/g           |
| Coliformes fecales             | Negativo           |
| Salmonella spp                 | Negativo (en 25 g) |
| Hongos y levaduras             | 100 UFC/g          |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE                  |
|-------------------------|-------------------------|
| Contenido Neto          | 400 g +/- 5 g           |
| Actividad enzimática    | Negativa                |
| Ácidos grasos libres    | Máximo 10 %             |
| Humedad                 | Máximo 12.0 %           |
| Cenizas                 | Máximo 2.0 %            |
| Extracto etéreo         | Mínimo 5.0 %            |
| Presencia de cascarilla | Máximo 4 piezas en 50 g |
| Proteínas (N X 5.83)    | Mínimo 10.0 %           |
| Fibra dietética         | Mínimo 6 %              |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,5 mg/kg     |

|             |           |
|-------------|-----------|
| Cadmio      | 0,1 mg/kg |
| Aflatoxinas | 20 µg/kg  |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### **ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### **MATERIA EXTRAÑA:**

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto o material extraño ajeno al producto.

#### **VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo seis meses a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### **CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los

impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### **CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### **REFERENCIAS:**

- NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos – Hojuela de Avena – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### **ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### **REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### **AUTORIZÓ:**

**MTRO.**

**FRANCISCO**

**JAVIER**

**NAVARRETE**

**LÓPEZ**

## 2. CHÍCHAROS EN LATA

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido a partir de los frutos frescos, sanos, limpios, enteros, sacados de la vaina aún no maduros (verdes) y de la variedad *Pisum sativum L.*, envasados con un medio líquido de cobertura adecuada en envases herméticamente cerrados y tratados térmicamente para su conservación.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Verde característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.           |
| Olor               | Característico del producto. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                   |
| Sabor              | Característico del producto, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso. |
| Aspecto/Apariencia | Tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE                          |
|----------------------|---------------------------------|
| Contenido Neto       | 430 g +/- 30 g                  |
| Masa drenada         | 235 +/-25 g                     |
| pH                   | 5.5 - 6-5                       |
| Solidos solubles (%) | Máximo 12                       |
| Sodio                | Máximo 300 mg/100 g de alimento |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LIMITE MAXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### **ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### **MATERIA EXTRAÑA:**

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

#### **VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### **CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### **CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPRAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS



- NMX-F-028-1981. Alimentos Para Humanos. Chícharos Envasados.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

### 3. FRIJOL NEGRO

#### DESCRIPCIÓN:

Grano de la leguminosa perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris Linneo*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional, considerado como el segundo cultivo en importancia comercial.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico de la variedad del grano sano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                          | Debe ser el característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |
| Aspecto/Apariencia            | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.  |

#### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                | LÍMITE                     |
|-------------------------------|----------------------------|
| Categoría Extra               |                            |
| Contenido neto                | 1 Kg +/- 5 g               |
| Humedad                       | Entre 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>      |                            |
| Impurezas y materias extrañas |                            |
| Piedras                       | 0.25                       |
| Otros                         | 0.05                       |
| Total máximo                  | 0.30                       |
| Granos dañados                |                            |
| Agentes meteorológicos        | 0.70                       |
| Hongos                        | 0.20                       |
| Insectos y roedores           | 0.40                       |
| Desarrollo germinal           | 0.00                       |
| Total                         | 1.30                       |
| Variedades                    |                            |
| Contrastantes                 | 0.50                       |
| Afines                        | 1.00                       |
| Total                         | 1.50                       |
| Granos defectuosos            |                            |
| Partidos o quebrados          | 0.80                       |
| Manchados                     | 0.50                       |
| Ampollados                    | 0.70                       |
| Total                         | 2.00                       |
| Presencia de plaga            | 0.0                        |
| Suma total                    | 5.10                       |

|                   |   |
|-------------------|---|
| Tiempo de cocción | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y<br>135 minutos en olla normal (máximos) |
|-------------------|---|

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe de ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE)

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos

en el programa”. Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

#### DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex Stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

#### 4. HARINA DE TRIGO INTEGRAL

##### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido de la molienda y tamizado del granos sano, maduro y seco del género *Triticum*, L; de las especies *T. Vulgare*, *T. Compactum* y *T. Durum* o mezclas de éstas que conserva su cáscara y sus otros constituyentes hasta obtener un grano de finura adecuada.

##### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN  |
|---------------------|---|
| Color               | Blanco-beige, característico.                                     |
| Olor                | Característico del producto, sin ningún olor extraño.             |
| Sabor               | Característico del producto. Sin sabores extraños o desagradable. |
| Aspecto/ Apariencia | Polvo uniforme, sin grumos.                                       |

##### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| CARACTERÍSTICAS      | LÍMITE MÁXIMO |
|----------------------|---------------|
| Mesofílicos aerobios | 500,000 UFC/g |

##### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN     | LÍMITE (%)                     |
|--------------------|--------------------------------|
| Contenido neto     | 1 Kg +/- 5 g                   |
| Humedad            | 14                             |
| Proteína (N X 5.7) | 10 - 13                        |
| Cenizas            | 0.4 – 1.0                      |
| Sodio              | Máximo 300 mg/100g de producto |
| Fibra dietética    | Mínimo 6                       |

Las harinas de trigo deben ser restituidas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO                             | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN<br>mg/kg<br>DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA     |
|--|---|------------------------|
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | 5   | Mononitrato de tiamina |
| Riboflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | 3   | Riboflavina            |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | 35  | Nicotinamida           |

Las harinas de trigo deben ser adicionadas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO                | NIVEL MÍNIMO DE<br>ADICIÓN mg/kg<br>DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA         |
|---------------------------|---|----------------------------|
| Ácido fólico              | 2   | Ácido fólico               |
| Hierro (como ion ferroso) | 40  | Sulfato o fumarato ferroso |
| Zinc                      | 40  | Óxido de zinc              |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg / kg   |
| Cadmio                 | 0.1 mg / kg   |
| Aflatoxinas            | 20 µg / kg    |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto.

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo de seis meses a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos

en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL                | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|--|-----------------------------|
| Contenido energético*                  | kcal                        |
| Proteínas                              | g                           |
| Grasas totales                         | g                           |
| Grasas saturadas                       | g                           |
| Grasas trans                           | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles        | g                           |
| Azúcares                               | g                           |
| Azúcares añadidos                      | g                           |
| Fibra dietética                        | g                           |
| Sodio                                  | mg                          |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR                   |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR                   |
| Hierro                                 | mg o %VNR                   |
| Zinc                                   | mg o %VNR                   |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecida.            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |



Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### **CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### **REFERENCIAS:**

- Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Norma Mexicana NMX-F-007-1982 Harina de Trigo.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### **ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### **REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### **AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 5. LECHE DESCREMADA EN POLVO

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad.

De solubilidad instantánea.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Característico.  |
| Olor               | Característico sin presentar olores extraños o desagradables.                                |
| Sabor              | Característico del producto, sin presentar sabores extraños desagradables.                   |
| Aspecto/Apariencia | Polvo fino, homogéneo, de color uniforme, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente. |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN               | LÍMITE MÁXIMO        |
|------------------------------|----------------------|
| Coliformes totales           | < 10 UFC/g o mL      |
| Salmonella spp               | Ausente en 25 g o mL |
| Escherichia coli             | < 3 NMP/g o mL       |
| Enterotoxina estafilococcica | Negativa             |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN  | LÍMITE              |
|---|---------------------|
| Contenido Neto  | 120 g +/- 5 gramos  |
| Grasa butírica (%) (m/m)  | Máximo 1.5          |
| Humedad (%)*  | Máximo 4            |
| Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos (%) (m/m) | Mínimo 34           |
| Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)**                        | Mínimo 27           |
| Acidez (ácido láctico) (%)  | Máximo 0.15         |
| Partículas quemadas (mg)  | Disco B (15 Máximo) |
| Índice de insolubilidad (mL)  | Máximo 1            |

\*Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser máximo 5%. \*\* La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).

| VITAMINAS                                | LÍMITE                          |
|--|---------------------------------|
| Vitamina A (Retinol)                     | 310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L) |
| Vitamina D <sub>3</sub> (Colecalciferol) | 5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)     |

**CARACTERÍSTICAS  
TOXICOLÓGICAS:**

| INHIBIDORES BACTERIANOS | LÍMITE |
|-------------------------|--------|
|-------------------------|--------|

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Derivados Clorados           | Negativo |
| Sales cuaternarias de amonio | Negativo |
| Oxidantes                    | Negativo |
| Formaldehído                 | Negativo |
| Antibióticos                 | Negativo |

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Mercurio               | 0.05 mg/kg    |
| Arsénico               | 0.2 mg/kg     |
| Aflatoxina M1          | 0.5 µg/L      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos en la NOM-243-SSA1-2010 y los contenidos en el acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental, la cual debe realizarse de acuerdo con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100g o 100 mL |
|---------------------------------|----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                       |
| Proteínas                       | g                          |
| Grasas totales                  | g                          |
| Grasas saturadas                | g                          |
| Grasas trans                    | mg                         |
| Hidratos de carbono disponibles | g                          |
| Azúcares                        | g                          |
| Azúcares añadidos               | g                          |
| Fibra dietética                 | g                          |
| Sodio                           | mg                         |
| Información adicional**         |                            |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN   | RECHAZO  |
|--|--|--|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.    | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.   |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.   | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                            |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.   | Vencida.   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de |

|  |        |        |
|--|--------|--------|
|  | plaga. | plaga. |
|--|--------|--------|

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### ADULTERACIÓN DE LA LECHE:

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La realización de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

| PRUEBA                                       | APRECIACIONES   |
|--|---|
| Relación caseína/proteína.                   | En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).<br>Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína.   |
| Caracterización del perfil de ácidos grasos. | Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración.<br>El resultado deberá ser característico de grasa butírica. |

#### MARCA DEL PRODUCTO:

Una marca es todo signo visible que distingue productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado.

Su uso exclusivo se obtiene mediante su registro ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), por lo que este producto se solicita que se oferte una sola marca y que esté registrada ante dicho Instituto.

#### REFERENCIAS:

- NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos

de prueba NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

- NMX-F-490-1999 Normex- Alimentos-Aceites y Grasas-Determinación de la Composición de Ácidos Grasos a Partir de C6 por Cromatografía de Gases.
- Regla  
mento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuer  
do por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/  
RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-  
051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados información comercial y sanitaria.
- NOM-  
030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-  
SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-  
251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manu  
al de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 6. LENTEJA GRANO CHICO

### DESCRIPCIÓN:

La semilla de la lenteja es una legumbre proviene de la planta llamada *Lens Esculenta*. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la armiña, la lenteja pardina, lenteja beluga o la lenteja verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN   |
|-------------------------------|--|
| Color                         | Característico de la variedad del grano.   |
| Olor                          | Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.  |
| Aspecto/Apariencia            | Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.                                    |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |
|-----------------------------|---|
| Categoría Extra             |   |
| Contenido neto              | 500 g +/- 5 g   |
| Humedad %                   | Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5)  |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>    |   |
| Impurezas y materia extraña |   |
| Piedra                      | 0.25  |
| Otros                       | 0.05  |
| Total máximo                | 0.30  |
| Granos dañados              |   |
| Agentes meteorológicos      | 0.70  |
| Hongos                      | 0.20  |
| Insectos y roedores         | 0.40  |
| Desarrollo germinal         | 0.00  |
| Total máximo                | 1.30  |
| Variedades                  |   |
| Contrastantes               | 0.50  |
| Afines                      | 1.00  |
| Total máximo                | 1.50  |
| Granos defectuosos          |   |
| Partidos o quebrados        | 0.80  |
| Manchados                   | 0.50  |
| Ampollados                  | 0.70  |
| Total máximo                | 2.00  |
| Presencia de plaga          | 0.0   |
| Suma total                  | 5.10  |
| Tiempo de cocción           | 25 a 40 minutos en olla de presión casera y de 45 a 60 minutos en olla normal (máximos) |

## CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

## ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

## MATERIA EXTRAÑA:

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

## VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

## CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento

## CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

## DESCRIPCIÓN DE PROCESO:



Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST ((Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- 2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (Phaseolus Vulgaris L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba. NMX-FF-038-SCFI-
- 1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres. Codex Stan 171-
- 1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. Codex. Stan 193-
- Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de
- se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016 Acuerdo por el que
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-
- 2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-

- 2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 7. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas integrales o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos).

La presentación puede ser de codo, caracol, pluma y/o tornillo.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|---------------------|--|
| Color               | Característico del producto, amarillo-marrón.                                |
| Olor                | Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.  |
| Sabor               | Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. |
| Aspecto/ Apariencia | Uniforme dependiendo de la figura, sin presentar grietas o fisuras.          |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN     | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|--------------------|-----------------------|
| Hongos             | 200                   |
| Levaduras          | 150                   |
| Coliformes totales | < 10                  |
| E. Coli            | Ausente               |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN      | LÍMITE                     |
|---------------------|----------------------------|
| Contenido Neto      | 200 g +/- 5 g              |
| Humedad             | Máximo 13%                 |
| Proteína (N x 6.25) | Mínimo 13.0%               |
| Ceniza              | Máximo 1.25%               |
| Fibra dietética     | Mínimo 1.8 g por 30 g (6%) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Debe estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Proteínas                       | g  |
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

## REFERENCIAS:

- NORMEX-2002 Alimentos-Pasta-Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos De Prueba (CANCELA A LA NMX-F-023-S-1980). NMX-F-023-
- 2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. NOM-247-SSA1-
- NORMEX-2002, Alimentos-Pasta-Denominación. Clasificación Comercial y Métodos de Prueba. Reglamento de NMX-F-23-
- Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. CAC/RCP 56-2004,
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. NOM-051-
- SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-030-SCFI-
- 2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-002-SCFI-
- 2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-251-SSA1-
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Manual de
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

## ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

## REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

## AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 8. SARDINAS EN SALSA DE TOMATE

### DESCRIPCIÓN:

Producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas, perteneciente a los siguientes géneros: *Sardinops spp.*, *Etrumeus spp.*, *Engraulis spp.*, *Opisthonema spp.*, *Trachurus spp.*

Deberá indicar el país de origen, en el cual fue fabricado, manufacturado o producido, debiendo ser mencionado en la etiqueta del producto.

### DEL MEDIO DE COBERTURA:

El nombre del medio de cobertura formará parte del nombre del alimento.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Sabor           | Debe ser agradable característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración. |
| Color           | Debe ser el color característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin colores extraños por contaminación o adulteración.                        |
| Olor            | Debe ser el característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.         |
| Presentación    | Trozos de pescado.  |
| Textura         | Firme, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.   |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|-------------------------|-----------------------|
| Mesofílicos anaerobios  | Negativo              |
| Mesofílicos aerobios    | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios | Negativo              |
| Termofílicos aerobios   | Negativo              |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                            |
|----------------|-----------------------------------|
| Contenido neto | 425 g +/- 2 g                     |
| Masa drenada   | 300 +/- 20 g                      |
| Proteína       | Mínimo 18 %                       |
| Sodio          | Máximo 300 mg en 100g de producto |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.5                   |
| Metilmercurio          | 1.0                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |
| Histamina              | 100                   |

|                     |                                    |
|---------------------|------------------------------------|
| Toxina botulínica** | Ausente en la totalidad del envase |
|---------------------|------------------------------------|

\* Incluir esta determinación cuando el producto se presente enlatado.

\*\*Realizarse en caso de encontrar desviaciones en las características microbiológicas.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:

El envase debe estar en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este



programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.  
El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- 2001 Productos de la pesca - Sardinias y Pescados Similares Enlatados – Especificaciones. NMX-F-179-SCFI-
- Productos Análogos en Conserva. CODEX STAN 94-1981 Norma del Codex para las Sardinias y
- 2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. NOM-242-SSA1-SSA1-
- Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Última modificación publicada en el DOF el 27/12/2012. NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación NOM-130-SSA1-1995
- Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones. NOM-030-SCFI-2006
- 2010 Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria. NOM-051-SCFI/SSA1-
- Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. NOM-251-SSA1-2009
- determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012. Acuerdo por el que se
- modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de septiembre de 2013. Acuerdo por el que se
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos CAC/RCP 56-2004,
- Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios. NMX-F-314-1977.
- Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados. NMX-F-315-1978
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

#### ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 9. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)

### DEFINICIÓN:

Producto obtenido a partir de vegetales: chícharos y zanahorias. Sanos, frescos, limpios, los cuales se lavan, pelan y cortan. Sometidos a un tratamiento suave con agua, añadiendo un medio de cobertura.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del producto fresco. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.                   |
| Olor               | Característico del producto fresco. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                     |
| Sabor              | Característico del producto fresco, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso.   |
| Aspecto/Apariencia | Trozos de legumbres y verduras tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado. El producto no debe presentarse pastoso. |
| Textura            | Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).   |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                          |
|----------------|---------------------------------|
| Contenido neto | 415 g +/- 15 g                  |
| Masa drenada   | 220 +/- 32 g                    |
| pH             | 5.5 – 6.5                       |
| Sodio          | Máximo 300 mg/100 g de alimento |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe estar exento de materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |
| Proteínas               | g                           |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS:

• Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.

Reglamento de

- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NMX-F-028-1981.
- Alimentos Para Humanos. Chícharos Envasados. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-Manual de
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

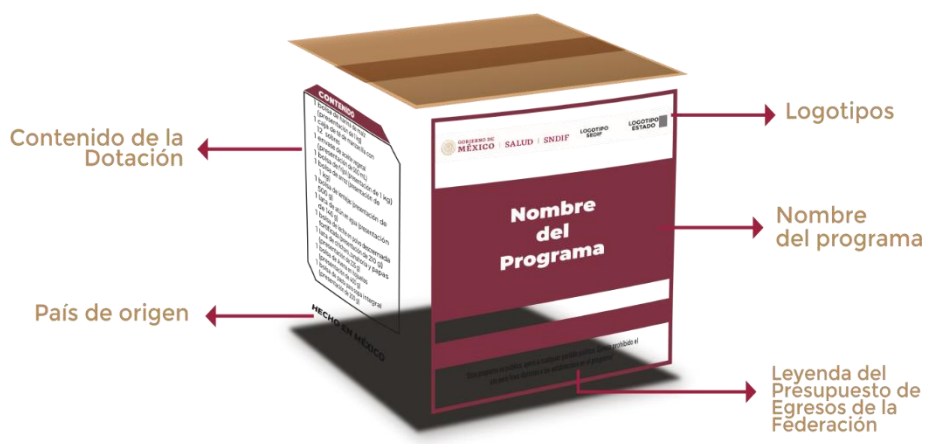
**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 10. CAJA DE CARTÓN

| CARACTERÍSTICAS   |  |
|-------------------|--|
| Color             | Blanco   |
| Tipo de corrugado | Sencillo en color blanco   |
| Dimensiones       | Propuesta de dimensiones: Largo 29 cm, ancho 24 cm, alto 27 cm, +/- 1 cm en todas las dimensiones. Éstas pueden variar de acuerdo al acomodo de los productos.   |
| Resistencia FG    | Mínimo 10 +/- 1 Kg/cm <sup>2</sup>   |
| Flauta            | C  |
| Estiba máxima     | 10 cajas   |
| Impresos          | Invariablemente deberá cumplir con los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC) vigente.<br>Así mismo, deberá contener en una de las caras cualquiera de las siguientes leyendas de recomendaciones saludables: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consuma alimentos variados, incluidas frutas y verduras</li> <li>• Reduzca el consumo de sal</li> <li>• Consuma cantidades moderadas de grasas y aceites</li> <li>• Limite el consumo de azúcar</li> <li>• Mantenga una buena hidratación, bebiendo suficiente agua</li> <li>• Practique la lactancia materna</li> </ul> |



### Notas:

- Las dimensiones de la caja son una propuesta, ya que de acuerdo al contenido y acomodo de productos estas pueden variar.
- El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud.
- Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines

distintos a los establecidos en el programa”. Es obligatorio presentar la caja de cartón propuesta para su aprobación por este SEDIF, antes de su producción.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**



ANEXO 3

CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMA

**DEBIDO A LA EXTENSIÓN DEL ANEXO, ESTE SERÁ ENVIADO AL MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES.**

ANEXO 3.1

DISTRIBUCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR BODEGA

**DEBIDO A LA EXTENSIÓN DEL ANEXO, ESTE SERÁ ENVIADO AL MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES.**

**ANEXO 4**

**LUGARES PARA ENTREGA Y RESPONSABLES**

|    | DELEGACIÓN               | DIRECCIÓN  | RESPONSABLE  | TELEFONO   |
|----|--------------------------|--|--|------------|
| 1  | XICOTEPEC DE JUAREZ      | CALLE 17 DE JUNIO No. 106, COLONIA CENTRO, XICOTEPEC DE JUÁREZ, PUEBLA   | NIDIA GONZALEZ AMADOR<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA           | 2227272576 |
| 2  | HUAUCHINANGO             | CALLE CARREON S/N, ESQUINA CON 2 DE ABRIL, BARRIO SAN JUAN HUAUCHINANGO, PUEBLA                                  | VÍCTOR MANUEL<br>ESPÍNDOLA M.<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO    | 2226732510 |
| 3  | ZACATLAN                 | PROLONGACIÓN MIGUEL CASTULO ALATRISTE No. 706, COLONIA LA ESTRELLA, ZACATLAN, PUEBLA                             | MARIA DE LOURDES<br>MARTÍNEZ VÁZQUEZ<br>ENCARGADA DE DESPACHO  | 7979767192 |
| 4  | ZACAPOAXTLA              | CARRETERA ZACAPOAXTLA-ACUACO S/N, ZACAPOAXTLA, PUEBLA  | LUISA HILARIO SOLIMAN<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA           | 2331266384 |
| 5  | TLATLAUQUITEPEC          | CAMINO A XALTENENGO S/N, ENTRE AVENIDA DOLORES BETANCOURT Y MONTES DE OCA, JALACINGUITO, TLATLAUQUITEPEC, PUEBLA | GUSTAVO MARTINEZ<br>MARCELO<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO      | 2311043861 |
| 6  | TEZIUTLAN                | CALLE LUIS AUDIRAC No. 96B-7, BARRIO DE COYOTZINGO, TEZIUTLAN, PUEBLA  | NELLY YULIANA CARMONA<br>GUZMAN<br>ENCARGADA DE DESPACHO       | 2311061428 |
| 7  | SAN MARTIN<br>TEXMELUCAN | CALLE NICOLAS BRAVO No. 12, COLONIA MORELOS, SAN MARTIN TEXMELUCAN, PUEBLA                                       | VÍCTOR MANUEL NIEVES<br>CERÓN<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO    | 2482076234 |
| 8  | HUEJOTZINGO              | CALLE ABASOLO No. 309, CUARTO BARRIO, HUEJOTZINGO PUEBLA   | JUAN RODRIGUEZ VALLE<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO             | 2751023749 |
| 9  | AMOZOC                   | SEGUNDA PRIVADA DE LA 3 PONIENTE No. 4, BARRIO DE SANTIAGO, AMOZOC DE MOTA, PUEBLA                               | ARTURO CRUZ LEON<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                 | 2227066724 |
| 10 | TEPEACA                  | BLVD CUAUHTÉMOC NORTE No. 104, COLONIA CENTRO, TEPEACA DE NEGRETE, PUEBLA  | ALFONSO HERNANDEZ<br>APOLINAR<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO    | 2491307667 |
| 11 | CIUDAD SERDAN            | CALLE JOSEFA ORTIZ DE DOMINGUEZ S/N, COLONIA LA GLORIA, CD SERDAN PUEBLA   | ANA MARIA GONZALEZ<br>RODRIGUEZ<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA | 2451468203 |
| 12 | TECAMACHALCO             | 8 SUR No. 508, BARRIO DE SAN JOSÉ, TECAMACHALCO, PUEBLA  | REGINA RODRIGUEZ<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA                | 2491777458 |
| 13 | CHOLULA                  | PRIVADA LUIS DONALDO COLOSIO S7N, COLONIA NUEVO LEON, SAN JUAN CUAUTLANCINGO, PUEBLA                             | VERÓNICA GONZÁLEZ<br>ESPINOZA<br>ENCARGADA DE DESPACHO         | 2224746701 |

|             |                         |   |  |            |
|-------------|-------------------------|---|--|------------|
| 14          | ATLIXCO                 | CALLE JOSÉ MARÍA MORELOS Y PAVÓN # 3909, COL. VALLE SUR ATLIXCO, PUEBLA   | MARTIN MARTÍNEZ LUNA<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                       | 2213538281 |
| 15          | IZUCAR DE MATAMOROS     | AVENIDA REFORMA NO. 161, COL CENTRO, IZUCAR DE MATAMOROS, PUEBLA  | YURI GABRIELA SALDIVAR<br>DURAN<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA           | 2751098893 |
| 16          | ACATLAN DE OSORIO NORTE | CALLE MIGUEL HIDALGO S/N, COL. MORELOS, TEPEXI DE RODRIGUEZ, PUEBLA   | CECILIA MORALES FLORES<br>ENCARGADA DE DESPACHO                          | 2241071232 |
| 17          | TEHUACAN NORTE Y SUR    | AV. DEL AGAVE #113, COL. SANTA CLARA, SANTIAGO MIAHUATLAN, PUEBLA.  | MARIANA DEL CARMEN<br>CARRILLO ALTAMIRANO<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA | 2384089974 |
|             |                         |   | JESUS FUENTES GONZALEZ<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                     | 2384082975 |
| 18          | AJALPAN                 | CALLE 5 DE FEBRERO SUR # 506, BARRIO COCULCO, AJALPAN, PUE.   | ISRAEL FALOMIR CRUZ<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                        | 2381044459 |
| 19          | ACATLAN DE OSORIO SUR   | CALLE JOSÉ G. HERRERA #74 ESQUINA CON CARRETERA ACATLÁN-SAN JUAN IXCAQUIXTLA, BARRIO SAN RAFAEL, CP 74949 ACATLÁN DE OSORIO, PUE.                   | FRANCISCO JAVIER MORA<br>REYES<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO             | 2223471516 |
| 20          | PUEBLA                  | CALLE JESUS NIETO No. 3403 "B", COLONIA EX RANCHO COLORADO  | JOSÉ SAMUEL LOPEZ<br>MORALES<br>RESPONSABLE DE BODEGA                    | 2225502375 |
| <b>NOTA</b> |                         | <b>EN CASO DE QUE LOS RESPONSABLES DE BODEGA NO SE ENCUENTREN EL DELEGADO/A REGIONAL O ENCARGADO/A DE DESPACHO SERÁN LOS QUE CUBRIRÁN ESE LUGAR</b> |  |            |

**ANEXO 5**

**RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS**

| Fecha:                                  |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|---|-----------------|----------------------|------------------|----------------------------------|-------|-----------------------------------|-------------------------|------------------|----|
| Nombre del Licitante:                   |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
| Descripción General de la Adquisición.: |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
| No. de partida                          | No. De producto | Cantidad de muestras | Unidad de Medida | Descripción General del producto | Marca | Nombre del fabricante o envasador | Nombre del distribuidor | Entrega muestras |    |
|   |                 |                      |                  |                                  |       |                                   |                         | Si               | No |
| 1                                       | 1               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 2               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 3               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 4               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 5               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 6               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 7               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 8               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 9               |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |
|   | 10              |                      |                  |                                  |       |                                   |                         |                  |    |

NOTA: EL presente Anexo deberá ser elaborado de conformidad con el gramaje, contenido neto, y tolerancias de cada producto mencionado del Anexo 2.

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN ENTREGA MUESTRAS

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN RECIBE MUESTRAS

## **ANEXOS PARTIDAS 11 Y 12**

### **Programa Atención Alimentaria a Niñas, Niños, Adolescentes y Adultos que padecen Cáncer**

---

**ANEXO 1**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO**

|    |      |      |      |   |
|----|------|------|------|---|
| 11 | 1713 | 4176 | CAJA | <p>DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA:<br/>I. Descripción general</p> <p>Se requiere la adquisición de despensas mismas que deberán estar armadas en caja para la el Programa de Atención Alimentaria a Niñas, Niños y Adolescentes que padecen cáncer, de conformidad con el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, estando la contratante obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma de los Anexos 3 y 3.1.</p> <p>II. Periodo de entrega.</p> <p>El periodo del contrato será a partir del primer día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre del 2023. De acuerdo a lo establecido en el programa de entregas de los Anexos 3 y 3.1.</p> <p>III. Descripción específica para la adquisición.</p> <p>Para la Adquisición de Despensas para el Programa de Atención Alimentaria a Niñas, Niños y Adolescentes que que padecen cáncer, el proveedor deberá integrar cada despensa en una caja con los productos que se enlistan a continuación. Por lo que deberán apegarse estrictamente a las características de los productos y el empaque que se indican en el Anexo 2. Los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 4.</p> <p>1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA: 1<br/>2. ALMENDRAS ENTERAS: 1<br/>3. ARÁNDANOS DESHIDRATADOS: 1<br/>4. ARROZ PULIDO GRANO LARGO: 1<br/>5. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA: 2<br/>6. AVENA EN HOJUELAS: 1<br/>7. CHÍA: 1<br/>8. CHÍCHAROS EN LATA: 1<br/>9. FÓRMULA PARA ALIMENTACIÓN ENTERAL NIÑOS: 12<br/>10. FRIJOL NEGRO: 1<br/>11. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO: 1<br/>12. LECHE ENTERA EN POLVO: 1<br/>13. LENTEJA GRANO CHICO: 1<br/>14. NUECES EN MITADES: 1<br/>15. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES: 2<br/>16. SALMÓN: 3<br/>17. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS): 1<br/>18. CAJA DE CARTÓN: 1</p> <p>El gramaje, contenido neto, y sus tolerancias de cada producto mencionado, está en cada especificación técnica de calidad del Anexo 2.</p> <p>IV. Condiciones generales.</p> <p>1. El proveedor deberá realizar la entrega y distribución de acuerdo a lo señalado en el Anexo 3 y 3.1.</p> <p>2. Las fechas exactas para cada una de las cuatro entregas se acordará con el</p> |
|----|------|------|------|---|

|    |       |       |      |   |
|----|-------|-------|------|---|
|    |       |       |      | <p>proveedor el día hábil siguiente a la formalización del contrato; así como las fechas y el medio por el cual se le notificará las cantidades exactas de los bienes requeridos por cada entrega.</p> <p>3. La contratante podrá tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte del proceso de almacenamiento y distribución de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante, además de permitir a la contratante verificar en planta de producción cualquier proceso durante el procedimiento de compra y distribución.</p> <p>4. El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis de laboratorio para el seguimiento a la calidad de los productos entregados, se efectuarán de la siguiente forma: (aplica solo para los productos alimentarios).</p> <p>Se verificara que se cumpla con lo solicitado en cada especificación técnica de calidad de cada producto, mencionada en el Anexo 2.</p> <p>Se deberán incluir análisis microbiológicos, fisicoquímicos, sensoriales, contaminantes químicos según le corresponda al producto.</p> <p>Se realizaran como mínimo dos análisis por producto durante el periodo que dure el contrato.</p> <p>El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis del laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (E.M.A) de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato.</li> <li>- Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse del: 1 al 4 de agosto del 2023</li> </ul> <p>5. El proveedor deberá contar con el personal necesario y capacitado para la distribución de los alimentos, deberá estar plenamente identificado portando gafete con fotografía y nombre visible, además de uniforme adecuado para el manejo de los alimentos.</p> <p>6. El proveedor deberá garantizar las entregas y distribución conforme al Anexo 3, 3.1 y 4., durante la vigencia del contrato. se deberá acreditar con facturas en original o copia certificada contar con parque vehicular propio de carga ligera y pesada para efectos de asegurar la distribución oportuna y/o contrato de servicios con empresa transportista con vigencia al 31 de diciembre del 2023</p> |
| 12 | 10961 | 26736 | CAJA | <p>DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA:</p> <p>I. Descripción general</p> <p>Se requiere la Adquisición de despensas mismas que deberán estar armadas en caja para el Programa de Atención Alimentaria para Adultos que padecen cáncer, de conformidad con el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, estando la contratante obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas quedando las máximas sujetas a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma, de los Anexos 6 y 6.1.</p> <p>II. Periodo de entrega.</p> <p>El periodo del contrato será a partir del primer día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre del 2023. De acuerdo a lo establecido en el programa de entregas Anexo 6 y 6.1.</p> <p>III. Descripción específica para la adquisición.</p>  |



|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | <p>Para la Adquisición de despensas para el Programa de Atención Alimentario para Adultos que padecen cáncer, el proveedor deberá integrar cada despensa en una caja con los productos que se enlistan a continuación. Por lo que deberá apegarse estrictamente a las características de los productos y el empaque que se indican en el Anexo 5. Los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 4.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA: 1</li> <li>2. ALMENDRAS ENTERAS: 1</li> <li>3. ARÁNDANOS DESHIDRATADOS: 1</li> <li>4. ARROZ PULIDO GRANO LARGO: 1</li> <li>5. ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA: 2</li> <li>6. AVENA EN HOJUELAS: 1</li> <li>7. CHÍA: 1</li> <li>8. CHÍCHAROS EN LATA: 1</li> <li>9. FÓRMULA PARA ALIMENTACIÓN ENTERAL ADULTOS: 12</li> <li>10. FRIJOL NEGRO: 1</li> <li>11. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO: 1</li> <li>12. LENTEJA GRANO CHICO: 1</li> <li>13. NUECES EN MITADES: 1</li> <li>14. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES: 2</li> <li>15. SALMÓN: 3</li> <li>16. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS): 1</li> <li>17. CAJA DE CARTÓN: 1</li> </ol> <p>El gramaje, contenido neto, y sus tolerancias de cada producto mencionado, está en cada especificación técnica de calidad del Anexo 5.</p> <p>IV. Condiciones generales.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El proveedor deberá realizar la entrega y distribución de acuerdo a lo señalado en los Anexos 6 y 6.1.</li> <li>2. Las fechas para cada una de las cuatro entregas se acordará con el proveedor el día hábil siguiente a la formalización del contrato; así como las fechas y el medio por el cual se le notificará las cantidades exactas de los bienes requeridos por cada entrega.</li> <li>3. La contratante podrá tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte del proceso de almacenamiento y distribución de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante, además de permitir a la contratante verificar en planta de producción cualquier proceso durante el procedimiento de compra y distribución.</li> <li>4. El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis de laboratorio para el seguimiento a la calidad de los productos entregados, se efectuarán de la siguiente forma: (aplica solo para los productos alimentarios).</li> </ol> <p>Se verificara que se cumpla con lo solicitado en cada especificación técnica de calidad de cada producto, mencionada en el Anexo 5.</p> <p>Se deberán incluir análisis microbiológicos, fisicoquímicos, sensoriales, contaminantes químicos según le corresponda al producto.</p> <p>Se realizaran como mínimo dos análisis por producto durante el periodo que dure el contrato.</p> <p>El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis del laboratorio acreditado ante</p> |
|--|--|--|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | <p>la Entidad Mexicana de Acreditación (E.M.A) de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los resultados de los primeros análisis deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato.</li> <li>- Los resultados de los segundos análisis deberán pagarse del: 1 al 4 de agosto del 2023</li> </ul> <p>5. El proveedor deberá contar con el personal necesario y capacitado para la distribución de los alimentos, deberá estar plenamente identificado portando gafete con fotografía y nombre visible, además de uniforme adecuado para el manejo de los alimentos.</p> <p>6. El proveedor deberá garantizar las entregas y distribución conforme al Anexo 6, 6.1 y 4., durante la vigencia del contrato. se deberá acreditar con facturas en original o copia certificada contar con parque vehicular propio de carga ligera y pesada para efectos de asegurar la distribución oportuna y/o contrato de servicios con empresa transportista con vigencia al 31 de diciembre del 2023</p> |
|--|--|--|--|

**ANEXO 2**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD  
ATENCIÓN ALIMENTARIA A NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES QUE PADECEN CÁNCER**

1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA
2. ALMENDRAS ENTERAS
3. ARÁNDANOS DESHIDRATADOS
4. ARROZ PULIDO GRANO LARGO
5. ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA
6. AVENA EN HOJUELAS
7. CHÍA
8. CHÍCHAROS EN LATA
9. FÓRMULA PARA ALIMENTACIÓN ENTERAL NIÑOS
10. FRIJOL NEGRO
11. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO
12. LECHE ENTERA EN POLVO
13. LENTEJA GRANO CHICO
14. NUECES EN MITADES
15. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES
16. SALMÓN
17. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)
18. CAJA DE CARTÓN

## 1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido del aceite crudo de canola cuando este es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en la neutralización, lavado, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase. La refinación física consiste en pretratamiento, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN   |
|-----------------|--|
| Color           | Característico del producto, transparente.                         |
| Olor            | Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.  |
| Sabor           | Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios. |
| Apariencia      | Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20° C (293° K). |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                           | LÍMITE                                   |
|--|--|
| Contenido neto                           | 500 mL +/- 5 mL                          |
| Ácidos grasos libres (como ácido oleico) | Máximo 0.05%                             |
| Humedad y materia volátil                | Máximo 0.05%                             |
| Índice de peróxido*                      | Máximo 1.0 meq/Kg                        |
| Impurezas insolubles                     | Máximo 0.02%                             |
| Ácidos grasos trans                      | Máximo 3.5%                              |
| Color (escala Lovibond)                  | Máximo 25 A – 2.5 R                      |
| Prueba fría a 0 °C (273 K), en horas     | Mínimo 12 horas                          |
| Estabilidad OSI                          | Mínimo 8 a 110°C                         |
| Contenido de fósforo                     | Máximo 2 ppm                             |
| Contenido de azufre                      | Máximo 2 ppm                             |
| Índice de refracción**                   | 1.465 - 1.467 a 40 °C (313 K)            |
| Índice de yodo**                         | 110 -126 cgl <sub>2</sub> /g             |
| Índice de saponificación*                | 182 - 193 mg KOH/g                       |
| Densidad relativa                        | 0.914 – 0.925 g/cm <sup>3</sup> , a 20°C |
| Punto de humeo*                          | Mínimo 220 °C                            |
| Aceite mineral                           | Negativo                                 |

\* Al momento de envasar.

\*\* Estos valores corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúxico y glucosinolatos; no son representativos de nuevas variedades desarrolladas por biotecnología. Estos valores, por lo tanto, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

| COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS | MÍNIMO | MÁXIMO |
|------------------------------|--------|--------|
| Ácido mirístico, C14:0       | N/D    | 0.2    |
| Ácido palmítico, C16:0       | 3.3    | 6      |
| Ácido esteárico C18:0        | 1.1    | 2.5    |

|   |      |      |
|---|------|------|
| Ácido araquídico C20:0                      | 0.2  | 0.8  |
| Ácido behénico C22:0                        | N/D  | 0.5  |
| Ácido lignocérico C24:0                     | N/D  | 0.2  |
| <b>Total ácidos grasos saturados</b>        | 4.6  | 10.2 |
| Ácido heptadecenóico, C17:1                 | N/D  | 0.3  |
| Ácido oléico, C18:1                         | 52   | 67   |
| Ácido gadoléico, C20:1                      | 0.1  | 3.4  |
| Ácido erúico, C22:1                         | N/D  | 2    |
| Ácido tetracosadecenóico, C24:1             | N/D  | 0.4  |
| <b>Total ácidos grasos mono-insaturados</b> | 52.1 | 73.1 |
| Ácido linoléico, C18:2                      | 16   | 25   |
| Ácido linolénico, C18:3                     | 6    | 14   |
| Ácido eicosadienóico, C20:2                 | N/D  | 0.1  |
| Ácido docosadienóico, C22:2                 | N/D  | 0.1  |
| <b>Total ácidos grasos poli-insaturados</b> | 22   | 39.2 |

Nota 1: N/D = No Determinado.

Nota 2: Los valores anotados en la tabla de las características fisicoquímicas corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúico y glucosinolatos. Estos valores, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO mg/Kg) |
|------------------------|----------------------|
| Hierro                 | 1.5                  |
| Cobre                  | 0.1                  |
| Plomo                  | 0.1                  |
| Arsénico               | 0.1                  |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

| ANTIOXIDANTES  | LÍMITE MÁXIMO (%) |
|--|-------------------|
| Tocoferoles naturales  | 0.03              |
| Galato de propilo (GP)   | 0.01              |
| Terbutil hidroquinona (TBHQ)   | 0.02              |
| Butirato de hidroxianisol (BHA)  | 0.01              |
| Butirato de hidroxitolueno (BHT)   | 0.02              |
| Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT (sin exceder límites individuales)          | 0.02              |
| Palmitato de ascorbilo   | 0.02              |
| Antioxidantes sinérgicos:<br>Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio | 0.005             |

Nota 3: Si se utiliza ácido fosfórico, el contenido de fósforo en el aceite puede aumentar a más de 2 ppm.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido de ácidos grasos es propenso a la rancidez.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de PET, material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |
| Proteínas               | g                           |
| Grasas totales          | g                           |
| Grasas saturadas        | g                           |
| Grasas trans            | mg                          |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS:

- NMX-F-475-SCFI-2017 Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola - Especificaciones. (Cancela a la NMX-F-475-SCFI-2011).
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016

- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006, Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**



## 2. ALMENDRAS ENTERAS

### DESCRIPCIÓN:

Almendras descascaradas de similares características varietales las cuales son enteras, limpias y bien deshidratadas, además libres de putrefacción, rancidez, daño por insectos, materias extrañas, dobles, granos partidos o rotos, partículas y polvo, y libre de daño causado por granos astillados y rasguñados, y libre de daños causados por mohos, resina, rugosidad o manchas.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del color marrón claro, libre de manchas o daños causados por quemaduras o plagas. |
| Olor               | Característico del producto agradable, sin olor a rancidez, libre de olores extraños.             |
| Sabor              | Característico, exento de sabores desagradables.  |
| Aspecto/Apariencia | Uniforme en tamaño, textura crujiente.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE MÁXIMO     |
|--------------------------------|-------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000 UFC/g      |
| Coliformes totales             | Menos de 30 UFC/g |
| Hongos                         | 300 UFC/g         |
| Coliformes fecales (E. coli)   | Ausente           |
| Salmonella                     | Ausente en 25 g   |
| Staphylococcus aureus          | Ausente           |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE                         |            |            |
|----------------------|--------------------------------|------------|------------|
| Contenido neto       | Mín. 97 g                      | Std. 100 g | Máx. 105 g |
| Humedad              | Máximo 7%                      |            |            |
| Índice de peróxidos  | 70 meq/kg                      |            |            |
| Producto pulverizado | 0%                             |            |            |
| Sodio                | Menor a 90 mg/30 g de producto |            |            |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.5                   |
| Arsénico               | 0.2                   |
| Mercurio               | 0.01                  |
| Aflatoxinas            | 15 µg/ kg             |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Exento de materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 8 meses a partir de la fecha en que ingrese a los almacenes del SEDIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser material que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |
| Proteínas               | g                           |
| Grasas totales          | g                           |
| Grasas saturadas        | g                           |
| Grasas trans            | mg                          |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS:

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

### 3. ARÁNDANOS DESHIDRATADOS

#### DESCRIPCIÓN:

Es la fruta fresca, sana y limpia, con madurez apropiada, a la que se le elimina parcial o totalmente el agua, sin utilizar como método de extracción de éste el azúcar, siendo aceptado lo métodos de escaldado, agrietado y acidificado. Su proceso de deshidratación no deberá involucrar métodos de adición de azúcares, grasas o sal.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN  |
|---------------------|---|
| Color               | Marrón rojizo, libre de manchas o daños causados por quemaduras o plagas.   |
| Olor                | Característico de la fruta, agradable, ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez, libre de olores extraños. |
| Sabor               | Característico de la fruta, exento de sabores a fermentado o sabores desagradables.                                   |
| Aspecto/ Apariencia | Trozos de consistencia firme, tamaño y apariencia uniforme, generalmente redondo propios de la fruta.                 |

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN               | LÍMITE MÁXIMO     |
|------------------------------|-------------------|
| Bacterias mesófilas aerobias | 10,000 UFC/g      |
| Coliformes totales           | Menos de 30 UFC/g |
| Hongos                       | 300 UFC/g         |

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE     |            |            |
|----------------------|------------|------------|------------|
| Contenido neto       | Mín. 97 g  | Std. 100 g | Máx. 105 g |
| Humedad              | Máximo 16% |            |            |
| Producto pulverizado | Máximo 1%  |            |            |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Cadmio                 | 0,1 mg/kg     |
| Plomo                  | 0,1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 15 µg / kg    |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

#### MATERIA EXTRAÑA:

Deberá encontrarse exento de materia extraña, como cabellos, insectos y sus desechos, roedores y sus desechos.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha en que ingrese a los almacenes del SEDIF.

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### **CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, puede ser con bolsa bicapa o laminado de polipropileno o polietileno, que resista el mecanismo de integración que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### **CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| <b>DECLARACIÓN NUTRIMENTAL</b>  | <b>CANTIDAD POR 100 g o 100 mL</b> |
|---------------------------------|------------------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                               |
| Proteínas                       | g                                  |
| Grasas totales                  | g                                  |
| Grasas saturadas                | g                                  |
| Grasas trans                    | mg                                 |
| Hidratos de carbono disponibles | g                                  |
| Azúcares                        | g                                  |
| Azúcares añadidos               | g                                  |
| Fibra dietética                 | g                                  |
| Sodio                           | mg                                 |
| Información adicional**         |                                    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### **DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS:

- Para la fabricación de este producto se tiene que cumplir con el Código internacional recomendado de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas deshidratadas incluidos los hongos comestibles.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

### ELABORÓ:

MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA

### REVISÓ:

LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ

### AUTORIZÓ:

MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ

#### 4. ARROZ PULIDO GRANO LARGO

##### DESCRIPCIÓN:

Grano perteneciente a la familia de la gramínea, género *Oryza*, especie *Oryza Sativa L.* al que se le ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz.

##### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Blanco, característico del arroz pulido.   |
| Olor               | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción. |
| Aspecto/Apariencia | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.  |

##### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN             | LÍMITE                  |
|----------------------------|-------------------------|
| Categoría Súper extra      |                         |
| Contenido Neto             | 1 Kg +/- 5 g            |
| Humedad                    | 10 mínimo – 14 máximo   |
| Tipo de grano              |                         |
| Grano entero               | Mínimo 92               |
| Grano quebrado             | Máximo 8                |
| Total                      | 100                     |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>   |                         |
| Variedades                 |                         |
| Contrastantes              | 0.50                    |
| Afines                     | 2.0                     |
| Total máximo               | 2.5                     |
| Granos dañados             |                         |
| Insectos y microorganismos | 1.0                     |
| Manchados por calor        | 1.0                     |
| Total máximo               | 2.0                     |
| Granos defectuosos         |                         |
| Palay                      | 0.005                   |
| Mal pulidos                | 2.0                     |
| Cutícula roja              | 1.0                     |
| Estrellados                | 7.5                     |
| Granos yesosos             | 4.0                     |
| Total máximo               | 14.505                  |
| Tamaño del grano           | Extra largo: >= 7.50 mm |



| APARIENCIA DEL GRANO PULIDO DE ARROZ SEGÚN LA VARIEDAD |          |
|--|----------|
| CENTRO O PANZA BLANCA                                  | %        |
| Grano cristalino                                       | Ninguna  |
| Grano con centro o panza pequeña                       | ≤ 10     |
| Grano con centro o panza mediana                       | 11 a 19  |
| Grano con centro o panza grande                        | Hasta 20 |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5% de impurezas y materia extraña en peso, y de este parámetro, no más del 0.3% de semillas de maleza.

Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro, se considera impureza o materia extraña.

No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### **CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

#### **DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### **CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/Aspecto                         | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### **CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### **REFERENCIAS:**

Página 666 de 807

- Norma Mexicana  
NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano – Cereales – Arroz Pulido (Oryza Sativa L.) – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NORMA Oficial  
Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Norma del Codex  
para Arroz Codex Stan 198-1995
- Codex. Stan 193-  
1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de  
Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que  
se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004,  
Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-  
SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-  
2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-  
2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-  
2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de  
Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 5. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA

### DESCRIPCIÓN:

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie *Thunnus Albacares* (atún aleta amarilla), envasado en recipientes cerrados herméticamente y lista para su consumo, sometido a tratamiento térmico de esterilización. El líquido de cobertura solo debe ser agua, la presentación puede ser en trozos u hojuelas y no debe contener soya.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Claro, característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos, por contaminación o adulteración.   |
| Olor            | Agradable y característico al producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.  |
| Sabor           | Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.  |
| Presentación    | En trozos, donde la porción de carne conserva la estructura del músculo, o bien, en hojuelas, donde la porción de la carne no tiene forma definida, pero que conserva la estructura del tejido muscular que la origina. |
| Textura         | De consistencia firme a blanda, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|---------------------------------|-----------------------|
| Mesofílicos anaerobios          | Negativo              |
| Mesofílicos aerobios            | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios         | Negativo              |
| Termofílicos aerobios           | Negativo              |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN    | LÍMITE                          |
|-------------------|---------------------------------|
| Contenido neto    | 140 g +/- 5 g                   |
| Masa drenada      | 110 g +/- 25 g                  |
| Grado de calidad* | Mínimo 85 puntos                |
| Sodio             | Máximo 300 mg/100 g de producto |
| Proteína          | Mínimo 20%                      |

\* De acuerdo a la tabla 3 del punto 9.1 de la NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones.

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.5                   |
| Metilmercurio          | 1.0                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

|           |     |
|-----------|-----|
| Histamina | 100 |
|-----------|-----|

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### **ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### **MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

#### **VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

#### **CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### **CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos

en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

## REFERENCIAS:

- 2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones (Cancela a la NMX-F-220-1982). NMX-F-220-SCFI-
- de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000). Subsecretaria de Regulación y Fomento Sanitario, Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios. Secretaria De Salud. Guía para el Análisis
- se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerdo por el que
- Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. Norma Oficial
- Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios, NMX-F-314-1977,
- Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados. NMX-F-315-1978,
- SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-
- 2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-
- 2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-
- 1994. Bienes y servicios - Método de prueba para la determinación de cadmio, plomo, arsénico, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada, espectrometría de absorción atómica. NOM-117-SSA1-
- 1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-130-SSA1-
- atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba. NOM-235-SE-2020,
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

## ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

## REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

## AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 6. AVENA EN HOJUELAS

### DESCRIPCIÓN:

Producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie Avena sativa y Avena bizantina. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba. |
| Apariencia/Aspecto | Laminar, hojuelas pequeñas.   |
| Olor               | A avena tostada, exenta de olores anormales.                            |
| Sabor              | Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.            |
| Textura            | Firmes y secas al tacto.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN               | LÍMITE MÁXIMO      |
|------------------------------|--------------------|
| Bacterias mesófilas aerobias | 10,000 UFC/g       |
| Coliformes totales           | 10 UFC/g           |
| Coliformes fecales           | Negativo           |
| Salmonella spp               | Negativo (en 25 g) |
| Hongos y levaduras           | 100 UFC/g          |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE                  |
|-------------------------|-------------------------|
| Contenido Neto          | 400 g +/- 5 g           |
| Actividad enzimática    | Negativa                |
| Ácidos grasos libres    | Máximo 10 %             |
| Humedad                 | Máximo 12.0 %           |
| Cenizas                 | Máximo 2.0 %            |
| Extracto etéreo         | Mínimo 5.0 %            |
| Presencia de cascarilla | Máximo 4 piezas en 50 g |
| Proteínas (N X 5.83)    | Mínimo 10.0 %           |
| Fibra dietética         | Mínimo 6 %              |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,5 mg/kg     |



|             |           |
|-------------|-----------|
| Cadmio      | 0,1 mg/kg |
| Aflatoxinas | 20 µg/kg  |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### **ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### **MATERIA EXTRAÑA:**

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto o material extraño ajeno al producto.

#### **VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo seis meses a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### **CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los

impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### **CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### **REFERENCIAS:**

- NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos – Hojuela de Avena – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### **ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### **REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### **AUTORIZÓ:**

**MTRO.**

**FRANCISCO**

**JAVIER**

**NAVARRETE**

**LÓPEZ**

## 7. CHÍA

### DESCRIPCIÓN:

Las semillas de chía son pequeños óvalos con diámetro de aproximado 1mm, siendo de color moteado con marrón, gris, negro y blanco. Son hidrófilas y absorben hasta 12 veces su peso en líquido. Cuando se remojan, desarrollan una capa gelatinosa mucilaginosas que da una textura distinta.

Tienen un alto nivel de proteínas y 5 veces el calcio de la leche, aparte de grandes cantidades de ácidos grasos esenciales Omega 3. También es fuente de magnesio, manganeso, cobre, niacina, zinc y otras vitaminas.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|---------------------|--|
| Color               | Característico de la variedad del grano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                | Debe ser el característico la semilla sana, seca y limpia. Sin presentar olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor               | Característico del producto, sin presentar sabores extraños.   |
| Aspecto/ Apariencia | Tamaño y apariencia uniformes propias del producto, de aproximadamente 1 mm de diámetro.   |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE MÁXIMO     |
|--------------------------------|-------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000 UFC/g      |
| Coliformes totales             | Menos de 30 UFC/g |
| Hongos                         | 300 UFC/g         |
| Coliformes fecales (E. coli)   | Ausente           |
| Salmonella                     | Ausente en 25 g   |
| Staphylococcus aureus          | Ausente           |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN      | LÍMITE                         |
|---------------------|--------------------------------|
| Contenido neto      | 250 g +/- 5 g                  |
| Humedad             | Máximo 7%                      |
| Índice de peróxidos | 70 meq/Kg                      |
| Sodio               | Menor a 90 mg/30 g de producto |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |
| Arsénico               | 0.2 mg/kg     |
| Mercurio               | 0.01 mg/kg    |
| Aflatoxinas            | 15 µg/ kg     |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El insumo deberá estar exento de materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 8 meses a partir de la fecha en que ingrese a los almacenes del SEDIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser material que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Fibra dietética         | g  |
| Sodio                   | mg |
| Información adicional** |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Los ingredientes que se deben de reportar en el etiquetado, incluirá el porcentaje y/o gramaje de la fruta correspondiente.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS:

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.

- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 8. CHÍCHAROS EN LATA

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido a partir de los frutos frescos, sanos, limpios, enteros, sacados de la vaina aún no maduros (verdes) y de la variedad *Pisum sativum L*, envasados con un medio líquido de cobertura adecuada en envases herméticamente cerrados y tratados térmicamente para su conservación.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Verde característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.           |
| Olor               | Característico del producto. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                   |
| Sabor              | Característico del producto, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso. |
| Aspecto/Apariencia | Tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE                          |
|----------------------|---------------------------------|
| Contenido Neto       | 430 g +/- 30 g                  |
| Masa drenada         | 235 +/-25 g                     |
| pH                   | 5.5 - 6-5                       |
| Sólidos solubles (%) | Máximo 12                       |
| Sodio                | Máximo 300 mg/100 g de alimento |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.



El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### **ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### **MATERIA EXTRAÑA:**

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

#### **VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### **CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### **CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPRAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS

- NMX-F-028-1981. Alimentos Para Humanos. Chícharos Envasados.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 9. FÓRMULA PARA ALIMENTACIÓN ENTERAL NIÑOS

### DESCRIPCIÓN:

Se refiere a la alimentación por medio de fórmulas de una composición de macro y micronutrientes definidos, indicada en este caso a población infantil y adolescente, para coadyuvar a su alimentación y cubrir sus necesidades energéticas y nutrimentales.

Dentro de la composición de ingredientes para este producto dirigido a población infantil se encuentran principalmente:

Almidón hidrolizado de maíz, sacarosa, concentrado de proteína de leche, aceite de soya, aceite de girasol con alto contenido de ácido oleico, citrato de potasio, fosfato dibásico de magnesio, cloruro de potasio, cloruro de sodio, fosfato tribásico de calcio, fosfato monobásico de potasio, carbonato de calcio, fosfato dibásico de potasio, sulfato ferroso, sulfato de zinc, sulfato de manganeso, sulfato de cobre, yoduro de potasio, cloruro de cromo, selenito de sodio, molibdato de sodio, concentrado de proteínas de suero de leche, aceite de triglicéridos de cadena media, aislado de proteína de soya, fructo-oligosacáridos, saborizante artificial, cloruro de colina, ácido ascórbico, palmitato de ascorbilo, mezcla de tocoferoles concentrados, acetato de d-alfa tocoferilo, pantotenato de calcio, niacinamida, clorhidrato de piridoxina, clorhidrato de tiamina, riboflavina, palmitato de vitamina A, ácido fólico, filoquinona, biotina, vitamina D<sub>3</sub>, cianocobalamina), ácido docosahexaenoico proveniente de aceite de *Cryptocodinium cohnii*, ácido araquidónico (AA) proveniente de aceite de *Mortierella alpina*, taurina, m-inositol, tartrato de L-carnitina, *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium lactis*. Puede contener: cloruro de magnesio, citrato de sodio.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Característico al sabor  |
| Olor               | Característico al sabor sin presentar olores extraños o desagradables, como ácido, viejo, caramelizado.                  |
| Sabor              | Característico al sabor, sin presentar sabores extraños desagradables, como a cebo, rancio, caramelizado, viejo o ácido. |
| Aspecto/Apariencia | Líquido, color uniforme, sin grumos.   |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITES  |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN               | LÍMITE   |
|------------------------------|----------|
| Contenido neto               | 237 mL   |
| Por porción:                 |          |
| Energía                      | 237 Kcal |
| Proteínas                    | 7.11 g   |
| Grasas                       | 9.32 g   |
| Ácido linoleico              | 2130 mg  |
| Ácido linolénico             | 213 mg   |
| Ácido docosahexaenoico (DHA) | 10.0 g   |
| Carbohidratos                | 31.4 g   |
| Fructooligosacáridos (FOS)   | 1.04 g   |
| Taurina                      | 17.1 mg  |

|  |                |
|--|----------------|
| Carotina                               | 4.0 mg         |
| Inositol                               | 19.0 mg        |
| Vitaminas                              |                |
| Vitamina A                             | 142 µg RE      |
| Vitamina D <sub>3</sub>                | 4.74 µg        |
| Vitamina E                             | 3.7 mg alfa TE |
| Vitamina K <sub>1</sub>                | 14.0 µg        |
| Vitamina C (Ácido ascórbico)           | 23.7 mg        |
| Ácido fólico                           | 59 µg          |
| Tiamina (Vitamina B <sub>1</sub> )     | 640 µg         |
| Riboflavina (Vitamina B <sub>2</sub> ) | 498 µg         |
| Vitamina B <sub>6</sub>                | 616 µg         |
| Vitamina B <sub>12</sub>               | 0.71 µg        |
| Niacina                                | 1.94 mg        |
| Acido patogénico                       | 1659 µg        |
| Botina                                 | 4.7 µg         |
| Colina                                 | 71.7 mg        |
| Minerales                              |                |
| Sodio                                  | 90 mg          |
| Potasio                                | 310 mg         |
| Cloruro                                | 240 mg         |
| Calcio                                 | 228 mg         |
| Fósforo                                | 197 mg         |
| Magnesio                               | 46.9 mg        |
| Hierro                                 | 3.32 mg        |
| Zinc                                   | 1.59 mg        |
| Manganeso                              | 356 µg         |
| Cobre                                  | 154 µg         |
| Yodo                                   | 23.0 µg        |
| Selenio                                | 7.6 µg         |
| Cromo                                  | 7.1 µg         |
| Molibdeno                              | 9.2 µg         |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| INHIBIDORES BACTERIANOS      | LÍMITE   |
|------------------------------|----------|
| Derivados Clorados           | Negativo |
| Sales cuaternarias de amonio | Negativo |
| Oxidantes                    | Negativo |
| Formaldehído                 | Negativo |
| Antibióticos                 | Negativo |

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Mercurio               | 0.05 mg/kg    |
| Arsénico               | 0.2 mg/kg     |
| Aflatoxina M1          | 0.5 µg/L      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos en la NOM-243-SSA1-2010 y los contenidos en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 10 meses a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser en botella, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". La tinta no debe contener plomo.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOER**

#### REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 10. FRIJOL NEGRO

### DESCRIPCIÓN:

Grano de la leguminosa perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris Linneo*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional, considerado como el segundo cultivo en importancia comercial.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico de la variedad del grano sano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                          | Debe ser el característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |
| Aspecto/Apariencia            | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.  |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                | LÍMITE                     |
|-------------------------------|----------------------------|
| Categoría Extra               |                            |
| Contenido neto                | 1 Kg +/- 5 g               |
| Humedad                       | Entre 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>      |                            |
| Impurezas y materias extrañas |                            |
| Piedras                       | 0.25                       |
| Otros                         | 0.05                       |
| Total máximo                  | 0.30                       |
| Granos dañados                |                            |
| Agentes meteorológicos        | 0.70                       |
| Hongos                        | 0.20                       |
| Insectos y roedores           | 0.40                       |
| Desarrollo germinal           | 0.00                       |
| Total                         | 1.30                       |
| Variedades                    |                            |
| Contrastantes                 | 0.50                       |
| Afines                        | 1.00                       |
| Total                         | 1.50                       |
| Granos defectuosos            |                            |
| Partidos o quebrados          | 0.80                       |
| Manchados                     | 0.50                       |
| Ampollados                    | 0.70                       |
| Total                         | 2.00                       |
| Presencia de plaga            | 0.0                        |



|                   |   |
|-------------------|---|
| Suma total        | 5.10  |
| Tiempo de cocción | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y<br>135 minutos en olla normal (máximos) |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe de ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE)

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este

programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”. Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

#### DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPRAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex Stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.

- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 11. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

### DESCRIPCIÓN:

Producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos de maíz (*Zea Mays*) sano, limpio y previamente sometido a cocción parcial con agua en presencia de cal (óxido de calcio), lo que permite suavizar el grano y facilitar la separación de la cáscara y posterior molienda.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.     |
| Olor               | Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño o de rancidez. |
| Sabor              | Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.              |
| Aspecto/Apariencia | Polvo uniforme, sin grumos.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|----------------------|-----------------------|
| Mesofílicos aerobios | 50,000                |
| Coliformes totales   | 100                   |
| Hongos               | 1,000                 |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                       | LÍMITE (%)                      |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Contenido Neto                       | 1 Kg +/- 5 g                    |
| Humedad                              | Máximo 12.5                     |
| Proteína en base seca                | Mínimo 7                        |
| Proteína en base húmeda              | Mínimo 6                        |
| Extracto etéreo en base seca         | Mínimo 3                        |
| Extracto etéreo en base húmeda       | Mínimo 2.5                      |
| Cenizas en base seca                 | Máximo 3.5                      |
| Cenizas en base húmeda               | Máximo 3.0                      |
| Fibra dietética total en base seca   | Mínimo 6                        |
| Fibra dietética total en base húmeda | Mínimo 5                        |
| Sodio                                | Máximo 300 mg/100 g de producto |

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser restituidas con los siguientes nutrientes y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/kg DE | FUENTE RECOMENDADA |
|------------|----------------------------------|--------------------|
|------------|----------------------------------|--------------------|

|  | HARINA |                        |
|--|--------|------------------------|
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | 5      | Mononitrato de tiamina |
| Riboflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | 3      | Riboflavina            |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | 35     | Nicotinamida           |

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser adicionadas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO                | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA         |
|---------------------------|---|----------------------------|
| Ácido fólico              | 2                                       | Ácido fólico               |
| Hierro (como ion ferroso) | 40                                      | Sulfato o fumarato ferroso |
| Zinc                      | 40                                      | Óxido de zinc              |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/Kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/Kg     |
| Arsénico               | 0.3 mg/Kg     |
| Aflatoxinas            | 12 µg/Kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF.

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser fabricado de material inocuo y resistente, que resista el mecanismo de integración, y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL                | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|--|-----------------------------|
| Contenido energético*                  | kcal                        |
| Proteínas                              | g                           |
| Grasas totales                         | g                           |
| Grasas saturadas                       | g                           |
| Grasas trans                           | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles        | g                           |
| Azúcares                               | g                           |
| Azúcares añadidos                      | g                           |
| Fibra dietética                        | g                           |
| Sodio                                  | mg                          |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR                   |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR                   |
| Hierro                                 | mg o %VNR                   |
| Zinc                                   | mg o %VNR                   |

\*Adicional a lo reportado por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NMX-F-046-SCFI-2018. Harina de maíz nixtamalizado.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-Contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**



## 12.- LECHE ENTERA EN POLVO

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad. De solubilidad instantánea.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|---------------------|--|
| Color               | Característico.  |
| Olor                | Característico sin presentar olores extraños o desagradables.                                |
| Sabor               | Característico del producto, sin presentar sabores extraños desagradables.                   |
| Aspecto/ Apariencia | Polvo fino, homogéneo, de color uniforme, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente. |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| CARACTERÍSTICAS              | LÍMITE MÁXIMO        |
|------------------------------|----------------------|
| Coliformes totales           | ≤ 10 UFC/g o mL      |
| Salmonella spp               | Ausente en 25 g o mL |
| Escherichia coli             | ≤ 3 NMP/g o mL       |
| Enterotoxina estafilococcica | Negativa             |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN  | LÍMITE                 |
|---|------------------------|
| Contenido Neto  | 1 kg +/- 5 gramos      |
| Grasa butírica (%) (m/m)  | Mínimo 26<br>Máximo 42 |
| Humedad (%)*  | Máximo 4               |
| Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)** | Mínimo 34              |
| Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)**                          | Mínimo 27              |
| Acidez (ácido láctico) (%)  | Máximo 0.15            |
| Partículas quemadas (mg)  | Disco B (15 Máximo)    |
| Índice de insolubilidad (mL)  | Máximo 1               |

\*Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser máximo 5%.

\*\* La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).

| ESPECIFICACIÓN                           | LÍMITE                          |
|--|---------------------------------|
| Vitamina A (Retinol)                     | 310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L) |
| Vitamina D <sub>3</sub> (Colecalciferol) | 5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)     |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

Página 697 de 807

| INHIBIDORES BACTERIANOS      | LÍMITE   |
|------------------------------|----------|
| Derivados Clorados           | Negativo |
| Sales cuaternarias de amonio | Negativo |
| Oxidantes                    | Negativo |
| Formaldehído                 | Negativo |
| Antibióticos                 | Negativo |

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Mercurio               | 0.05 mg/kg    |
| Arsénico               | 0.2 mg/kg     |
| Aflatoxina M1          | 0.5 µg/L      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la

capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental, la cual debe realizarse de acuerdo con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100g o 100 mL |
|---------------------------------|----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                       |
| Proteínas                       | g                          |
| Grasas totales                  | g                          |
| Grasas saturadas                | g                          |
| Grasas trans                    | mg                         |
| Hidratos de carbono disponibles | g                          |
| Azúcares                        | g                          |
| Azúcares añadidos               | g                          |
| Fibra dietética                 | g                          |
| Sodio                           | mg                         |
| Información adicional**         |                            |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN   | RECHAZO  |
|--|--|--|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.  | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                          |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.   | Vencida.   |

|                           |   |   |
|---------------------------|---|---|
| Condiciones de transporte | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |
|---------------------------|---|---|

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos. Solo se podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### ADULTERACIÓN DE LA LECHE:

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La realización de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

| PRUEBA                                       | APRECIACIONES   |
|--|---|
| Relación caseína/proteína.                   | En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).<br>Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína.   |
| Caracterización del perfil de ácidos grasos. | Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración.<br>El resultado deberá ser característico de grasa butírica. |

#### MARCA DEL PRODUCTO:

Este producto se solicita que se oferte una sola marca y que este registrada ante Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI).

Una marca es todo signo visible que distingue productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado. Su uso exclusivo se obtiene mediante su registro ante el IMPI.

## REFERENCIAS:

- 155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. NOM-
- F-490-1999 Normex- Alimentos-Aceites y Grasas-Determinación de la Composición de Ácidos Grasos a Partir de C6 por Cromatografía de Gases. NOMX-
- Regla  
mento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Regla
- Acuer  
do por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuer
- CAC/  
RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/
- NOM-  
051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-
- NOM-  
030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-
- NOM-002-  
SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-
- NOM-  
251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-
- Manu  
al de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manu

### ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

### REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

### AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE**

### 13. LENTEJA GRANO CHICO

#### DESCRIPCIÓN:

La semilla de la lenteja es una legumbre proviene de la planta llamada *Lens Esculenta*. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la arniña, la lenteja pardina, lenteja beluga o la lenteja verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN   |
|-------------------------------|--|
| Color                         | Característico de la variedad del grano.   |
| Olor                          | Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.  |
| Aspecto/Apariencia            | Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.                                    |

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |
|-----------------------------|---|
| Categoría Extra             |   |
| Contenido neto              | 500 g +/- 5 g   |
| Humedad %                   | Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5)  |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>    |   |
| Impurezas y materia extraña |   |
| Piedra                      | 0.25  |
| Otros                       | 0.05  |
| Total máximo                | 0.30  |
| Granos dañados              |   |
| Agentes meteorológicos      | 0.70  |
| Hongos                      | 0.20  |
| Insectos y roedores         | 0.40  |
| Desarrollo germinal         | 0.00  |
| Total máximo                | 1.30  |
| Variedades                  |   |
| Contrastantes               | 0.50  |
| Afines                      | 1.00  |
| Total máximo                | 1.50  |
| Granos defectuosos          |   |
| Partidos o quebrados        | 0.80  |
| Manchados                   | 0.50  |
| Ampollados                  | 0.70  |
| Total máximo                | 2.00  |
| Presencia de plaga          | 0.0   |
| Suma total                  | 5.10  |
| Tiempo de cocción           | 25 a 40 minutos en olla de presión casera y de 45 a 60 minutos en olla normal (máximos) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento

### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST ((Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- 2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (Phaseolus Vulgaris L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba. NMX-FF-038-SCFI-
- 1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres. Codex Stan 171-
- 1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. Codex. Stan 193-
- Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de
- se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016 Acuerdo por el que
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-
- 2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-



- 2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 14. NUECES EN MITADES

### DEFINICIÓN:

Nueces sin cáscara, partida en mitades. Se identifica como una de las dos partes en las que se divide el contenido comestible de la nuez, que no haya perdido más de 1/8 (12%) de su volumen original, excluyendo la parte que las conecta.

En cualquiera de sus clases o tipos, las nueces sin cáscara deben estar limpias, libres de cáscara y materia extraña; completamente desarrollada; libre de daños, exentas de olor y sabor anormal o extraño.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del color marrón claro, libre de manchas o daños causados por quemaduras o plagas. |
| Olor               | Característico del producto agradable, sin olor a rancidez, libre de olores extraños.             |
| Sabor              | Característico, exento de sabores desagradables.  |
| Aspecto/Apariencia | Uniforme en tamaño, textura crujiente.  |

### CARACTERÍSTICAS MICBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE MÁXIMO     |
|--------------------------------|-------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 5,000 UFC/g       |
| Coliformes totales             | Menos de 30 UFC/g |
| Hongos                         | 200 UFC/g         |
| Coliformes fecales (E. coli)   | Ausente           |
| Salmonella                     | Ausente en 25 g   |
| Staphylococcus aureus          | Ausente           |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACION                         | LÍMITE                         |           |              |
|--|--------------------------------|-----------|--------------|
| Contenido neto                         | Mín. 97 g                      | STD 100 g | Máximo 105 g |
| Calidad                                | I                              |           |              |
| Humedad                                | Máximo 4%                      |           |              |
| Índice de peróxidos                    | Menos de 5 meq/Kg              |           |              |
| Sodio                                  | Menor a 90 mg/30 g de producto |           |              |
| Producto pulverizado                   | 0%                             |           |              |
| Sodio                                  | Máximo 120 mg/30 g de producto |           |              |
| Nuez bien desarrollada                 | 0 %                            |           |              |
| Libre de daño por cualquier causa      | 0 %                            |           |              |
| Contenido de cáscara y materia extraña | Máximo 0.05%                   |           |              |
| Color externo del contenido comestible | Máximo 3 %                     |           |              |
| Tamaño uniforme                        | Máximo 10 %                    |           |              |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |

|             |            |
|-------------|------------|
| Arsénico    | 0.2 mg/kg  |
| Mercurio    | 0.01 mg/kg |
| Aflatoxinas | 10 µg/ kg  |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

#### MATERIA EXTRAÑA:

El insumo deberá estar exento de materia extraña.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 8 meses a partir de la fecha en que ingrese a los almacenes del SEDIF.

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser material que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Proteínas                       | g  |
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS:

- NMX-FF-093-SCFI-2011 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano – Nuez Pecanera [Carya illinoensis, (Wangenh) K. Koch] Sin Cáscara – Especificaciones y Métodos de Prueba (Cancela a la NMX-FF093-1996-SCFI).

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 15. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas integrales o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos). La presentación puede ser de codo, caracol, pluma y/o tornillo.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|---------------------|--|
| Color               | Característico del producto, amarillo-marrón.                                |
| Olor                | Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.  |
| Sabor               | Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. |
| Aspecto/ Apariencia | Uniforme dependiendo de la figura, sin presentar grietas o fisuras.          |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN     | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|--------------------|-----------------------|
| Hongos             | 200                   |
| Levaduras          | 150                   |
| Coliformes totales | < 10                  |
| E. Coli            | Ausente               |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN      | LÍMITE                     |
|---------------------|----------------------------|
| Contenido Neto      | 200 g +/- 5 g              |
| Humedad             | Máximo 13%                 |
| Proteína (N x 6.25) | Mínimo 13.0%               |
| Ceniza              | Máximo 1.25%               |
| Fibra dietética     | Mínimo 1.8 g por 30 g (6%) |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Debe estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |
| Proteínas               | g                           |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:



- NORMEX-2002 Alimentos-Pasta-Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos De Prueba (CANCELA A LA NMX-F-023-S-1980). NMX-F-023-
- 2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. NOM-247-SSA1-  
Alimentos a base
- de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NORMEX-2002, Alimentos-Pasta-Denominación. Clasificación Comercial y Métodos de Prueba. NMX-F-23-  
Reglamento de
- Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Acuerdo por el que
- se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-
- 2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-
- 2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-  
Manual de
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 16. SALMÓN

### DEFINICIÓN:

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie mencionada, envasado en recipientes cerrados herméticamente y listo para su consumo, sometido a tratamiento térmico de esterilización. El líquido de cobertura solo debe ser agua.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN   |
|-----------------|--|
| Color           | Rosado a claro, característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos.   |
| Olor            | Agradable y característico al producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.   |
| Sabor           | Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.   |
| Presentación    | En trozos u hojuelas, el tejido muscular debe ser estriado compactado perteneciente a la lonja (músculo gran lateral), que puede identificarse por el tejido muscular que lo conforma. La proporción de hojuelas o trozos inferiores a 1,2 cm no rebasará el 30% de la masa drenada. |
| Textura         | Firme, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|-------------------------|-----------------------|
| Mesofílicos anaerobios  | Negativo              |
| Mesófilos aerobios      | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios | Negativo              |
| Termofílicos aerobios   | Negativo              |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                          |
|----------------|---------------------------------|
| Contenido neto | 75 g +/- 2 g                    |
| Masa drenada   | 70 g +/- 2 g                    |
| Proteína       | Mínimo 20%                      |
| Sodio          | Máximo 300 mg/100 g de producto |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.5                   |
| Metilmercurio          | 1.0                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Histamina              | 100                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

Pouch cerrado herméticamente, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100g o 100 mL |
|---------------------------------|----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                       |
| Proteínas                       | g                          |
| Grasas totales                  | g                          |
| Grasas saturadas                | g                          |
| Grasas trans                    | mg                         |
| Hidratos de carbono disponibles | g                          |
| Azúcares                        | g                          |
| Azúcares añadidos               | g                          |
| Fibra dietética                 | g                          |
| Sodio                           | mg                         |
| Información adicional**         |                            |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Guía para el Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000). Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario, Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.

- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NMX-F-314-1977, Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios,
- NMX-F-315-1978, Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios - Método de prueba para la determinación de cadmio, plomo, arsénico, estaño, cobre, hierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada, espectrometría de absorción atómica.
- NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 17. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)

### DEFINICIÓN:

Producto obtenido a partir de vegetales: chícharos y zanahorias. Sanos, frescos, limpios, los cuales se lavan, pelan y cortan. Sometidos a un tratamiento suave con agua, añadiendo un medio de cobertura.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del producto fresco. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.                   |
| Olor               | Característico del producto fresco. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                     |
| Sabor              | Característico del producto fresco, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso.   |
| Aspecto/Apariencia | Trozos de legumbres y verduras tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado. El producto no debe presentarse pastoso. |
| Textura            | Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).   |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                          |
|----------------|---------------------------------|
| Contenido neto | 415 g +/- 15 g                  |
| Masa drenada   | 220 +/- 32 g                    |
| pH             | 5.5 – 6.5                       |
| Sodio          | Máximo 300 mg/100 g de alimento |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe estar exento de materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Proteínas                       | g  |
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS:

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.



- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- Alimentos Para Humanos. Chícharos Envasados. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- 2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

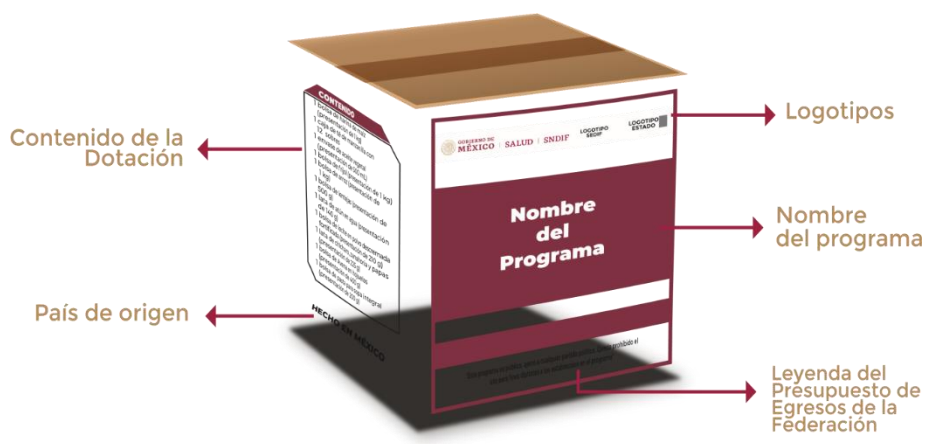
**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 18. CAJA DE CARTÓN

| CARACTERÍSTICAS   |  |
|-------------------|--|
| Color             | Blanco   |
| Tipo de corrugado | Sencillo en color blanco   |
| Dimensiones       | Propuesta de dimensiones: Largo 29 cm, ancho 24 cm, alto 27 cm, +/- 1 cm en todas las dimensiones. Éstas pueden variar de acuerdo al acomodo de los productos.   |
| Resistencia FG    | Mínimo 10 +/- 1 Kg/cm <sup>2</sup>   |
| Flauta            | C  |
| Estiba máxima     | 10 cajas   |
| Impresos          | Invariablemente deberá cumplir con los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC) vigente.<br>Así mismo, deberá contener en una de las caras cualquiera de las siguientes leyendas de recomendaciones saludables: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consuma alimentos variados, incluidas frutas y verduras</li> <li>• Reduzca el consumo de sal</li> <li>• Consuma cantidades moderadas de grasas y aceites</li> <li>• Limite el consumo de azúcar</li> <li>• Mantenga una buena hidratación, bebiendo suficiente agua</li> <li>• Practique la lactancia materna</li> </ul> |



### Notas:

- Las dimensiones de la caja son una propuesta, ya que de acuerdo al contenido y acomodo de productos estas pueden variar.
- El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud.
- Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines

distintos a los establecidos en el programa”. Es obligatorio presentar la caja de cartón propuesta para su aprobación por este SEDIF, antes de su producción.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

ANEXO 3

CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMA

**DEBIDO A LA EXTENSIÓN DEL ANEXO, ESTE SERÁ ENVIADO AL MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES.**

ANEXO 3.1

DISTRIBUCIÓN DE CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR BODEGA

**DEBIDO A LA EXTENSIÓN DEL ANEXO, ESTE SERÁ ENVIADO AL MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES.**

**ANEXO 4**

**LUGARES PARA ENTREGA Y RESPONSABLES**

|    | DELEGACIÓN               | DIRECCIÓN  | RESPONSABLE  | TELEFONO   |
|----|--------------------------|--|--|------------|
| 1  | XICOTEPEC DE JUAREZ      | CALLE 17 DE JUNIO No. 106, COLONIA CENTRO, XICOTEPEC DE JUÁREZ, PUEBLA   | NIDIA GONZALEZ AMADOR<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA           | 2227272576 |
| 2  | HUAUCHINANGO             | CALLE CARREON S/N, ESQUINA CON 2 DE ABRIL, BARRIO SAN JUAN HUAUCHINANGO, PUEBLA                                  | VÍCTOR MANUEL<br>ESPÍNDOLA M.<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO    | 2226732510 |
| 3  | ZACATLAN                 | PROLONGACIÓN MIGUEL CASTULO ALATRISTE No. 706, COLONIA LA ESTRELLA, ZACATLAN, PUEBLA                             | MARIA DE LOURDES<br>MARTÍNEZ VÁZQUEZ<br>ENCARGADA DE DESPACHO  | 7979767192 |
| 4  | ZACAPOAXTLA              | CARRETERA ZACAPOAXTLA-ACUACO S/N, ZACAPOAXTLA, PUEBLA  | LUISA HILARIO SOLIMAN<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA           | 2331266384 |
| 5  | TLATLAUQUITEPEC          | CAMINO A XALTENENGO S/N, ENTRE AVENIDA DOLORES BETANCOURT Y MONTES DE OCA, JALACINGUITO, TLATLAUQUITEPEC, PUEBLA | GUSTAVO MARTINEZ<br>MARCELO<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO      | 2311043861 |
| 6  | TEZIUTLAN                | CALLE LUIS AUDIRAC No. 96B-7, BARRIO DE COYOTZINGO, TEZIUTLAN, PUEBLA  | NELLY YULIANA CARMONA<br>GUZMAN<br>ENCARGADA DE DESPACHO       | 2311061428 |
| 7  | SAN MARTIN<br>TEXMELUCAN | CALLE NICOLAS BRAVO No. 12, COLONIA MORELOS, SAN MARTIN TEXMELUCAN, PUEBLA                                       | VÍCTOR MANUEL NIEVES<br>CERÓN<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO    | 2482076234 |
| 8  | HUEJOTZINGO              | CALLE ABASOLO No. 309, CUARTO BARRIO, HUEJOTZINGO PUEBLA   | JUAN RODRIGUEZ VALLE<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO             | 2751023749 |
| 9  | AMOZOC                   | SEGUNDA PRIVADA DE LA 3 PONIENTE No. 4, BARRIO DE SANTIAGO, AMOZOC DE MOTA, PUEBLA                               | ARTURO CRUZ LEON<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                 | 2227066724 |
| 10 | TEPEACA                  | BLVD CUAUHTÉMOC NORTE No. 104, COLONIA CENTRO, TEPEACA DE NEGRETE, PUEBLA  | ALFONSO HERNANDEZ<br>APOLINAR<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO    | 2491307667 |
| 11 | CIUDAD SERDAN            | CALLE JOSEFA ORTIZ DE DOMINGUEZ S/N, COLONIA LA GLORIA, CD SERDAN PUEBLA   | ANA MARIA GONZALEZ<br>RODRIGUEZ<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA | 2451468203 |
| 12 | TECAMACHALCO             | 8 SUR No. 508, BARRIO DE SAN JOSÉ, TECAMACHALCO, PUEBLA  | REGINA RODRIGUEZ<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA                | 2491777458 |
| 13 | CHOLULA                  | PRIVADA LUIS DONALDO COLOSIO S7N, COLONIA NUEVO LEON, SAN JUAN CUAUTLANCINGO, PUEBLA                             | VERÓNICA GONZÁLEZ<br>ESPINOZA<br>ENCARGADA DE DESPACHO         | 2224746701 |

|             |                         |   |  |            |
|-------------|-------------------------|---|--|------------|
| 14          | ATLIXCO                 | CALLE JOSÉ MARÍA MORELOS Y PAVÓN # 3909, COL. VALLE SUR ATLIXCO, PUEBLA   | MARTIN MARTÍNEZ LUNA<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                       | 2213538281 |
| 15          | IZUCAR DE MATAMOROS     | AVENIDA REFORMA NO. 161, COL CENTRO, IZUCAR DE MATAMOROS, PUEBLA  | YURI GABRIELA SALDIVAR<br>DURAN<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA           | 2751098893 |
| 16          | ACATLAN DE OSORIO NORTE | CALLE MIGUEL HIDALGO S/N, COL. MORELOS, TEPEXI DE RODRIGUEZ, PUEBLA   | CECILIA MORALES FLORES<br>ENCARGADA DE DESPACHO                          | 2241071232 |
| 17          | TEHUACAN NORTE Y SUR    | AV. DEL AGAVE #113, COL. SANTA CLARA, SANTIAGO MIAHUATLAN, PUEBLA.  | MARIANA DEL CARMEN<br>CARRILLO ALTAMIRANO<br>COORDINADORA<br>ALIMENTARIA | 2384089974 |
|             |                         |   | JESUS FUENTES GONZALEZ<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                     | 2384082975 |
| 18          | AJALPAN                 | CALLE 5 DE FEBRERO SUR # 506, BARRIO COCULCO, AJALPAN, PUE.   | ISRAEL FALOMIR CRUZ<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO                        | 2381044459 |
| 19          | ACATLAN DE OSORIO SUR   | CALLE JOSÉ G. HERRERA #74 ESQUINA CON CARRETERA ACATLÁN-SAN JUAN IXCAQUIXTLA, BARRIO SAN RAFAEL, CP 74949 ACATLÁN DE OSORIO, PUE.                   | FRANCISCO JAVIER MORA<br>REYES<br>COORDINADOR<br>ALIMENTARIO             | 2223471516 |
| 20          | PUEBLA                  | CALLE JESUS NIETO No. 3403 "B", COLONIA EX RANCHO COLORADO  | JOSÉ SAMUEL LOPEZ<br>MORALES<br>RESPONSABLE DE BODEGA                    | 2225502375 |
| <b>NOTA</b> |                         | <b>EN CASO DE QUE LOS RESPONSABLES DE BODEGA NO SE ENCUENTREN EL DELEGADO/A REGIONAL O ENCARGADO/A DE DESPACHO SERÁN LOS QUE CUBRIRÁN ESE LUGAR</b> |  |            |

**ANEXO 5**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD  
ATENCIÓN ALIMENTARIA A ADULTOS QUE PADECEN CÁNCER**

1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA
2. ALMENDRAS ENTERAS
3. ARÁNDANOS DESHIDRATADOS
4. ARROZ PULIDO GRANO LARGO
5. ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA
6. AVENA EN HOJUELAS
7. CHÍA
8. CHÍCHAROS EN LATA
9. FÓRMULA PARA ALIMENTACIÓN ENTERAL ADULTOS
10. FRIJOL NEGRO
11. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO
12. LENTEJA GRANO CHICO
13. NUECES EN MITADES
14. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES
15. SALMÓN
16. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)
17. CAJA DE CARTÓN



## 1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA

### DESCRIPCIÓN:

Es el producto obtenido del aceite crudo de canola cuando este es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en la neutralización, lavado, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase. La refinación física consiste en pretratamiento, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN   |
|-----------------|--|
| Color           | Característico del producto, transparente.                         |
| Olor            | Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.  |
| Sabor           | Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios. |
| Apariencia      | Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20° C (293° K). |

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                           | LÍMITE                                   |
|--|--|
| Contenido neto                           | 500 mL +/- 5 mL                          |
| Ácidos grasos libres (como ácido oleico) | Máximo 0.05%                             |
| Humedad y materia volátil                | Máximo 0.05%                             |
| Índice de peróxido*                      | Máximo 1.0 meq/Kg                        |
| Impurezas insolubles                     | Máximo 0.02%                             |
| Ácidos grasos trans                      | Máximo 3.5%                              |
| Color (escala Lovibond)                  | Máximo 25 A – 2.5 R                      |
| Prueba fría a 0 °C (273 K), en horas     | Mínimo 12 horas                          |
| Estabilidad OSI                          | Mínimo 8 a 110°C                         |
| Contenido de fósforo                     | Máximo 2 ppm                             |
| Contenido de azufre                      | Máximo 2 ppm                             |
| Índice de refracción**                   | 1.465 - 1.467 a 40 °C (313 K)            |
| Índice de yodo**                         | 110 -126 cgl <sub>2</sub> /g             |
| Índice de saponificación*                | 182 - 193 mg KOH/g                       |
| Densidad relativa                        | 0.914 – 0.925 g/cm <sup>3</sup> , a 20°C |
| Punto de humeo*                          | Mínimo 220 °C                            |
| Aceite mineral                           | Negativo                                 |

\* Al momento de envasar.

\*\* Estos valores corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúxico y glucosinolatos; no son representativos de nuevas variedades desarrolladas por biotecnología. Estos valores, por lo tanto, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

| COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS | MÍNIMO | MÁXIMO |
|------------------------------|--------|--------|
| Ácido mirístico, C14:0       | N/D    | 0.2    |
| Ácido palmítico, C16:0       | 3.3    | 6      |
| Ácido esteárico C18:0        | 1.1    | 2.5    |

|   |      |      |
|---|------|------|
| Ácido araquídico C20:0                      | 0.2  | 0.8  |
| Ácido behénico C22:0                        | N/D  | 0.5  |
| Ácido lignocérico C24:0                     | N/D  | 0.2  |
| <b>Total ácidos grasos saturados</b>        | 4.6  | 10.2 |
| Ácido heptadecenóico, C17:1                 | N/D  | 0.3  |
| Ácido oléico, C18:1                         | 52   | 67   |
| Ácido gadoléico, C20:1                      | 0.1  | 3.4  |
| Ácido erúico, C22:1                         | N/D  | 2    |
| Ácido tetracosadecenóico, C24:1             | N/D  | 0.4  |
| <b>Total ácidos grasos mono-insaturados</b> | 52.1 | 73.1 |
| Ácido linoléico, C18:2                      | 16   | 25   |
| Ácido linolénico, C18:3                     | 6    | 14   |
| Ácido eicosadienóico, C20:2                 | N/D  | 0.1  |
| Ácido docosadienóico, C22:2                 | N/D  | 0.1  |
| <b>Total ácidos grasos poli-insaturados</b> | 22   | 39.2 |

Nota 1: N/D = No Determinado.

Nota 2: Los valores anotados en la tabla de las características fisicoquímicas corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúico y glucosinolatos. Estos valores, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO mg/Kg) |
|------------------------|----------------------|
| Hierro                 | 1.5                  |
| Cobre                  | 0.1                  |
| Plomo                  | 0.1                  |
| Arsénico               | 0.1                  |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

| ANTIOXIDANTES  | LÍMITE MÁXIMO (%) |
|--|-------------------|
| Tocoferoles naturales  | 0.03              |
| Galato de propilo (GP)   | 0.01              |
| Terbutil hidroquinona (TBHQ)   | 0.02              |
| Butirato de hidroxianisol (BHA)  | 0.01              |
| Butirato de hidroxitolueno (BHT)   | 0.02              |
| Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT (sin exceder límites individuales)          | 0.02              |
| Palmitato de ascorbilo   | 0.02              |
| Antioxidantes sinérgicos:<br>Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio | 0.005             |

Nota 3: Si se utiliza ácido fosfórico, el contenido de fósforo en el aceite puede aumentar a más de 2 ppm.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido de ácidos grasos es propenso a la rancidez.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de PET, material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |
| Proteínas               | g                           |
| Grasas totales          | g                           |
| Grasas saturadas        | g                           |
| Grasas trans            | mg                          |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS:

- NMX-F-475-SCFI-2017 Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola - Especificaciones. (Cancela a la NMX-F-475-SCFI-2011).
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016

- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006, Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 2. ALMENDRAS ENTERAS

### DESCRIPCIÓN:

Almendras descascaradas de similares características varietales las cuales son enteras, limpias y bien deshidratadas, además libres de putrefacción, rancidez, daño por insectos, materias extrañas, dobles, granos partidos o rotos, partículas y polvo, y libre de daño causado por granos astillados y rasguñados, y libre de daños causados por mohos, resina, rugosidad o manchas.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del color marrón claro, libre de manchas o daños causados por quemaduras o plagas. |
| Olor               | Característico del producto agradable, sin olor a rancidez, libre de olores extraños.             |
| Sabor              | Característico, exento de sabores desagradables.  |
| Aspecto/Apariencia | Uniforme en tamaño, textura crujiente.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE MÁXIMO     |
|--------------------------------|-------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000 UFC/g      |
| Coliformes totales             | Menos de 30 UFC/g |
| Hongos                         | 300 UFC/g         |
| Coliformes fecales (E. coli)   | Ausente           |
| Salmonella                     | Ausente en 25 g   |
| Staphylococcus aureus          | Ausente           |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE                         |            |            |
|----------------------|--------------------------------|------------|------------|
| Contenido neto       | Mín. 97 g                      | Std. 100 g | Máx. 105 g |
| Humedad              | Máximo 7%                      |            |            |
| Índice de peróxidos  | 70 meq/kg                      |            |            |
| Producto pulverizado | 0%                             |            |            |
| Sodio                | Menor a 90 mg/30 g de producto |            |            |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.5                   |
| Arsénico               | 0.2                   |
| Mercurio               | 0.01                  |
| Aflatoxinas            | 15 µg/ kg             |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Exento de materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 8 meses a partir de la fecha en que ingrese a los almacenes del SEDIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser material que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |
| Proteínas               | g                           |
| Grasas totales          | g                           |
| Grasas saturadas        | g                           |
| Grasas trans            | mg                          |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS:

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.



- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

### 3. ARÁNDANOS DESHIDRATADOS

#### DESCRIPCIÓN:

Es la fruta fresca, sana y limpia, con madurez apropiada, a la que se le elimina parcial o totalmente el agua, sin utilizar como método de extracción de éste el azúcar, siendo aceptado lo métodos de escaldado, agrietado y acidificado. Su proceso de deshidratación no deberá involucrar métodos de adición de azúcares, grasas o sal.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN  |
|---------------------|---|
| Color               | Marrón rojizo, libre de manchas o daños causados por quemaduras o plagas.   |
| Olor                | Característico de la fruta, agradable, ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez, libre de olores extraños. |
| Sabor               | Característico de la fruta, exento de sabores a fermentado o sabores desagradables.                                   |
| Aspecto/ Apariencia | Trozos de consistencia firme, tamaño y apariencia uniforme, generalmente redondo propios de la fruta.                 |

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN               | LÍMITE MÁXIMO     |
|------------------------------|-------------------|
| Bacterias mesófilas aerobias | 10,000 UFC/g      |
| Coliformes totales           | Menos de 30 UFC/g |
| Hongos                       | 300 UFC/g         |

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE     |            |            |
|----------------------|------------|------------|------------|
| Contenido neto       | Mín. 97 g  | Std. 100 g | Máx. 105 g |
| Humedad              | Máximo 16% |            |            |
| Producto pulverizado | Máximo 1%  |            |            |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Cadmio                 | 0,1 mg/kg     |
| Plomo                  | 0,1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 15 µg / kg    |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

#### MATERIA EXTRAÑA:

Deberá encontrarse exento de materia extraña, como cabellos, insectos y sus desechos, roedores y sus desechos.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha en que ingrese a los almacenes del SEDIF.

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, puede ser con bolsa bicapa o laminado de polipropileno o polietileno, que resista el mecanismo de integración que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS:

- Para la fabricación de este producto se tiene que cumplir con el Código internacional recomendado de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas deshidratadas incluidos los hongos comestibles.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

### ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

### REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

### AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

#### 4. ARROZ PULIDO GRANO LARGO

##### DESCRIPCIÓN:

Es el grano perteneciente a la familia de la gramínea, género *Oryza*, especie *Oryza Sativa L.* al que se le ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz.

##### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Blanco, característico del arroz pulido.   |
| Olor               | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción. |
| Aspecto/Apariencia | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.  |

##### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN             | LÍMITE                  |
|----------------------------|-------------------------|
| Categoría Súper extra      |                         |
| Contenido Neto             | 1 Kg +/- 5 g            |
| Humedad                    | 10 mínimo – 14 máximo   |
| Tipo de grano              |                         |
| Grano entero               | Mínimo 92               |
| Grano quebrado             | Máximo 8                |
| Total                      | 100                     |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>   |                         |
| Variedades                 |                         |
| Contrastantes              | 0.50                    |
| Afines                     | 2.0                     |
| Total máximo               | 2.5                     |
| Granos dañados             |                         |
| Insectos y microorganismos | 1.0                     |
| Manchados por calor        | 1.0                     |
| Total máximo               | 2.0                     |
| Granos defectuosos         |                         |
| Palay                      | 0.005                   |
| Mal pulidos                | 2.0                     |
| Cutícula roja              | 1.0                     |
| Estrellados                | 7.5                     |
| Granos yesosos             | 4.0                     |
| Total máximo               | 14.505                  |
| Tamaño del grano           | Extra largo: >= 7.50 mm |

| APARIENCIA DEL GRANO PULIDO DE ARROZ SEGÚN LA VARIEDAD |          |
|--|----------|
| CENTRO O PANZA BLANCA                                  | %        |
| Grano cristalino                                       | Ninguna  |
| Grano con centro o panza pequeña                       | ≤ 10     |
| Grano con centro o panza mediana                       | 11 a 19  |
| Grano con centro o panza grande                        | Hasta 20 |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5% de impurezas y materia extraña en peso, y de este parámetro, no más del 0.3% de semillas de maleza.

Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro, se considera impureza o materia extraña.

No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### **CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

#### **DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### **CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| <b>PARÁMETROS</b>                          | <b>ACEPTACIÓN</b>   | <b>RECHAZO</b>  |
|--|---|---|
| Apariencia/Aspecto                         | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### **CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### **REFERENCIAS:**

- Norma Mexicana  
NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano – Cereales – Arroz Pulido (Oryza Sativa L.) – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NORMA Oficial  
Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Norma del Codex  
para Arroz Codex Stan 198-1995
- Codex. Stan 193-  
1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de  
Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que  
se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004,  
Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-  
SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-  
2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-  
2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-  
2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de  
Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**



## 5. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA

### DESCRIPCIÓN:

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie *Thunnus Albacares* (atún aleta amarilla), envasado en recipientes cerrados herméticamente y lista para su consumo, sometido a tratamiento térmico de esterilización. El líquido de cobertura solo debe ser agua, la presentación puede ser en trozos u hojuelas y no debe contener soya.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Claro, característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos, por contaminación o adulteración.   |
| Olor            | Agradable y característico al producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.  |
| Sabor           | Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.  |
| Presentación    | En trozos, donde la porción de carne conserva la estructura del músculo, o bien, en hojuelas, donde la porción de la carne no tiene forma definida, pero que conserva la estructura del tejido muscular que la origina. |
| Textura         | De consistencia firme a blanda, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|---------------------------------|-----------------------|
| Mesofílicos anaerobios          | Negativo              |
| Mesofílicos aerobios            | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios         | Negativo              |
| Termofílicos aerobios           | Negativo              |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN    | LÍMITE                          |
|-------------------|---------------------------------|
| Contenido neto    | 140 g +/- 5 g                   |
| Masa drenada      | 110 g +/- 25 g                  |
| Grado de calidad* | Mínimo 85 puntos                |
| Sodio             | Máximo 300 mg/100 g de producto |
| Proteína          | Mínimo 20%                      |

\* De acuerdo a la tabla 3 del punto 9.1 de la NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones.

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.5                   |
| Metilmercurio          | 1.0                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

|           |     |
|-----------|-----|
| Histamina | 100 |
|-----------|-----|

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### **ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### **MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

#### **VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

#### **CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### **CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos

en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

## REFERENCIAS:

- 2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones (Cancela a la NMX-F-220-1982). NMX-F-220-SCFI-
- de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000). Subsecretaria de Regulación y Fomento Sanitario, Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios. Secretaria De Salud. Guía para el Análisis
- se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. Acuerdo por el que
- Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. Norma Oficial
- Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios, NMX-F-314-1977,
- Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados. NMX-F-315-1978,
- SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-
- 2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-
- 2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-
- 1994. Bienes y servicios - Método de prueba para la determinación de cadmio, plomo, arsénico, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada, espectrometría de absorción atómica. NOM-117-SSA1-
- 1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-130-SSA1-
- atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba. NOM-235-SE-2020,
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

## ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

## REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

## AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 6. AVENA EN HOJUELAS

### DESCRIPCIÓN:

Es un producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie Avena sativa y Avena bizantina. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba. |
| Apariencia/Aspecto | Laminar, hojuelas pequeñas.   |
| Olor               | A avena tostada, exenta de olores anormales.                            |
| Sabor              | Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.            |
| Textura            | Firmes y secas al tacto.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN               | LÍMITE MÁXIMO      |
|------------------------------|--------------------|
| Bacterias mesófilas aerobias | 10,000 UFC/g       |
| Coliformes totales           | 10 UFC/g           |
| Coliformes fecales           | Negativo           |
| Salmonella spp               | Negativo (en 25 g) |
| Hongos y levaduras           | 100 UFC/g          |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE                  |
|-------------------------|-------------------------|
| Contenido Neto          | 400 g +/- 5 g           |
| Actividad enzimática    | Negativa                |
| Ácidos grasos libres    | Máximo 10 %             |
| Humedad                 | Máximo 12.0 %           |
| Cenizas                 | Máximo 2.0 %            |
| Extracto etéreo         | Mínimo 5.0 %            |
| Presencia de cascarilla | Máximo 4 piezas en 50 g |
| Proteínas (N X 5.83)    | Mínimo 10.0 %           |
| Fibra dietética         | Mínimo 6 %              |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,5 mg/kg     |

|             |           |
|-------------|-----------|
| Cadmio      | 0,1 mg/kg |
| Aflatoxinas | 20 µg/kg  |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### **ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### **MATERIA EXTRAÑA:**

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto o material extraño ajeno al producto.

#### **VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo seis meses a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### **CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los

impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### **CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### **REFERENCIAS:**

- NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos – Hojuela de Avena – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### **ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### **REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### **AUTORIZÓ:**

**MTRO.**

**FRANCISCO**

**JAVIER**

**NAVARRETE**

**LÓPEZ**



## 7. CHÍA

### DESCRIPCIÓN:

Las semillas de chía son pequeños óvalos con diámetro de aproximado 1mm, siendo de color moteado con marrón, gris, negro y blanco. Son hidrófilas y absorben hasta 12 veces su peso en líquido. Cuando se remojan, desarrollan una capa gelatinosa mucilaginosas que da una textura distinta.

Tienen un alto nivel de proteínas y 5 veces el calcio de la leche, aparte de grandes cantidades de ácidos grasos esenciales Omega 3. También es fuente de magnesio, manganeso, cobre, niacina, zinc y otras vitaminas.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|---------------------|--|
| Color               | Característico de la variedad del grano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                | Debe ser el característico la semilla sana, seca y limpia. Sin presentar olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor               | Característico del producto, sin presentar sabores extraños.   |
| Aspecto/ Apariencia | Tamaño y apariencia uniformes propias del producto, de aproximadamente 1 mm de diámetro.   |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE MÁXIMO     |
|--------------------------------|-------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000 UFC/g      |
| Coliformes totales             | Menos de 30 UFC/g |
| Hongos                         | 300 UFC/g         |
| Coliformes fecales (E. coli)   | Ausente           |
| Salmonella                     | Ausente en 25 g   |
| Staphylococcus aureus          | Ausente           |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN      | LÍMITE                         |
|---------------------|--------------------------------|
| Contenido neto      | 250 g +/- 5 g                  |
| Humedad             | Máximo 7%                      |
| Índice de peróxidos | 70 meq/Kg                      |
| Sodio               | Menor a 90 mg/30 g de producto |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |
| Arsénico               | 0.2 mg/kg     |
| Mercurio               | 0.01 mg/kg    |
| Aflatoxinas            | 15 µg/ kg     |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El insumo deberá estar exento de materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 8 meses a partir de la fecha en que ingrese a los almacenes del SEDIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser material que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Fibra dietética         | g  |
| Sodio                   | mg |
| Información adicional** |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Los ingredientes que se deben de reportar en el etiquetado, incluirá el porcentaje y/o gramaje de la fruta correspondiente.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS:

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.

- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 8. CHÍCHAROS EN LATA

### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido a partir de los frutos frescos, sanos, limpios, enteros, sacados de la vaina aún no maduros (verdes) y de la variedad *Pisum sativum L*, envasados con un medio líquido de cobertura adecuada en envases herméticamente cerrados y tratados térmicamente para su conservación.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Verde característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.           |
| Olor               | Característico del producto. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                   |
| Sabor              | Característico del producto, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso. |
| Aspecto/Apariencia | Tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE                          |
|----------------------|---------------------------------|
| Contenido Neto       | 430 g +/- 30 g                  |
| Masa drenada         | 235 +/-25 g                     |
| pH                   | 5.5 - 6-5                       |
| Sólidos solubles (%) | Máximo 12                       |
| Sodio                | Máximo 300 mg/100 g de alimento |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### **ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### **MATERIA EXTRAÑA:**

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

#### **VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### **CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### **CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPRAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS

- NMX-F-028-1981. Alimentos Para Humanos. Chícharos Envasados.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**



## 9. FÓRMULA PARA ALIMENTACIÓN ENTERAL ADULTOS

### DESCRIPCIÓN:

Es un tipo de alimento dietético, destinado a uso médico especial que se suministra por vía digestiva, proporcionando una variable cantidad de macro y micronutrientes que se destinan a cubrir las necesidades de la población en edad adulta.

Dentro de la composición de ingredientes para este producto dirigido a adultos se encuentran principalmente:

Agua, maltodextrina de maíz, azúcar (sacarosa), aislado de proteína de leche, aceite de canola, aceite de maíz, concentrado de proteína de soya, saborizantes naturales y artificiales, concentrado de proteína de suero, fosfato de magnesio, citrato de potasio, citrato de sodio, lecitina de soya, fosfato de calcio, cloruro de potasio, sal (cloruro de sodio), cloruro de colina, ácido ascórbico, carragenina, sulfato ferroso, acetato de dlalfa-tocoferilo, sulfato de zinc, niacinamida, sulfato de manganeso, pantotenato de calcio, sulfato cúprico, palmitato de vitamina A, clorhidrato de tiamina, clorhidrato de piridoxina, riboflavina, ácido fólico, cloruro de cromo, biotina, molibdato de sodio, selenato de sodio, yoduro de potasio, filoquinona, vitamina D3 y cianocobalamina.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Característico al sabor.   |
| Olor               | Característico al sabor sin presentar olores extraños o desagradables, como ácido, viejo, caramelizado.                  |
| Sabor              | Característico al sabor, sin presentar sabores extraños desagradables, como a cebo, rancio, caramelizado, viejo o ácido. |
| Aspecto/Apariencia | Líquido, color uniforme, sin grumos.   |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                  | LÍMITE   |
|---------------------------------|----------|
| Contenido neto                  | 237 mL   |
| Por porción:                    |          |
| Energía                         | 236 Kcal |
| Hidratos de carbono             | 47 g     |
| Proteínas                       | 12.51 g  |
| Lípidos                         | 10.93 g  |
| Ácido linoleico (Omega 6)       | 3.28 g   |
| Ácido linolénico (Omega 3)      | 0.57g    |
| Fibra dietética                 | 3 g      |
| Vitaminas                       |          |
| Colina                          | 81.8 mg  |
| Vitamina C (Ácido ascórbico)    | 35.6 mg  |
| Vitamina E (eq. Alfa tocoferol) | 6.0 mg   |
| Niacina                         | 4.94 mg  |
| Ácido pantoténico               | 2.47 mg  |

|  |         |
|--|---------|
| Vitamina B <sub>12</sub> (Cianocobalamina) | 1.49 µg |
| Vitamina B <sub>6</sub> (Piridoxina)       | 0.50 mg |
| Vitamina B <sub>2</sub> (Riboflavina)      | 0.42 mg |
| Vitamina B <sub>1</sub> (Tiamina)          | 0.37 mg |
| Vitamina A (eq de Retinol)                 | 375 µg  |
| Ácido fólico                               | 99 µg   |
| Vitamina K <sub>1</sub> (Filoquinona)      | 20.0 µg |
| Botina                                     | 74.3 µg |
| Vitamina D <sub>3</sub>                    | 2.5 µg  |
| <b>Minerales</b>                           |         |
| Potasio                                    | 420 mg  |
| Calcio                                     | 300 mg  |
| Fósforo                                    | 300 mg  |
| Cloruro                                    | 270 mg  |
| Sodio                                      | 220 mg  |
| Magnesio                                   | 100 mg  |
| Hierro                                     | 4.5 mg  |
| Zinc                                       | 3.8 mg  |
| Manganeso                                  | 1.16 mg |
| Cobre                                      | 0.5 mg  |
| Molibdeno                                  | 44.6 µg |
| Yodo                                       | 38.0 µg |
| Cromo                                      | 30.0 µg |
| Selenio                                    | 21.0 µg |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| INHIBIDORES BACTERIANOS      | LÍMITE   |
|------------------------------|----------|
| Derivados Clorados           | Negativo |
| Sales cuaternarias de amonio | Negativo |
| Oxidantes                    | Negativo |
| Formaldehído                 | Negativo |
| Antibióticos                 | Negativo |

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Mercurio               | 0.05 mg/kg    |
| Arsénico               | 0.2 mg/kg     |
| Aflatoxina M1          | 0.5 µg/L      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos en la NOM-243-SSA1-2010 y los contenidos en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

Página 762 de 807

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 10 meses a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser en botella, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". La tinta no debe contener plomo.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN   | RECHAZO  |
|--|--|--|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.  | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                          |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.   | Vencida.   |

|                           |   |   |
|---------------------------|---|---|
| Condiciones de transporte | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |
|---------------------------|---|---|

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

#### ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

#### REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

#### AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 10. FRIJOL NEGRO

### DESCRIPCIÓN:

Grano de la leguminosa perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris Linneo*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional, considerado como el segundo cultivo en importancia comercial.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico de la variedad del grano sano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                          | Debe ser el característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |
| Aspecto/Apariencia            | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.  |

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                | LÍMITE                     |
|-------------------------------|----------------------------|
| Categoría Extra               |                            |
| Contenido neto                | 1 Kg +/- 5 g               |
| Humedad                       | Entre 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>      |                            |
| Impurezas y materias extrañas |                            |
| Piedras                       | 0.25                       |
| Otros                         | 0.05                       |
| Total máximo                  | 0.30                       |
| Granos dañados                |                            |
| Agentes meteorológicos        | 0.70                       |
| Hongos                        | 0.20                       |
| Insectos y roedores           | 0.40                       |
| Desarrollo germinal           | 0.00                       |
| Total                         | 1.30                       |
| Variedades                    |                            |
| Contrastantes                 | 0.50                       |
| Afines                        | 1.00                       |
| Total                         | 1.50                       |
| Granos defectuosos            |                            |
| Partidos o quebrados          | 0.80                       |
| Manchados                     | 0.50                       |
| Ampollados                    | 0.70                       |
| Total                         | 2.00                       |
| Presencia de plaga            | 0.0                        |

|                   |   |
|-------------------|---|
| Suma total        | 5.10  |
| Tiempo de cocción | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y<br>135 minutos en olla normal (máximos) |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe de ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

#### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE)

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este

programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”. Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

#### DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPRAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex Stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.

- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**



## 11. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

### DESCRIPCIÓN:

Es el producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos de maíz (*Zea Mays*) sano, limpio y previamente sometido a cocción parcial con agua en presencia de cal (óxido de calcio), lo que permite suavizar el grano y facilitar la separación de la cáscara y posterior molienda.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.     |
| Olor               | Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño o de rancidez. |
| Sabor              | Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.              |
| Aspecto/Apariencia | Polvo uniforme, sin grumos.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|----------------------|-----------------------|
| Mesofílicos aerobios | 50,000                |
| Coliformes totales   | 100                   |
| Hongos               | 1,000                 |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN                       | LÍMITE (%)                      |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Contenido Neto                       | 1 Kg +/- 5 g                    |
| Humedad                              | Máximo 12.5                     |
| Proteína en base seca                | Mínimo 7                        |
| Proteína en base húmeda              | Mínimo 6                        |
| Extracto etéreo en base seca         | Mínimo 3                        |
| Extracto etéreo en base húmeda       | Mínimo 2.5                      |
| Cenizas en base seca                 | Máximo 3.5                      |
| Cenizas en base húmeda               | Máximo 3.0                      |
| Fibra dietética total en base seca   | Mínimo 6                        |
| Fibra dietética total en base húmeda | Mínimo 5                        |
| Sodio                                | Máximo 300 mg/100 g de producto |

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser restituidas con los siguientes nutrientes y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/kg DE | FUENTE RECOMENDADA |
|------------|----------------------------------|--------------------|
|------------|----------------------------------|--------------------|

|  | HARINA |                        |
|--|--------|------------------------|
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | 5      | Mononitrato de tiamina |
| Riboflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | 3      | Riboflavina            |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | 35     | Nicotinamida           |

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser adicionadas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO                | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA         |
|---------------------------|---|----------------------------|
| Ácido fólico              | 2                                       | Ácido fólico               |
| Hierro (como ion ferroso) | 40                                      | Sulfato o fumarato ferroso |
| Zinc                      | 40                                      | Óxido de zinc              |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/Kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/Kg     |
| Arsénico               | 0.3 mg/Kg     |
| Aflatoxinas            | 12 µg/Kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### MATERIA EXTRAÑA:

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF.

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser fabricado de material inocuo y resistente, que resista el mecanismo de integración, y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

### CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL                | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|--|-----------------------------|
| Contenido energético*                  | kcal                        |
| Proteínas                              | g                           |
| Grasas totales                         | g                           |
| Grasas saturadas                       | g                           |
| Grasas trans                           | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles        | g                           |
| Azúcares                               | g                           |
| Azúcares añadidos                      | g                           |
| Fibra dietética                        | g                           |
| Sodio                                  | mg                          |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR                   |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR                   |
| Hierro                                 | mg o %VNR                   |
| Zinc                                   | mg o %VNR                   |

\*Adicional a lo reportado por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NMX-F-046-SCFI-2018. Harina de maíz nixtamalizado.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-Contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 12. LENTEJA GRANO CHICO

### DESCRIPCIÓN:

La semilla de la lenteja es una legumbre proviene de la planta llamada *Lens Esculenta*. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la arniña, la lenteja pardina, lenteja beluga o la lenteja verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN   |
|-------------------------------|--|
| Color                         | Característico de la variedad del grano.   |
| Olor                          | Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.  |
| Aspecto/Apariencia            | Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.                                    |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |
|-----------------------------|---|
| Categoría Extra             |   |
| Contenido neto              | 500 g +/- 5 g   |
| Humedad %                   | Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5)  |
| <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>    |   |
| Impurezas y materia extraña |   |
| Piedra                      | 0.25  |
| Otros                       | 0.05  |
| Total máximo                | 0.30  |
| Granos dañados              |   |
| Agentes meteorológicos      | 0.70  |
| Hongos                      | 0.20  |
| Insectos y roedores         | 0.40  |
| Desarrollo germinal         | 0.00  |
| Total máximo                | 1.30  |
| Variedades                  |   |
| Contrastantes               | 0.50  |
| Afines                      | 1.00  |
| Total máximo                | 1.50  |
| Granos defectuosos          |   |
| Partidos o quebrados        | 0.80  |
| Manchados                   | 0.50  |
| Ampollados                  | 0.70  |
| Total máximo                | 2.00  |
| Presencia de plaga          | 0.0   |
| Suma total                  | 5.10  |
| Tiempo de cocción           | 25 a 40 minutos en olla de presión casera y de 45 a 60 minutos en olla normal (máximos) |

## CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

## ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

## MATERIA EXTRAÑA:

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

## VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

## CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento

## CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

## DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST ((Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- 2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (Phaseolus Vulgaris L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba. NMX-FF-038-SCFI-
- 1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres. Codex Stan 171-
- 1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. Codex. Stan 193-
- Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de
- se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016 Acuerdo por el que
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. CAC/RCP 56-2004,
- SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-051-
- 2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-030-SCFI-



- 2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-002-SCFI-
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

### 13. NUECES EN MITADES

#### DEFINICIÓN:

Nueces sin cáscara, partida en mitades. Se identifica como una de las dos partes en las que se divide el contenido comestible de la nuez, que no haya perdido más de 1/8 (12%) de su volumen original, excluyendo la parte que las conecta.

En cualquiera de sus clases o tipos, las nueces sin cáscara deben estar limpias, libres de cáscara y materia extraña; completamente desarrollada; libre de daños, exentas de olor y sabor anormal o extraño.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del color marrón claro, libre de manchas o daños causados por quemaduras o plagas. |
| Olor               | Característico del producto agradable, sin olor a rancidez, libre de olores extraños.             |
| Sabor              | Característico, exento de sabores desagradables.  |
| Aspecto/Apariencia | Uniforme en tamaño, textura crujiente.  |

#### CARACTERÍSTICAS MICBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE MÁXIMO     |
|--------------------------------|-------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 5,000 UFC/g       |
| Coliformes totales             | Menos de 30 UFC/g |
| Hongos                         | 200 UFC/g         |
| Coliformes fecales (E. coli)   | Ausente           |
| Salmonella                     | Ausente en 25 g   |
| Staphylococcus aureus          | Ausente           |

#### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACION                         | LÍMITE                         |           |              |
|--|--------------------------------|-----------|--------------|
| Contenido neto                         | Mín. 97 g                      | STD 100 g | Máximo 105 g |
| Calidad                                | I                              |           |              |
| Humedad                                | Máximo 4%                      |           |              |
| Índice de peróxidos                    | Menos de 5 meq/Kg              |           |              |
| Sodio                                  | Menor a 90 mg/30 g de producto |           |              |
| Producto pulverizado                   | 0%                             |           |              |
| Sodio                                  | Máximo 120 mg/30 g de producto |           |              |
| Nuez bien desarrollada                 | 0 %                            |           |              |
| Libre de daño por cualquier causa      | 0 %                            |           |              |
| Contenido de cáscara y materia extraña | Máximo 0.05%                   |           |              |
| Color externo del contenido comestible | Máximo 3 %                     |           |              |
| Tamaño uniforme                        | Máximo 10 %                    |           |              |

#### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |

|             |            |
|-------------|------------|
| Arsénico    | 0.2 mg/kg  |
| Mercurio    | 0.01 mg/kg |
| Aflatoxinas | 10 µg/ kg  |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### ADITIVOS:

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

#### MATERIA EXTRAÑA:

El insumo deberá estar exento de materia extraña.

#### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 8 meses a partir de la fecha en que ingrese a los almacenes del SEDIF.

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser material que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Proteínas                       | g  |
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS:

- NMX-FF-093-SCFI-2011 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano – Nuez Pecanera [Carya illinoensis, (Wangenh) K. Koch] Sin Cáscara – Especificaciones y Métodos de Prueba (Cancela a la NMX-FF093-1996-SCFI).

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

#### 14. PASTA PARA SOPA INTEGRAL DE FIGURAS GRANDES

##### DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas integrales o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos).

La presentación puede ser de codo, caracol, pluma y/o tornillo.

##### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|---------------------|--|
| Color               | Característico del producto, amarillo-marrón.                                |
| Olor                | Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.  |
| Sabor               | Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. |
| Aspecto/ Apariencia | Uniforme dependiendo de la figura, sin presentar grietas o fisuras.          |

##### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN     | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|--------------------|-----------------------|
| Hongos             | 200                   |
| Levaduras          | 150                   |
| Coliformes totales | < 10                  |
| E. Coli            | Ausente               |

##### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN      | LÍMITE                     |
|---------------------|----------------------------|
| Contenido Neto      | 200 g +/- 5 g              |
| Humedad             | Máximo 13%                 |
| Proteína (N x 6.25) | Mínimo 13.0%               |
| Ceniza              | Máximo 1.25%               |
| Fibra dietética     | Mínimo 1.8 g por 30 g (6%) |

##### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Debe estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF(Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Proteínas                       | g  |
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.



## REFERENCIAS:

- NORMEX-2002 Alimentos-Pasta-Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos De Prueba (CANCELA A LA NMX-F-023-S-1980). NMX-F-023-
- 2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. NOM-247-SSA1-
- NORMEX-2002, Alimentos-Pasta-Denominación. Clasificación Comercial y Métodos de Prueba. Reglamente de NMX-F-23-
- Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. CAC/RCP 56-2004,
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. NOM-051-
- SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-030-SCFI-
- 2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-002-SCFI-
- 2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación. NOM-251-SSA1-
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Manual de
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

## ELABORÓ:

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

## REVISÓ:

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

## AUTORIZÓ:

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 15. SALMÓN

### DEFINICIÓN:

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie mencionada, envasado en recipientes cerrados herméticamente y listo para su consumo, sometido a tratamiento térmico de esterilización. El líquido de cobertura solo debe ser agua.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN   |
|-----------------|--|
| Color           | Rosado a claro, característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos.   |
| Olor            | Agradable y característico al producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.   |
| Sabor           | Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.   |
| Presentación    | En trozos u hojuelas, el tejido muscular debe ser estriado compactado perteneciente a la lonja (músculo gran lateral), que puede identificarse por el tejido muscular que lo conforma. La proporción de hojuelas o trozos inferiores a 1,2 cm no rebasará el 30% de la masa drenada. |
| Textura         | Firme, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|-------------------------|-----------------------|
| Mesofílicos anaerobios  | Negativo              |
| Mesófilos aerobios      | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios | Negativo              |
| Termofílicos aerobios   | Negativo              |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                          |
|----------------|---------------------------------|
| Contenido neto | 75 g +/- 2 g                    |
| Masa drenada   | 70 g +/- 2 g                    |
| Proteína       | Mínimo 20%                      |
| Sodio          | Máximo 300 mg/100 g de producto |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.5                   |
| Metilmercurio          | 1.0                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Histamina              | 100                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

Pouch cerrado herméticamente, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100g o 100 mL |
|---------------------------------|----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                       |
| Proteínas                       | g                          |
| Grasas totales                  | g                          |
| Grasas saturadas                | g                          |
| Grasas trans                    | mg                         |
| Hidratos de carbono disponibles | g                          |
| Azúcares                        | g                          |
| Azúcares añadidos               | g                          |
| Fibra dietética                 | g                          |
| Sodio                           | mg                         |
| Información adicional**         |                            |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

#### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

#### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

#### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

#### REFERENCIAS:

- Guía para el Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000). Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario, Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.

- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NMX-F-314-1977, Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios,
- NMX-F-315-1978, Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios - Método de prueba para la determinación de cadmio, plomo, arsénico, estaño, cobre, hierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada, espectrometría de absorción atómica.
- NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 16. VEGETALES EN LATA (CHÍCHAROS, ZANAHORIAS)

### DEFINICIÓN:

Producto obtenido a partir de vegetales: chícharos y zanahorias. Sanos, frescos, limpios, los cuales se lavan, pelan y cortan. Sometidos a un tratamiento suave con agua, añadiendo un medio de cobertura.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del producto fresco. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.                   |
| Olor               | Característico del producto fresco. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                     |
| Sabor              | Característico del producto fresco, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso.   |
| Aspecto/Apariencia | Trozos de legumbres y verduras tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado. El producto no debe presentarse pastoso. |
| Textura            | Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).   |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                          |
|----------------|---------------------------------|
| Contenido neto | 415 g +/- 15 g                  |
| Masa drenada   | 220 +/- 32 g                    |
| pH             | 5.5 – 6.5                       |
| Sodio          | Máximo 300 mg/100 g de alimento |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

#### **ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

#### **MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe estar exento de materia extraña.

#### **VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

#### **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### **CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
|-------------------------|-----------------------------|

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Contenido energético*           | kcal |
| Proteínas                       | g    |
| Grasas totales                  | g    |
| Grasas saturadas                | g    |
| Grasas trans                    | mg   |
| Hidratos de carbono disponibles | g    |
| Azúcares                        | g    |
| Azúcares añadidos               | g    |
| Fibra dietética                 | g    |
| Sodio                           | mg   |
| Información adicional**         |      |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

### DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

### CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

### REFERENCIAS:



- Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Reglamento de
- se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Acuerdo por el que
- suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016. NOM-130-SSA1-
- 1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento NOM-130-SSA1-
- térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NMX-F-028-1981.
- Alimentos Para Humanos. Chícharos Envasados. NOM-051-
- SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas NOM-051-
- preenvasados Información comercial y sanitaria. NOM-030-SCFI-
- 2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-002-SCFI-2011, NOM-002-SCFI-2011,
- Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. NOM-251-SSA1-
- 2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-
- Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente. Manual de

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

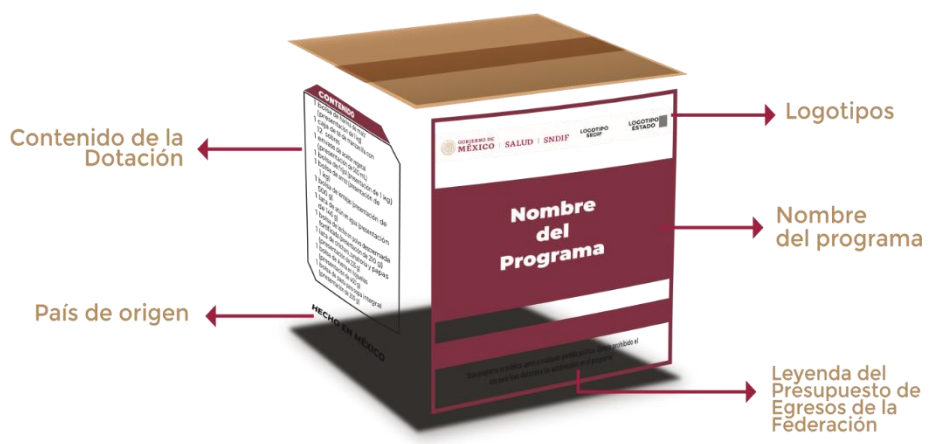
**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

## 17. CAJA DE CARTÓN

| CARACTERÍSTICAS   |  |
|-------------------|--|
| Color             | Blanco   |
| Tipo de corrugado | Sencillo en color blanco   |
| Dimensiones       | Propuesta de dimensiones: Largo 29 cm, ancho 24 cm, alto 27 cm, +/- 1 cm en todas las dimensiones. Éstas pueden variar de acuerdo al acomodo de los productos.   |
| Resistencia FG    | Mínimo 10 +/- 1 Kg/cm <sup>2</sup>   |
| Flauta            | C  |
| Estiba máxima     | 10 cajas   |
| Impresos          | Invariablemente deberá cumplir con los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC) vigente.<br>Así mismo, deberá contener en una de las caras cualquiera de las siguientes leyendas de recomendaciones saludables: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consuma alimentos variados, incluidas frutas y verduras</li> <li>• Reduzca el consumo de sal</li> <li>• Consuma cantidades moderadas de grasas y aceites</li> <li>• Limite el consumo de azúcar</li> <li>• Mantenga una buena hidratación, bebiendo suficiente agua</li> <li>• Practique la lactancia materna</li> </ul> |



### Notas:

- Las dimensiones de la caja son una propuesta, ya que de acuerdo al contenido y acomodo de productos estas pueden variar.
- El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud.
- Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines

distintos a los establecidos en el programa”. Es obligatorio presentar la caja de cartón propuesta para su aprobación por este SEDIF, antes de su producción.

**ELABORÓ:**

**MTRA. ELIDA STEPHANIE GOMICIAGA DE LOERA**

**REVISÓ:**

**LIC. KARINA ZECUA HERNÁNDEZ**

**AUTORIZÓ:**

**MTRO. FRANCISCO JAVIER NAVARRETE LÓPEZ**

ANEXO 6

**DEBIDO A LA EXTENSIÓN DEL ANEXO, ESTE SERÁ ENVIADO AL MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES.**

ANEXO 6.1

**DEBIDO A LA EXTENSIÓN DEL ANEXO, ESTE SERÁ ENVIADO AL MOMENTO DE LA COMPRA DE BASES.**

**ANEXO 7**

**RECIBO DE MUESTRAS FÍSICAS**

| Fecha:   |                 |  |                  |                                  |       |                                   |  |                  |    |
|--|-----------------|--|------------------|----------------------------------|-------|-----------------------------------|--|------------------|----|
| Nombre del Licitante:  |                 |  |                  |                                  |       |                                   |  |                  |    |
| Licitación Pública:  |                 |  |                  |                                  |       |                                   |  |                  |    |
| No. de partida   | No. De producto | Cantidad de muestras   | Unidad de Medida | Descripción General del producto | Marca | Nombre del fabricante o envasador | Nombre del distribuidor (En caso de aplicar) | Entrega muestras |    |
|  |                 |  |                  |                                  |       |                                   |  | Si               | No |
| 11   | 1               |  |                  |                                  |       |                                   |  |                  |    |
|  | 2               |  |                  |                                  |       |                                   |  |                  |    |
|  | 3...            | El licitante deberá de agregar las filas correspondientes para la presentación de sus muestras físicas |                  |                                  |       |                                   |  |                  |    |
| Nota: Deberá ser elaborado de conformidad con el gramaje, contenido neto, y tolerancias de cada producto mencionado del Anexo 2.     |                 |  |                  |                                  |       |                                   |  |                  |    |
| No. de partida   | No. De producto | Cantidad de muestras   | Unidad de Medida | Descripción General del producto | Marca | Nombre del fabricante o envasador | Nombre del distribuidor (En caso de aplicar) | Entrega muestras |    |
|  |                 |  |                  |                                  |       |                                   |  | Si               | No |
| 12   | 1               |  |                  |                                  |       |                                   |  |                  |    |
|  | 2               |  |                  |                                  |       |                                   |  |                  |    |
|  | 3...            | El licitante deberá de agregar las filas correspondientes para la presentación de sus muestras físicas |                  |                                  |       |                                   |  |                  |    |
| Nota: Deberá ser elaborado de conformidad con el gramaje, contenido neto, y tolerancias de cada producto mencionado del Anexo 2 Y 5. |                 |  |                  |                                  |       |                                   |  |                  |    |

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN ENTREGA  
MUESTRAS

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN RECIBE  
MUESTRAS

## PEGAR MODELO DE CONTRATO

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE BIENES ----- QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, EL **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA** POR CONDUCTO DE LA **SECRETARIA** QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINADARA “**LA SECRETARIA**” -----, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR -----, EN SU CALIDAD DE ÁREA REQUERENTE Y A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “**EL CONTRATANTE**”, ASISTIDA POR -----; TODOS POR LA MISMA DEPENDENCIA; Y POR LA OTRA PARTE, LA PERSONA MORAL/FÍSICA DENOMINADA -----; REPRESENTADA LEGALMENTE EN ESTE ACTO POR -----, EN SU CARÁCTER DE -----, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “**EL PROVEEDOR**”, Y CUANDO ACTÚEN DE FORMA CONJUNTA SE LES DENOMINARA “**LAS PARTES**”, AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

### DECLARACIONES

#### I.- De “**LA SECRETARIA**”

**I.1.-** Que, es una Dependencia de la Administración Pública Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Puebla, y está facultada para intervenir en el presente contrato, de conformidad con lo dispuesto por los artículos 82 y 83, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla; 1, 3, 19, 31 fracción I y 32 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla.

**I.2.-** Que, el Coordinador General de Administración de la Secretaría de Gobernación tiene la facultad para suscribir el presente contrato de conformidad con lo dispuesto por los artículos 9, segundo párrafo, 13, 15, primer párrafo, de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla; 1, 5, fracción VIII, 18 fracción VI, 73 fracción XVII del Reglamento Interior de la Secretaría General de Gobierno con base en el artículo Décimo Transitorio de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla en vigor, y Acuerdo Delegatorio de fecha dieciocho de febrero del año en curso, por el cual el Titular de ésta Secretaría, delega a los titulares de la Coordinación General de Administración y Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales la facultad de realizar los actos relativos a los procedimientos de adjudicación de contratos de adquisiciones, arrendamientos y prestación de servicios que requiera “**LA SECRETARÍA**”, de conformidad con el artículo Séptimo Transitorio de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla en vigor; asistido por el Coordinador General de Protección Civil en su calidad de área requirente, y la Directora de Recursos Materiales y Servicios Generales, en término de los artículos 5 fracciones VII, VIII.2, 18 fracción VI, 19 fracción XIII, 69 fracciones VII y 75 fracción IX, todos del citado Reglamento.

**I.3.-** Que la adquisición de los bienes (DESCRIBIR LOS BIENES), objeto del presente contrato se efectuó mediante (TIPO DE PROCEDIMIENTO), de fecha -----, de conformidad con lo establecido en los artículos (FUNDAMENTO CORRESPONDIENTE AL TIPO DE PROCEDIMIENTO) y demás aplicables de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

**I.4.-** Que cuenta con los recursos suficientes para cubrir las erogaciones que se deriven del presente contrato, de acuerdo al Oficio Núm. ----- que emite -----, con cargo a la llave presupuestal siguiente: -----.

**I.5.-** Que señala como domicilio legal, para los efectos legales correspondientes el ubicado en -----, Código Postal -----, Ciudad.

I.6.- Que, su Registro Federal de contribuyentes es-----

## II.- De “EL PROVEEDOR”

II.1.- Que es una persona (FÍSICA/MORAL) misma que está constituida conforme a las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, lo que se acredita con la póliza número -----, Libro --- del Registro Público de Comercio -----, otorgada ante la fe del Licenciado -----, Corredor Público número ---- de -----.

II.2.- Que es ----- de la persona moral denominada -----, que cuenta con la capacidad jurídica para contratar y obligarse a la ejecución y cumplimiento del objeto del presente contrato, constituida conforme -----, la cual acredita con la Escritura Pública Número ----- otorgado ante la fe del ----- Declarando bajo protesta de decir verdad que las facultades otorgadas por su representada, no le han sido modificadas, restringidas ni revocadas y se identifica en este momento con Credencial para Votar, expedida por el Instituto Nacional Electoral número ----- y clave de elector -----.

II.3.- Que dentro de su objeto social se encuentra la ----- Lo anterior de acuerdo a su Acta Constitutiva.

II.4.- Que, se encuentra inscrito en el Registro Federal de Contribuyentes, bajo el número----

II.5.- Que, acredita tener solvencia económica, financiera y técnica, lo que permite cumplir con las obligaciones requeridas por “**EL CONTRATANTE**”, de acuerdo a la documentación que se adjunta al presente contrato.

II.6.- Que dispone de la organización, experiencia, personal capacitado y demás elementos técnicos, humanos y económicos necesarios para obligarse en términos del presente contrato.

II.7.- Que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en alguno de los supuestos que le impida suscribir el presente contrato, previstos en el artículo 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento que le impida contratar y manifiesta estar al corriente en sus obligaciones fiscales en los términos del artículo 24-E del Código Fiscal del Estado de Puebla.

II.8.- Que señala como domicilio legal para los efectos correspondientes el ubicado en -----, C.P -----.

II.9.- Que declara bajo protesta de decir verdad que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público, o en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un conflicto de interés.

## III.- De “LAS PARTES”:

ÚNICO.- Que se reconocen la capacidad y personalidad jurídica con que se ostentan y con la cual se celebra este contrato, manifestando que no existe error, dolo, mala fe, ni cualquier otro vicio que afecte el consentimiento con que se celebra el mismo.

En mérito de lo anteriormente expuesto, “**LAS PARTES**” se someten a las siguientes:

## CLÁUSULAS

### PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.



“**EL PROVEEDOR**” a través del presente acto jurídico entregará a “**EL CONTRATANTE**”, los bienes (DESCRIBIR LOS BIENES ADQUIRIDOS) solicitados por (NOMBRE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD), conforme a las especificaciones técnicas establecidas dentro de las Bases de (PROCEDIMIENTO-----).

#### **SEGUNDA.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PRECIOS.**

“**EL PROVEEDOR**” se obliga a entregar los bienes objeto del presente contrato de acuerdo a las especificaciones (BASES DEL PROCEDIMIENTO-----).

#### **TERCERA.- LUGAR, PERIODO DE ENTREGA Y VIGENCIA.**

“**EL PROVEEDOR**” se obliga a entregar los bienes materia del presente contrato a “**EL CONTRATANTE**”, (DE CONFORMIDAD CON LAS BASES DEL PROCEDIMIENTO).

Asimismo “**EL PROVEEDOR**” se obliga a entregar los bienes adquiridos materia del presente instrumento en el inmueble ubicado en -----.

#### **CUARTA.- DEL IMPORTE TOTAL.**

“**LAS PARTES**” convienen que el importe por la adquisición de los bienes (DESCRIBIR BIENES ADQUIRIDOS), objeto del presente contrato, es fijo y es por un monto mínimo de \$----- (----- /100 M.N.) y un monto máximo de \$----- (----- /100 M.N.) más el Impuesto al Valor Agregado por la cantidad de \$----- /100 M.N.).

#### **QUINTA.- DE LA FORMA DE PAGO.**

“**LAS PARTES**” en este acto convienen que el pago por la adquisición de los bienes objeto del presente contrato, se efectuará de la siguiente forma:

- I. La forma de pago se realizará en una sola exhibición dentro de los **xx** días naturales posteriores a la entrega de la factura, contra entrega de los bienes materia del presente contrato, a entera satisfacción de “**EL CONTRATANTE**”; la factura deberá cubrir con los requisitos de los artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación. “**EL PROVEEDOR**” deberá contar con facturación electrónica;
- II. “**EL PROVEEDOR**” realizará el pago del derecho del CINCO AL MILLAR, por los pagos que se generen con motivo de la adquisición de los bienes objeto del presente instrumento, lo anterior de conformidad a la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal vigente;
- III.- El pago descrito en el Punto I de la presente Cláusula, se efectuará a “**EL PROVEEDOR**” por medio de transferencia de recursos a la cuenta y CLABE que para tal efecto éste le indique a “**EL CONTRATANTE**” o bien mediante cheque, a juicio de este último previa presentación de la factura respectiva, siempre que se hayan entregado los bienes objeto del presente contrato a entera satisfacción de “**EL CONTRATANTE**”; dicha factura deberá cumplir con los requisitos legales y aplicables;

#### **SEXTA.- DE LOS PAGOS EN EXCESO.**

“**LAS PARTES**” convienen que no habrá incremento en la cantidad por concepto de pago de los bienes materia del presente contrato, sobre los costos fijos del mismo a que hace referencia la Cláusula Cuarta.

Tratándose de pagos en exceso que haya recibido “**EL PROVEEDOR**”, éste se obliga a reintegrarlos, más los intereses generados, mismos que se computarán por días naturales desde la fecha del pago en exceso, hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de “**EL CONTRATANTE**”.

#### **SÉPTIMA.- DE LAS OBLIGACIONES DE “EL PROVEEDOR”.**

Para el cumplimiento del objeto del presente contrato, “**EL PROVEEDOR**” se obliga a:

- I. Entregar a “**EL CONTRATANTE**” los bienes materia del presente contrato, en términos de la Cláusula Segunda y de acuerdo a las especificaciones técnicas descritas en la Cláusula Tercera del presente contrato;
- II. Asimismo “**EL PROVEEDOR**” se compromete a lo siguiente:
  - a) Entregar los bienes materia del presente instrumento en el lugar señalado por la contratante;
  - b) Garantizar los vicios ocultos, si los hubiera, durante la vigencia de la garantía;
  - c) Responder por los daños parciales o totales que su personal, los equipos o el material empleados por éste, cause a los bienes propiedad de “**EL CONTRATANTE**”, servidores públicos y a terceros;
- III. Adoptar las medidas de seguridad necesarias para la conservación y buen estado de los bienes objeto del presente contrato;
- IV. Responder por los daños y perjuicios que por incumplimiento o negligencia de su parte se lleguen a causar a “**EL CONTRATANTE**” o a terceros;
- V. Responsabilizarse de la honradez, buena conducta, eficiencia y absoluta discreción del personal que utilice en la entrega de los bienes materia del presente contrato;
- VI. Entregar a “**EL CONTRATANTE**” la garantía de cumplimiento por la adquisición de los bienes objeto del presente contrato;
- VII. Proporcionar el número de cuenta y CLABE a “**EL CONTRATANTE**” para el pago oportuno por la adquisición de los bienes materia del presente contrato;
- VIII. Comunicar por escrito oportunamente a “**EL CONTRATANTE**” cualquier cambio de domicilio fiscal;
- IX. Cumplir con las demás obligaciones establecidas en el presente Contrato, las que deriven de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, así como las demás disposiciones legales, técnicas, reglamentarias y administrativas que resulten aplicables en la materialización del objeto contratado.

## OCTAVA.- DE LAS OBLIGACIONES DE “EL CONTRATANTE”.

Para el cumplimiento del objeto del presente contrato “**EL CONTRATANTE**” se obliga a:

- I. Pagar a “**EL PROVEEDOR**”, la cantidad fijada en la Cláusula Cuarta por concepto de pago, en los términos previstos en la Cláusula Quinta, ambas del presente Instrumento;
- II. Aplicar las sanciones correspondientes en caso de atraso o incumplimiento sin justificación alguna, que marca la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal;
- III. Dar seguimiento al cumplimiento del objeto del presente contrato por conducto de la Unidad Responsable; y
- IV. Las demás que deriven del presente contrato.

**NOVENA.- DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO Y POSIBLES VICIOS OCULTOS.-** De conformidad con lo dispuesto por el artículo 126 fracción III de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, “**EL PROVEEDOR**” se obliga a constituir Fianza expedida por Afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley Federal de Instituciones de Seguros y Fianzas, para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del presente contrato, la cual deberá ser a favor de **LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA**, por un importe equivalente al -----% DEL MONTO MÁXIMO del presente contrato con I.V.A. incluido, para garantizar el fiel y exacto cumplimiento y la indemnización por vicios ocultos de las obligaciones consignadas en el presente instrumento y en la que además se especifique:

- Número de Contrato.
- Fecha del Contrato.
- Monto total del Contrato.
- Fecha de expedición y vigencia de la póliza, la cual deberá permanecer vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan y hasta que se dicte resolución definitiva por autoridad competente.
- Monto de la fianza.
- Señalar con precisión las obligaciones garantizadas.
- Que la afianzadora se obliga a seguir garantizando aún en el caso de que se otorguen prórrogas o esperas.
- Que se somete al procedimiento de ejecución que se establece en los Artículos 178, 279, 282, 283 y 289 de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, en el supuesto de hacerse exigibles las garantías.

“**EL PROVEEDOR**” queda obligado a presentar a “**LA SECRETARÍA**”, la garantía de cumplimiento del contrato, a más tardar dentro de los cinco días naturales siguientes a que se firme el presente instrumento.

Estableciendo “**LAS PARTES**” que en caso de que el proveedor no exhiba la garantía, establecida en líneas que anteceden, será motivo de rescisión administrativa de manera unilateral de este Contrato, sin responsabilidad para “**LA SECRETARÍA**” de ningún tipo de prestación o de derecho.

En caso de que “**LA SECRETARÍA**”, decida modificar el contrato, de conformidad con el artículo 112 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, “**EL PROVEEDOR**” se obliga a garantizar dicha modificación en los términos señalados en el instrumento respectivo.

#### **DÉCIMA.- DE LA CESIÓN DE DERECHOS.**

“**EL PROVEEDOR**” no podrá conferir, ceder, ni transmitir los derechos y obligaciones que a su cargo se deriven del presente contrato, en forma parcial ni total, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso deberá contar con el consentimiento por escrito de “**EL CONTRATANTE**”.

#### **DÉCIMA PRIMERA.- DE LAS RELACIONES LABORALES.**

“**EL PROVEEDOR**” conviene y acepta que en atención al origen del presente contrato, no se establecen o derivan del mismo, en ningún caso, relaciones laborales; asimismo, el personal empleado por “**EL PROVEEDOR**”, para el cumplimiento del objeto de este contrato, se entenderá relacionado exclusivamente con él, por ende “**EL PROVEEDOR**” asumirá la responsabilidad por este concepto de acuerdo a las disposiciones legales en materia del trabajo y seguridad social, en ningún caso “**EL CONTRATANTE**” será considerado como empleador solidario o sustituto.

#### **DÉCIMA SEGUNDA.- DE LA RESPONSABILIDAD DE “EL PROVEEDOR”.**

“**EL PROVEEDOR**” se obliga a otorgar los bienes objeto de este contrato a satisfacción de “**EL CONTRATANTE**” así como responder por cuenta y riesgo del retardo o deficiencia en la entrega de los mismos así como de los daños y perjuicios que por incumplimiento o negligencia de su parte se lleguen a causar a “**EL CONTRATANTE**”, o a terceros.

#### **DÉCIMA TERCERA.- DE LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.**

“**EL CONTRATANTE**” podrá rescindir el presente contrato administrativamente de pleno derecho, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 122 en relación con los diversos 123 y 125 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, sin necesidad de declaración judicial y sin responsabilidad para éste, cuando concurren los siguientes casos:

- I. Si “**EL PROVEEDOR**” no entrega los bienes objeto del presente instrumento en la fecha pactada;
- II. Si “**EL PROVEEDOR**”, no entrega los bienes objeto de este contrato en las especificaciones técnicas, condiciones, términos y características pactados en el mismo;
- III. Si “**EL PROVEEDOR**” suspende injustificadamente la entrega de los bienes objeto del presente contrato;
- IV. Si “**EL PROVEEDOR**” no otorga a “**EL CONTRATANTE**” los informes que éste le requiera con relación a los bienes adquiridos contratados;
- V. Si “**EL PROVEEDOR**” es declarado sujeto a concurso mercantil o en estado de quiebra; y
- VI. En caso de incumplimiento de “**EL PROVEEDOR**” a cualquiera de las obligaciones derivadas del presente contrato.

“**EL CONTRATANTE**” podrá optar entre demandar el cumplimiento del contrato, o bien, declarar la rescisión administrativa del mismo; asimismo, “**EL PROVEEDOR**” conviene en pagar los daños y perjuicios a que hubiere lugar.

En el caso de que sea **“EL PROVEEDOR”** quien pretenda dar por rescindido este contrato por causas de incumplimiento imputables a **“EL CONTRATANTE”**, deberá obtener declaración judicial favorable, siendo requisito indispensable agotar previamente el procedimiento de conciliación establecido en el artículo 147 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

#### **DÉCIMA CUARTA.- DE LAS PENAS CONVENCIONALES.**

**“EL CONTRATANTE”** tendrá la facultad de verificar el cumplimiento por parte de **“EL PROVEEDOR”** de sus obligaciones adquiridas al amparo de este contrato, en los términos acordados; **“EL CONTRATANTE”** podrá optar por aplicar penas convencionales de acuerdo a lo previsto por el artículo 110 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, en caso de determinar que existen los siguientes eventos:

- I. Cuando **“EL PROVEEDOR”** se atrase en la entrega de los bienes objeto del presente contrato; y
- II. Cuando **“EL PROVEEDOR”** entregue los bienes materia del presente contrato con diferentes características o términos a lo pactado;

**“LAS PARTES”** convienen y aceptan en fijar como pena convencional, para cualquiera de los eventos de incumplimiento, la cantidad correspondiente al 1% (uno por ciento) sobre el monto total de los bienes objeto del presente contrato, no entregados a tiempo o bien entregados con características y términos distintos a lo pactado, cuantificando la pena por cada día natural hasta la entrega a entera satisfacción de **“EL CONTRATANTE”**; asimismo en caso de que la aplicación sume el 10% (diez por ciento) del MONTO MÁXIMO del contrato **“EL CONTRATANTE”** podrá rescindirlo. Tratándose del supuesto previsto en la fracción II de la presente Cláusula, **“EL PROVEEDOR”** además deberá sustituir el servicio conforme a las características contratadas.

Esta Cláusula se aplicará independientemente de las sanciones a que haya lugar en términos de los artículos 135, 136 fracciones III y IV, 137, 138 y 142 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

#### **DÉCIMA QUINTA.- DE LA SUSPENSIÓN.**

**“EL CONTRATANTE”** podrá suspender total o parcialmente y en forma temporal la vigencia del presente contrato, en términos de lo previsto por el artículo 121 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, cuando exista causa justificada, debiendo hacerlo del conocimiento por escrito de **“EL PROVEEDOR”**, una vez que se haya definido la suspensión, la vigencia no podrá ser modificada ni prorrogada por tiempo indefinido.

#### **DÉCIMA SEXTA.- DE LA TERMINACIÓN ANTICIPADA.**

**“EL CONTRATANTE”**, podrá terminar en forma anticipada el presente contrato, de acuerdo con el artículo 124 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, en los siguientes casos:

- I. Cuando concurren razones de interés general;

- II. En caso de existir causas justificadas, que extingan la necesidad de requerir los bienes originalmente contratados o hagan imposible la continuación de la vigencia del mismo, y se demuestre que en caso contrario, se causaría un daño o perjuicio grave al Estado; y
- III. Cuando no sea posible determinar la temporalidad de la suspensión a que se refiere la Cláusula anterior.

#### **DÉCIMA SÉPTIMA.- DE LA CONFIDENCIALIDAD.**

“**EL CONTRATANTE**” pondrá a disposición de “**EL PROVEEDOR**”, la documentación e información necesaria que sea considerada confidencial para el debido cumplimiento de la prestación del servicio objeto de este contrato, por lo que “**EL PROVEEDOR**”, se obliga a no divulgarla, bajo pena de responder de los daños y perjuicios que le pudiera ocasionar a “**EL CONTRATANTE**”, con independencia de las sanciones civiles o penales en las que “**EL PROVEEDOR**”, o cualquiera de sus funcionarios, empleados o agentes pudiera incurrir.

Para estos efectos se considerará como información confidencial, toda aquella documentación e información de carácter industrial, comercial, operativa, contable, legal, financiera, corporativa, de mercadotecnia, de ventas, métodos, procesos, formas de distribución, comercialización, formulas, técnicas, productos, maquinarias, mejoras, diseños, descubrimientos, estudios, compilaciones, programas de software, hardware, folletos, gráficas, o cualquier otro tipo de información, propiedad de “**EL CONTRATANTE**” a la que tenga acceso “**EL PROVEEDOR**”, misma que podrá constar en documentos, fórmulas, cintas magnéticas, documentos impresos, medios electrónicos de cualquier tipo, programas de computadora, diskettes, discos magnéticos, películas o cualquier otro material o instrumentos similares que retengan información técnica, financiera, de mercadotecnia, de análisis, compilaciones, estudios, gráficas, información contable, legal o de cualquier otro tipo.

#### **DÉCIMA OCTAVA.- DE LAS MODIFICACIONES.**

Las modificaciones que en su caso “**LAS PARTES**” acuerden, se realizarán en términos de lo previsto por la Sección Dos “Modificaciones a los Contratos”, del Capítulo I “De los Contratos”, del Título Quinto “Contratación” de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

#### **DÉCIMA NOVENA.- DE LA VIGENCIA.**

El presente contrato entrará en vigor a partir de la fecha de su suscripción, y concluirá al XX de XXXXXXXX de 20XX

#### **VIGÉSIMA.- DE LA LEGISLACIÓN APLICABLE.**

“**LAS PARTES**” se obligan a sujetarse estrictamente para la ejecución del presente contrato, a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, así como a los términos, lineamientos, procedimientos y requisitos que establecen la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, Ley de Egresos del Estado de Puebla y demás disposiciones legales aplicables.

#### **VIGÉSIMA PRIMERA.- DE LA JURISDICCIÓN Y TRIBUNALES COMPETENTES.**

Para la interpretación y cumplimiento del presente contrato, “**LAS PARTES**” se someten expresamente a la jurisdicción y competencia de los Tribunales del Distrito Judicial de Puebla, por lo tanto renuncian al fuero y jurisdicción que pudiera corresponderles en razón de su domicilio presente o futuro, o por cualquier otra causa.

Leído el presente contrato y enteradas “**LAS PARTES**” de su contenido, lo firman por triplicado el -----, en la Heroica Puebla de Zaragoza.

**“EL CONTRATANTE”**

**UNIDAD RESPONSABLE”**

---

**NOMBRE**  
(CARGO)

---

**NOMBRE**  
(CARGO)

**“ASISTE”**

**“EL PROVEEDOR”**

---

**NOMBRE**  
(CARGO)

---

**NOMBRE**  
(CARGO)

LAS FIRMAS QUE ANTECEDEN, CORRESPONDEN AL CONTRATO DE ----- CELEBRADO POR ----- Y -----, EL ----DE ----- DEL 202X.