

ANEXO 1 DESCRIPCIÓN DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS

PARTIDA 1

"PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES"

Lote "A" Modalidad Caliente				
Sub-partida	Insumo	Unidad de medida	Cantidad por Dotación	Cantidad Anual por Dotación
1	Huevo fresco (15)	Docena	20 Docenas	2,748
2	Frijol pinto (6)	Bolsa de 1 kg	30 kg	2,748
3	Avena en hojuelas (5)	Bolsa de de 400 g	7 kg	2,748
4	Aceite vegetal (1)	Botella de 1L	10 Lt	2,748
5	Lenteja en grano (11)	Bolsa de 500 g	8 kg	2,748
6	Pasta para sopa integral (12)	Bolsa de 200 g	4 kg	2,748
7	Arroz súper extra (4)	Bols de 1 kg	20 kg	2,748
8	Harina de maíz nixtamalizado (9)	Paquete de 1 kg	30 kg	2,748
9	Atún aleta amarilla en agua (14)	Lata 140 kg	8.4 kg	2,748
10	Leche descremada en polvo adicionada con hierro y vitaminas A y D (17)	Bolsa de 240 g	43 kg	2,748
11	Calabaza (33)	Bolsa de 500 g	500 g	2,748
12	Cebolla blanca (35)	Bolsa de 500 g	500 g	2,748
13	Papa (34)	Bolsa de 500 g	500 g	2,748
14	Col (36)	Bolsa de 500 g	500 g	2,748
15	Zanahoria (29)	Bolsa de 500 g	500 g	2,748

Lote "A" Modalidad Frio				
Sub-partida	Insumo	Unidad de medida	Cantidad por Dotación	Cantidad Anual
1	Leche descremada brick (21)	Brick de 250 ml	1	3,925,000
2	Mix de fruta pasa, piña y cacahuete (23)	Bolsa de 30 g	1	2,355,000
3	Galleta de trigo salvado sabor vainilla (27)	Bolsa de 30 g	1	1,570,000
4	Mix de fruta pasa, papaya y cacahuete (24)	Bolsa de 30 g	1	1,570,000
5	Barra de cereal tipo tableta de avena y cacahuete (26)	Bolsa de 30 g	1	1,570,000
6	Barra de cereal chia kiwi (25)	Bolsa de 30 g	1	785,000

Lote "B" Modalidad Despensa Escolar				
Sub-partida	Insumo	Unidad de medida	Cantidad por Dotación	Cantidad Anual
1	Huevo fresco (15)	Docena	1	300,000
2	Frijol pinto (6)	Bolsa de 1 kg	1	300,000
3	Avena en hojuelas (5)	Bolsa de de 400 g	1	300,000

4	Aceite vegetal (1)	Botella de 1L	1	300,000
5	Lenteja en grano (11)	Bolsa de 500 g	1	300,000
6	Pasta para sopa integral (12)	Bolsa de 200 g	1	300,000
7	Arroz súper extra (4)	Bols de 1 kg	1	300,000
8	Harina de maíz nixtamalizado (9)	Paquete de 1 kg	1	300,000
9	Atún en agua aleta amarilla (14)	Lata 140 kg	1	300,000
10	Leche descremada en polvo adicionada con hierro y vitaminas A y D (17)	Bolsa de 240 g	1	300,000
11	Calabaza (33)	Bolsa de 500 g	2	600,000
12	Cebolla blanca (35)	Bolsa de 500 g	2	600,000
13	Papa (34)	Bolsa de 500 g	2	600,000
14	Col (36)	Bolsa de 500 g	2	600,000
15	Zanahoria (29)	Bolsa de 500 g	2	600,000

PARTIDA 2

"PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS DE VIDA"

Lote "A"				
Mujeres embarazadas o en periodo de lactancia				
Sub-partida	Insumo	Unidad de medida	Cantidad por Dotación	Cantidad Anual
1	Harina de maíz nixtamalizado (9)	Bolsa 1 kg	1	18,000
2	Arroz super extra (4)	Bolsa 1 kg	1	18,000
3	Avena en hojuelas (5)	Bolsa 400 g	1	18,000
4	Pasta para sopa integral (12)	Bolsa 200 g	1	18,000
5	Ensalada de verduras (13)	Lata 215 g	1	18,000
6	Manzana (30)	Bolsa 500 g	1	18,000
7	Amaranto reventado (3)	Bolsa 200 g	1	18,000
8	Frijol pinto (6)	Bolsa de 1 kg	1	18,000
9	Lenteja en grano (11)	Bolsa 500g	1	18,000
10	Atún aleta amarilla en agua (14)	Lata 140g	1	18,000
11	Sardina en salsa de tomate (28)	Lata 425 g	1	18,000
12	Leche entera en polvo (16)	Bolsa 240 g	2	36,000
13	Haba seca (8)	Bolsa 500 g	1	18,000
14	Huevo fresco (15)	Docena	1	18,000
15	Complemento Alimenticio (32)	500 g	1	18,000

Lote "B"				
Lactantes menores (6 a 12 meses de edad)				
Sub-partida	Insumo	Unidad de medida	Cantidad por Dotación	Cantidad Anual
1	Avena en hojuelas (5)	Bolsa 400 g	1	18,000
2	Ensalada de verduras (13)	Lata 215 g	1	18,000
3	Manzana (30)	Bolsa 500 g	1	18,000
4	Arroz súper extra (4)	Bolsa 1 kg	1	18,000
5	Pasta para sopa integral (12)	Paquete de 200 g	1	18,000
6	Lenteja en grano (11)	Bolsa 500 g	1	18,000
7	Frijol pinto (7)	Bolsa 500 g	1	18,000
8	Complemento alimenticio (31)	Bolsa de 250 g	1	18,000

Lote "C"				
Lactantes mayores (12 a 24 meses de edad)				
Sub-partida	Insumo	Unidad de medida	Cantidad por Dotación	Cantidad Anual
1	Frijol pinto (6)	Bolsa de 1kg	1	36,000
2	Arroz super extra (4)	Bolsa de 1kg	1	36,000
3	Leche entera brick	1 L	1	36,000
4	Pasta para sopa integral (12)	Bolsa 200g	2	72,000
5	Ensalada de verduras (13)	Lata 215g	1	36,000
6	Haba seca (8)	Bolsa 500 g	1	36,000
7	Manzana (30)	Bolsa 500 g	1	36,000
8	Lenteja en grano (10)	Bolsa de 1 kg	1	36,000
9	Huevo fresco (15)	Docena	1	36,000

PARTIDA 3

"PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA"

Lote "A"				
Niños de 2 a 5 años				
Sub-partida	Insumo	Unidad de medida	Cantidad por Dotación	Cantidad Anual
1	Frijol pinto (6)	Bolsa 1 kg	1	72,000
2	Lenteja en grano (10)	Bolsa 1 kg	1	72,000
3	Leche semidescremada en polvo (19)	Bolsa 420 g	1	72,000
4	Avena en hojuelas (5)	Bolsa 500 g	1	72,000
5	Arroz super extra(4)	Bolsa de 1 kg	1	72,000
6	Pasta para sopa integral (12)	Bolsa 200 g	1	72,000
7	Manzana (30)	Bolsa 500 g	1	72,000
8	Sardina en salsa de tomate (28)	Lata de 425 g	1	72,000
9	Ensalada de verduras (13)	Lata de 215	1	72,000
10	Huevo fresco (15)	Docena	1	72,000

Lote "B"				
Adultos mayores y personas con discapacidad				
Sub-partida	Insumo	Unidad de medida	Cantidad por Dotación	Cantidad Anual
1	Harina de maíz nixtamalizado (9)	Bolsa 1 kg	1	120,000
2	Arroz súper extra (4)	Bolsa 1 kg	1	120,000
3	Avena en hojuelas (5)	Bolsa 400 g	1	120,000
4	Pasta para sopa integral (12)	Bolsa 200 g	1	120,000
5	Ensalada de verduras (13)	Lata 215 g	1	120,000
6	Manzana (30)	Bolsa 500 g	1	120,000
7	Ciruela pasa (22)	Bolsa 300 g	1	120,000

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA.

8	Aceite vegetal (2)	Envase de 500 ml	1	120,000
9	Frijol pinto (6)	Bolsa de 1 kg	1	120,000
10	Lenteja en grano (11)	Bolsa 500g	1	120,000
11	Atún aleta amarilla en agua (14)	Lata 140g	1	120,000
12	Sardina en salsa de tomate (28)	Lata 425 g	2	240,000
13	Leche descremada en polvo (18)	Bolsa de 210 g	1	120,000
14	Amaranto reventado (3)	Bolsa de 200 g	1	120,000
15	Huevo fresco (15)	Docena	1	120,000

ETC se describen en el Anexo-1B	
1	Aceite vegetal comestible 1L
2	Aceite vegetal comestible 500 mL
3	Amaranto reventado
4	Arroz súper extra
5	Avena en hojuelas
6	Frijol pinto 1kg
7	Frijol pinto 500g
8	Haba seca
9	Harina de maíz nixtamalizado
10	Lenteja en grano 1kg
11	Lenteja en grano 500g
12	Pasta para sopa integral
13	Ensalada de verduras
14	Atún aleta amarilla en agua
15	Huevo fresco
16	Leche entera en polvo
17	Leche descremada en polvo 240g
18	Leche descremada en polvo 210g
19	Leche semidescremada en polvo
20	Leche entera brick 1L
21	Leche descremada brick 250mL
22	Ciruela pasa
23	Mix de fruta pasa, piña y cacahuete
24	Mix de fruta pasa, papaya y cacahuete
25	Barra de cereal chia, kiwi
26	Barra de cereal tipo tableta de avena y cacahuete
27	Galleta de trigo salvado sabor vainilla
28	Sardina en salsa de tomate
29	Zanahoria
30	Manzana 500g
31	Complemento alimenticio menores de 6-12 meses
32	Complemento alimenticio para mujer embarazada o en periodo de lactancia
33	Calabaza
34	Papa
35	Cebolla blanca
36	Col

ANEXO 1-A PRESENTACIÓN: RECOMENDACIONES SALUDABLES, ETIQUETADO, LEYENDA, EMBALAJE E IMAGEN GRÁFICA.

I. Recomendaciones Saludables.- El envase original de los Insumos Alimentarios descritos en el **Anexo 1**, así como el embalaje en que se forme cada dotación por partida deberá incluir las siguientes recomendaciones:

"PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES"	
Desayuno escolar caliente y frio	*El Desayuno es la comida más importante del día, ayuda a una mejor retención de información, favoreciendo el desempeño escolar. *Una alimentación variada, equilibrada y suficiente es la base de una vida sana
Modalidad Despensa Escolar	*El Desayuno es la comida más importante del día, ayuda a una mejor retención de información, favoreciendo el desempeño escolar.
"PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS DE VIDA"	
Mujeres embarazadas o en periodo de lactancia	*Consume alimentos ricos en Vitamina C junto con legumbre, favorece la absorción de Hierro ayuda a prevenir la anemia durante el embarazo.
Lactantes menores (6 a 12 meses de edad)	*Para alimentación complementaria, preferentemente verduras, frutas y cereales
Lactantes mayores (12 a 24 meses de edad)	*La leche es una parte importante en la alimentación de niños pequeños, ya que proporciona Calcio y vitamina D esenciales para el mejor desarrollo de los huesos.
"PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA"	
Adultos mayores y personas con discapacidad	*Es necesario aumentar el consumo de calcio y Vitamina D, esencial para mantener los huesos sanos y fuertes.
Niños de 2 a 5 años 11 meses no escolarizados	*Come frutas y verduras

II. Etiquetado.- Todo Insumo Alimentario descrito en el **Anexo 1 "Descripción de los Insumos Alimentarios"** deberá cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCF1/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados . información comercial y sanitaria y su modificación publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de marzo de 2020.

La información contenida en las etiquetas de los Insumos Alimentarios debe ser veraz, describirse y presentarse de la siguiente forma:

- A. Nombre o denominación del Insumo Alimenticio;
- B. Lista de ingredientes con la información nutricional;
- C. Declaratoria nutricional;
- D. Declaratoria de Ingredientes (alérgenos, intolerancias o hipersensibles);
- E. Etiquetado cuantitativo (mezclas);
- F. Etiquetado frontal nutricional
- G. Contenido neto y masa drenada;

- H. Nombre denominacion o razon social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle,num, codigo postal, entidad federativa);
- I. Pais de origen;
- J. Identificacion de lote;
- K. Fecha de caducidad o consumo preferente vigente;
- L. Condiciones para la conservacion del Insumo Alimentario;
- M. Informacion en español;
- N. Instrucciones de uso o preparacion;
- O. Imagen Gráfica (acorde al numeral IV del presente anexo) en la parte superior de la cara principal del producto, aludiendo al nombre del Programa al que corresponda el producto;
- P. Datos de contacto: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, Domicilio sito en Blvd. José María Patoni, N° 105, Fraccionamiento Predio Rústico La Tinaja y Los Lugos, C.P. 34217, de la Ciudad de Durango, Dgo., Telefono 618-137-91-60, Correo electronico: dif.nutriciónurango.gob.mx.
- Q. Recomendaciones saludables descritas en el numeral 1 del presente Anexo; y
- R. Leyenda, (numeral III del presente Anexo)

III. Leyenda.- Los insumos Alimentarios deberán contener la leyenda: "Este programa es público, ejeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

NOTA: esta leyenda se deberá incluir tanto en el envase principal del Insumo Alimentario y en el Embalaje.

IV. Imagen gráfica.- Todos los Insumos Alimentarios descritos en el Anexo 1, así como el embajale en que se forme cada dotación (envase secundario) por partida deberá identificarse con el Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, y Logotipo del Estado de Durango en los siguientes términos:

NOTA: la imagen gráfica de los insumos alimentarios descritos en el Anexo 1, estarán sujetos a los cambios que, en su caso, realice el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia a la "Imagen Grafica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario", por lo cual, la Convocante notificará al licitante adjudicado éstos cambios, los que serán observados de manera obligatoria por el (los) licitante (s) adjudicado (s).

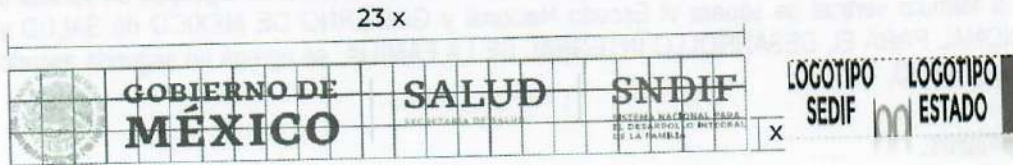
Logotipo compuesto en formato horizontal:



Bajo ninguna circunstancia los componentes de este logotipo deben ser rediseñados, redibujados o alterados.

El imagotipo se presenta en formato horizontal y vertical con y sin descripción, está constituido por la tipografía GMX Regular, en mayúsculas.

Modulación.- La placa de logotipos del SNDIF, se inscribe en una superficie modular con las siguientes proporciones. El valor "X" establece la unidad de medida. Así, aseguramos la correcta proporción de la marca sobre cualquier soporte y tamaño.



*Logotipo Estado



*Logotipo SEDIF



Área de protección.- Se establecerá un área de protección en torno a la placa de logotipos. Éstos deberán estar exentos de elementos gráficos que interfieran en su percepción y lectura del mismo. La construcción del área de respeto queda determinada por la medida "x". siempre que sea posible, es preferible aumentar al máximo este espacio separando la placa de logotipos del resto de elementos del diseño.



La placa de los logotipos, en cualquier sustrato (sistemas de impresión, multimedia, impresión a gran formato, etc), se tendrá en cuenta la legibilidad, al utilizar el tamaño mínimo se asegura la correcta visibilidad en cualquier proceso, pues cada uno tiene sus propias características.

Se ha establecido un tamaño mínimo de reproducción en offset, serigrafía, flexografía, rotograbado es 0.5 cm de alto por su proporción, sin embargo no es limitativo.



La proporción de los logotipos de la Secretaría de Salud, del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, y del Estado de Durango respecto al escudo nacional es al 80%. La jerarquía es de mayor a menor rango de importancia, comenzando desde la izquierda.

[Firma manuscrita]

[Firma manuscrita]

Color:



Se muestra la disposición de los logotipos en los Insumos Alimentarios descritos en el Anexo 1 en formato vertical y horizontal. Dependerá del tamaño del producto la aplicación de la pleca de logotipos en vertical u horizontal. En el formato vertical se separa el Escudo Nacional y GOBIERNO DE MÉXICO de SALUD y SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, se agrega un segundo escudo nacional a lado de SALUD.

Se presentan ejemplos:

formato vertical

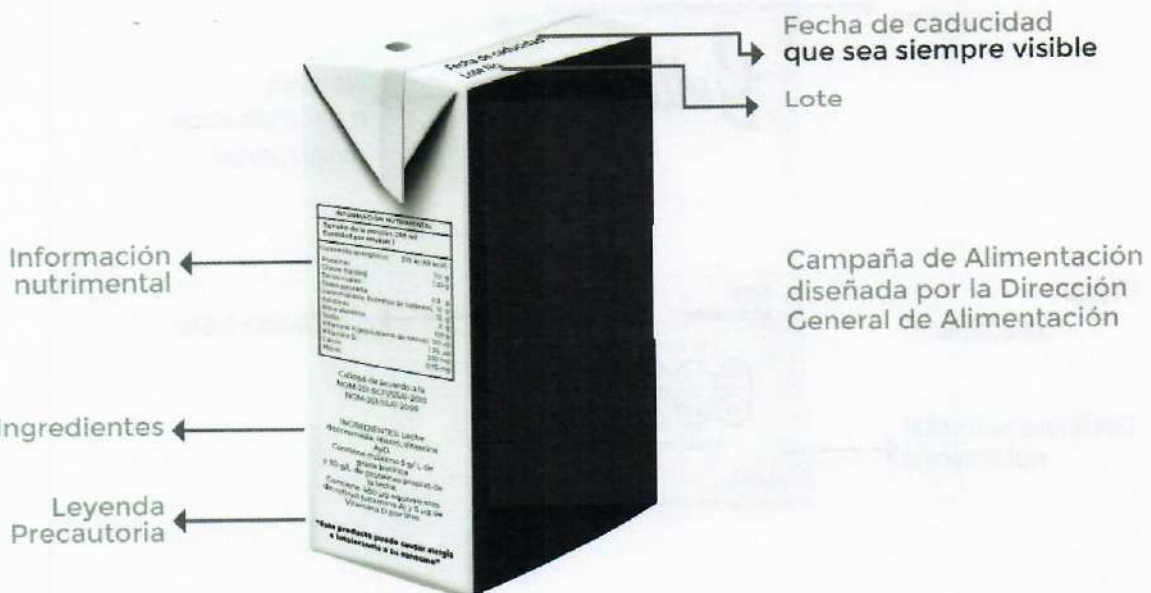


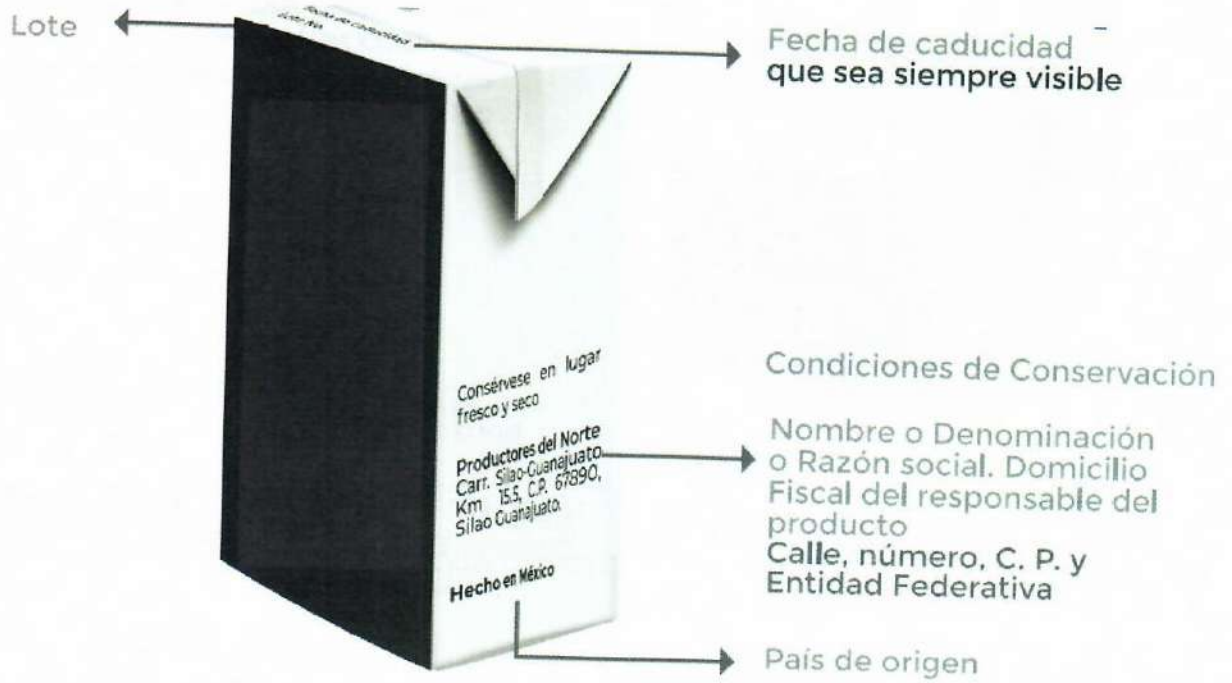
Ejemplo



Se muestra el acomodo de la pleca de los logotipos (ESCUDO NACIONAL + GOBIERNO DE MÉXICO+SALUD+SNDIF). Éstos se colocarán con base en el tamaño del producto.

formato horizontal

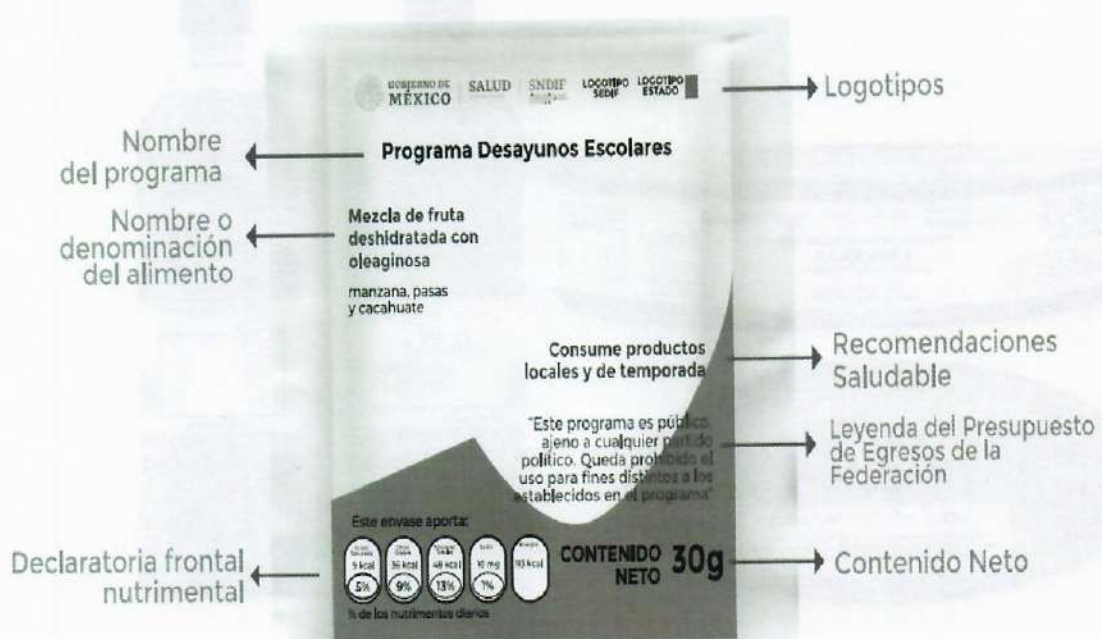
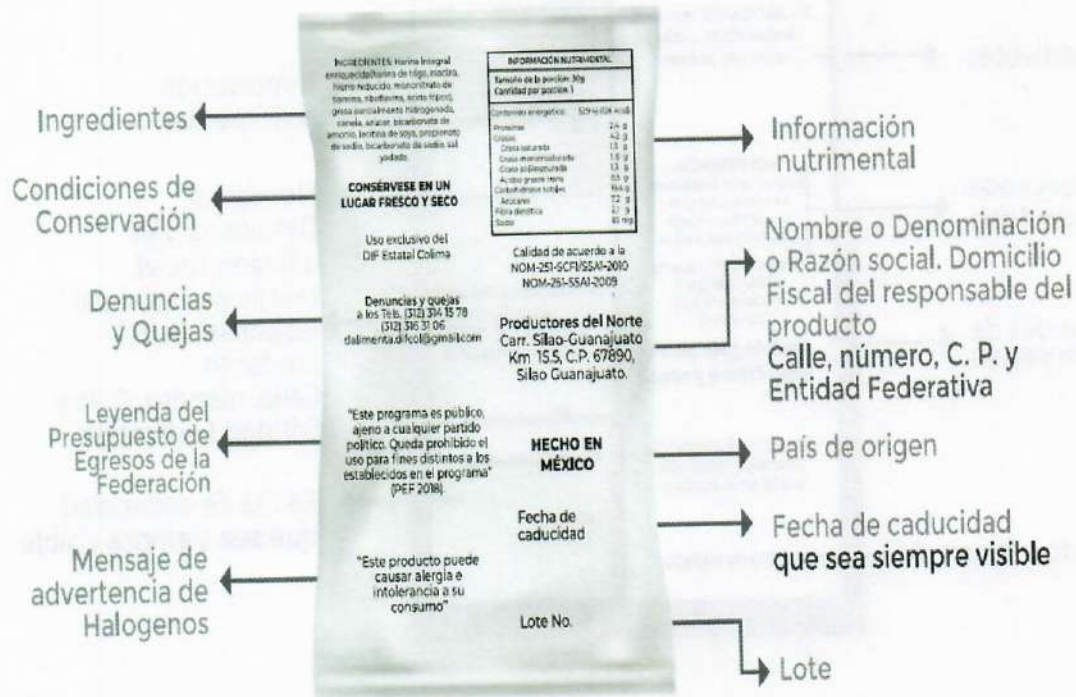


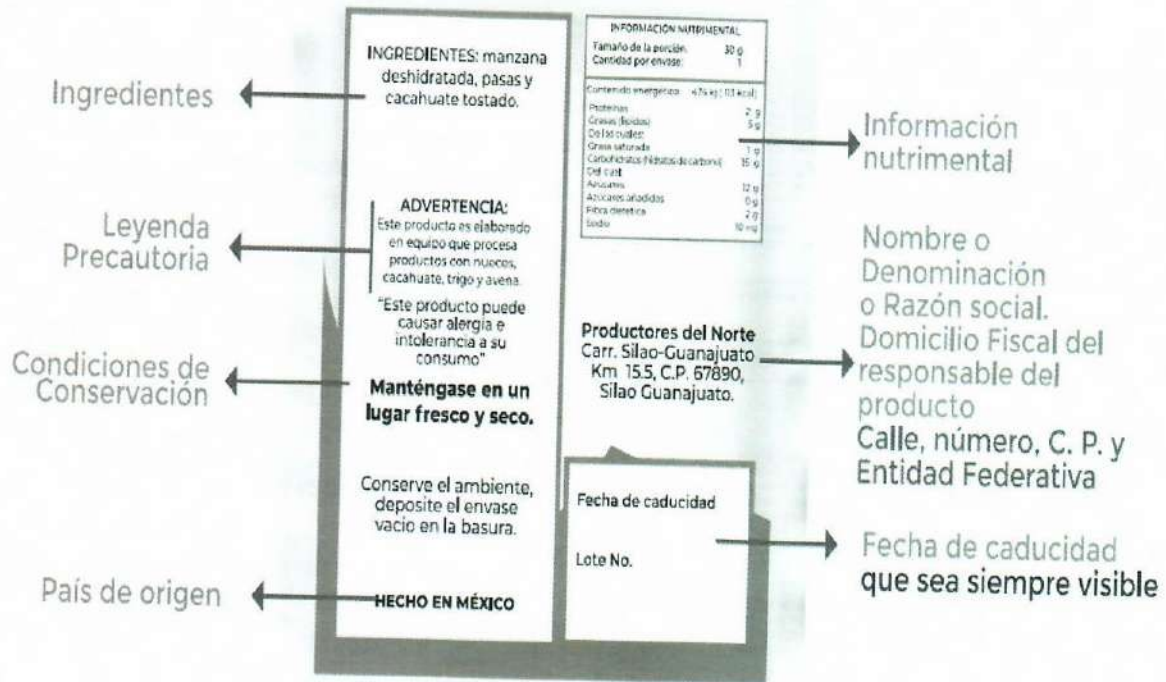


41

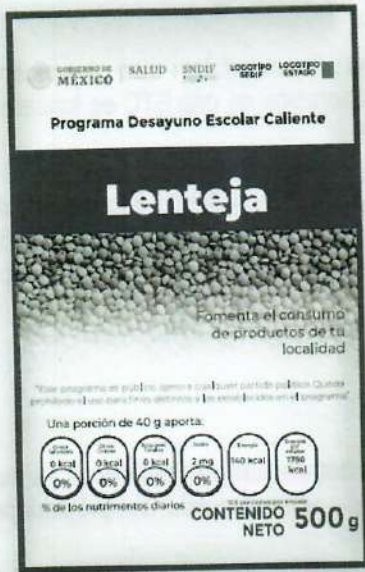
[Handwritten signature]

[Handwritten mark]





Handwritten signature and a blue 'X' mark.



INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Tamaño de la porción: 40 g
 Cantidad por envase: 12.5

Contenido energético:	596 kJ (142 kcal)
Proteínas	10.2 g
Grasas totales	0.4 g
De las cuales:	
Grasas saturadas	0 g
Carbohidratos (incluyendo azúcares)	24 g
Azúcares	0 g
Fibra dietética	12.7 g
Sodio	2 mg

MODO DE PREPARACIÓN:
 Limpie y lave las lentejas antes de su preparación.

Para 4 porciones

1. Ponga 1 taza de lentejas en una cazuela.
2. Cubralas con 5 tazas de agua, cueza a fuego bajo durante 45 minutos aproximadamente o hasta que estén suaves y tiernas.
3. Ponga sal al gusto.

INGREDIENTES: Lenteja

ADVERTENCIA:
 Es elaborado en equipo que procesa nueces y semillas.
 Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo

Productores del Norte
 Carr. Siles-Guanajuato
 Km 15.5, C.P. 67890,
 Siles, Guanajuato.

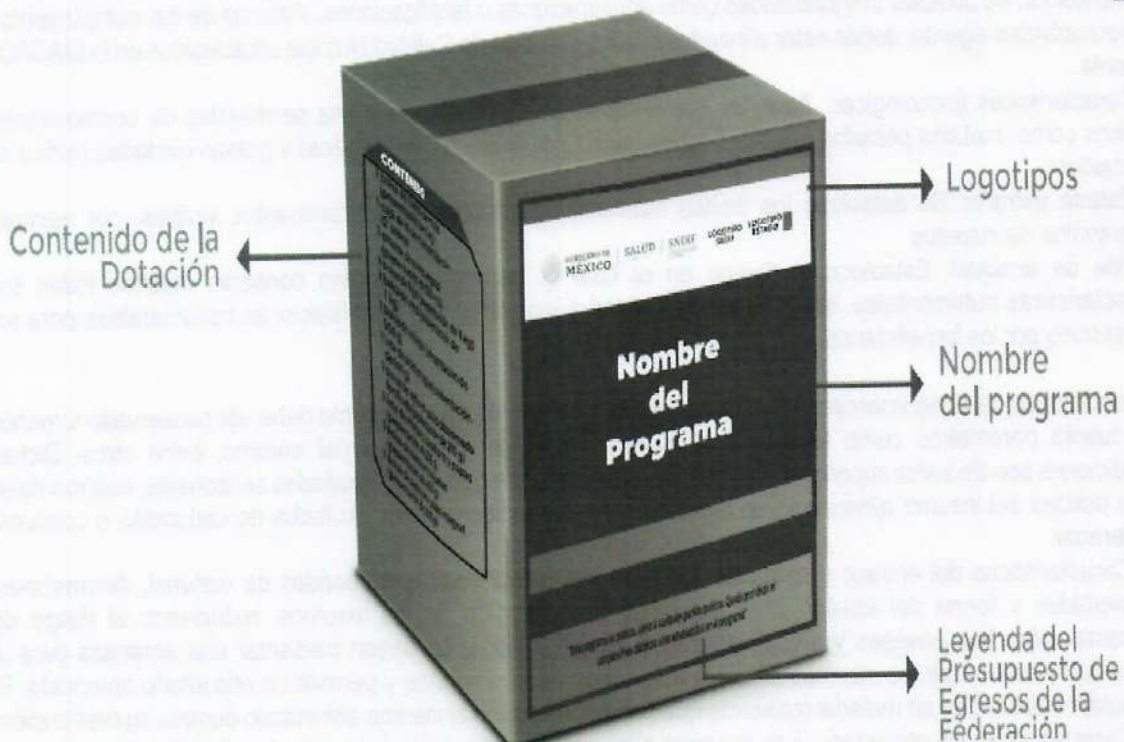
Manténgase en un lugar fresco y seco.

Fecha de caducidad

Conserve el ambiente, deposite el envase vacío en la basura.

Lote No.

HECHO EN MÉXICO



ANEXO 1-B ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

Las especificaciones técnicas de calidad (ETC) son herramientas documentales que describen las características que debe cumplir un insumo alimentario. La correcta elaboración de una ETC es fundamental para garantizar la calidad nutricia e inocuidad de los insumos adquiridos.

Se desarrollan diversas Especificaciones Técnicas de Calidad e Inocuidad, recopilando información de la normatividad oficial mexicana, normas mexicanas y reglamentos internacionales, con el fin prevenir peligros físicos, químicos y biológicos, resultado de la contaminación, adulteración, o derivado un manejo inapropiado de los insumos alimentarios.

Estructura de una ETC contiene los siguientes elementos:

- 1.Nombre del insumo
- 2.Descripción: Consiste en una breve explicación del insumo, con el fin de detallar sus características. Se puede incluir en ésta, la denominación comercial, la presentación, procesos a los que es sometido, sus propiedades o alguna particularidad a destacar.
- 3.Características sensoriales: Propiedades percibidas por medio de los sentidos como son color, sabor, olor, textura y aspecto.
- 4.Características microbiológicas: Aquellas que indican la cantidad máxima de microorganismos permitidos de acuerdo la normatividad de cada insumo alimentario, por ejemplo: microorganismos coliformes, mohos y levaduras, mesófilos aerobios, etc.
- 5.Características fisicoquímicas: Establecen los aspectos que permiten asegurar la calidad del insumo mediante la medición de parámetros como la humedad, pH, acidez, sólidos solubles, etc. Además, establecen las características nutrimentales de los alimentos, su composición de macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas, grasa, etc.) y micronutrientes (vitaminas y minerales). Estas especificaciones permiten la identificación de posibles irregularidades como adulteraciones o falsificaciones. Además de dar cumplimiento a la normatividad vigente, deben estar alineados con los Criterios de Calidad Nutricia establecidos en la EIASADC vigente.
- 6.Características toxicológicas: Aquellas que establecen los límites máximos permisibles de contaminantes tóxicos como: metales pesados (plomo, cadmio, mercurio, arsénico, entre otros) y grasas oxidadas (índice de peróxidos).
- 7.Materia extraña: Se establece los límites máximos permisibles de contaminantes visibles, por ejemplo, fragmentos de insectos.
- 8.Vida de anaquel: Establece el tiempo en el cual el insumo alimentario conserva intactas todas sus características nutrimentales, sensoriales, de calidad e inocuidad, sin modificaciones considerables para ser consumido por los beneficiarios.
- 9.Condiciones de almacenamiento: Indica las condiciones en las que el insumo debe ser conservado tomando en cuenta parámetros como temperatura, humedad relativa y limpieza del entorno, entre otros. Dichas condiciones son de suma importancia ya que de éstas depende que las propiedades sensoriales, nutrimentales y de calidad del insumo alimentario se conserven sin alteraciones hasta su fecha de caducidad o consumo preferente.
- 10.Características del envase y embalaje: Señalan las características requeridas de material, dimensiones, propiedades y forma del envase para garantizar la protección de los insumos, reduciendo el riesgo de contaminación. Los envases y embalajes deben ser no tóxicos, no deben presentar una amenaza para la inocuidad y calidad de los insumos alimentarios, deben prevenir daños y permitir un etiquetado apropiado. El embalaje debe ser de un material resistente que brinde protección al insumo alimentario durante su distribución.
- 11.Características de etiquetado: Los insumos alimentarios deberán ir acompañados de información clara y veraz asegurando que la persona que los recibe y/o consuma, disponga de instrucciones claras que le permitan

elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimentario en condiciones inocuas y correctas. Lo anterior se deberá establecer conforme a lo establecido en la EIASADC vigente.

Para dar transparencia a la operación y el uso de los recursos de los programas alimentarios, es importante incluir en el envase de cada uno de los insumos alimentarios, conforme al Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, la leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

12.Descripción de procesos: Con el fin de garantizar que el proceso de elaboración o empaque del alimento cumpla con las prácticas de higiene necesarias que eviten su contaminación, Se establecen los requisitos mínimos a cumplir de acuerdo con la normatividad vigente y aplicable. Lo anterior, conforme a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1- 2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y aquellas que apliquen a las características del insumo.

13.Criterios de aceptación y rechazo: Se incluyen los aspectos básicos que debe cumplir el insumo en cuanto apariencia/aspecto, envase, fecha de caducidad y condiciones de transporte, para que, durante la recepción del insumo se evalúe y pueda ser aceptado o rechazado.

14.Referencias: Se enlista la normatividad vigente y aplicable que sustenta la información contenida en la ETC. Es importante mencionar que las normas se citan con el código y nombre completo.

SIMBOLOS Y ABREVIATURAS

% - Por ciento

µg – Microgramo

Cal - Caloría (Equivalente a una kilocaloría)

g - Gramo

Kcal - Kilocaloría

L - Litro

mg - Miligramos

mL – Mililitros

NMP - Número más probable

UI - Unidades Internacionales

UFC – Unidad formadora de colonias VNR - Valor Nutricional de Referencia CODEX - Norma del Codex Alimentarius

COFEPRIS- Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.

NOM - Norma Oficial Mexicana

NMX - Norma Mexicana

(1) ACEITE VEGETAL COMESTIBLE DE 1 L

Descripción

Los aceites vegetales comestibles son productos alimenticios constituidos principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales.

Los aceites vegetales comestibles podrán ser elaborados exclusivamente con un tipo de oleaginosa dando como resultado un aceite vegetal puro o con la mezcla de varios aceites vegetales.

Para la obtención de los aceites deodorizados se utilizan métodos como extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilglicerol y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, algodón, cacahuate, canola, girasol, maíz, olivo, palma, soya o de cualquier otra oleaginosa aprobada para consumo humano por la Secretaría de Salud. Los aceites crudos provenientes de estas oleaginosas deberán de refinarse química o físicamente, pudiendo hacerse la mezcla para obtener el aceite vegetal comestible antes o después de la deodorización.

Características sensoriales

Especificación	
Color	Característico del producto, transparente.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.

Aspecto	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20°C (293° K).
Sabor	Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios.

Características Físicoquímicas

Determinación	Aceite vegetal comestible
	Límite máximo
Contenido neto	1 L
Ácidos grasos libres (como aceite oleico)	0.05%
Humedad y materia volátil	0.05%
Índice de peróxido*	1.0 meq /kg
Impurezas insolubles	0.02%
Ácidos grasos trans	3.5%

*Al monto de envasar

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (%)
Hierro	1.5
Cobre	0.1
Plomo	0.1
Arsénico	0.1

Antioxidantes	Límite Máximo (%)
Tocoferoles	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: Acido cítrico o acido fosfórico grado alimenticio	0.005

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 libre de cualquier materia extraña.

Vida de Anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la 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. Evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que su alto contenido de grasa lo hace 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.

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 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaratoria Nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	
Sodio	mg
Información Adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

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 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 transporte8	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.
----------------------------	---	---

Referencias

- 1.NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS CXS 210-1999. Enmendada en 2019.
- 2.NORMA MEXICANA NMX-F-808-SCFI-2018 ALIMENTOS - ACEITE VEGETAL COMESTIBLE - ESPECIFICACIONES.
- 3.REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. Secretaría de Salud. Punto. X.3
- 4.Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- 5.NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- 6.Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

(2) ACEITE VEGETAL COMESTIBLE 500 mL

Descripción

Los aceites vegetales comestibles son productos alimenticios constituidos principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales.

Los aceites vegetales comestibles podrán ser elaborados exclusivamente con un tipo de oleaginosa dando como resultado un aceite vegetal puro o con la mezcla de varios aceites vegetales.

Para la obtención de los aceites deodorizados se utilizan métodos como extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilglicerolos y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, algodón, cacahuete, canola, girasol, maíz, olivo, palma, soya o de cualquier otra oleaginosa aprobada para consumo humano por la Secretaría de Salud. Los aceites crudos provenientes de estas oleaginosas deberán de refinarse química o físicamente, pudiendo hacerse la mezcla para obtener el aceite vegetal comestible antes o después de la deodorización.

Características sensoriales

Especificación	
Color	Característico del producto, transparente.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.
Aspecto	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20°C (293° K).
Sabor	Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios.

Características Fisicoquímicas

Determinación	Aceite vegetal comestible
	Límite máximo
Contenido neto	500 mL
Ácidos grasos libres (como aceite oleico)	0.05%
Humedad y materia volátil	0.05%
Índice de peróxido*	1.0 meq /kg
Impurezas insolubles	0.02%
Ácidos grasos trans	3.5%

*Al monto de envasar

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (%)
Hierro	1.5

Cobre	0.1
Plomo	0.1
Arsénico	0.1

Antioxidantes	Límite Máximo (%)
Tocoferoles	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: Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio	0.005

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 libre de cualquier materia extraña.

Vida de Anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la 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. Evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que su alto contenido de grasa lo hace 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.

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 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-20109, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

Declaratoria Nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético	kcal
Proteínas	g

Grasas				
Grasas			totales	g
Grasas trans			saturadas	g
				mg
Hidratos de carbono			disponibles	g
Azúcares				g
Azúcares añadidos				g
Fibra dietética				
Sodio				mg
Información Adicional**				

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

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 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 ⁸	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.

Referencias

- 1.NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS CXS 210-1999. Enmendada en 2019.
- 2.NORMA MEXICANA NMX-F-808-SCFI-2018 ALIMENTOS - ACEITE VEGETAL COMESTIBLE - ESPECIFICACIONES.
- 3.REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. Secretaría de Salud. Punto. X.3
- 4.Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- 5.NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- 6.Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

(3) AMARANTO REVENTADO

Descripción

El amaranto es una planta perteneciente a la familia de las amarantáceas, la cual posee 70 géneros y más de 850 especies. Produce un fruto en forma de cápsula con semillas pequeña, lisas y brillantes al interior. En la semilla o grano se distinguen el endosperma, que es el embrión formado por los cotiledones rico en proteínas y una capa interna llamada perisperma rica en almidones.

El grano de amaranto es sometido a un proceso térmico para producir la expansión de los almidones presentes en el mismo, dando como resultado el grano reventado de amaranto.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la variedad.
Olor	Característico del producto, agradable. Exento de cualquier olor anormal o que indiquen rancidez o humedad.
Sabor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin presentar sabores desagradables o que indiquen rancidez.
Aspecto / Apariencia	Granos limpios, exentos de plagas y daños causados por ellas.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo (UFC/g)
Mesofilicos aerobios	5,000
Coliformes totales	30
Mohos y levaduras	100
Salmonella spp en 25 g	Ausente
Staphylococcus aureus	100

Características fisicoquímicas

Especificación	Limites
Contenido neto	200 g
	Categoría I
Humedad (g/100 g)	0.1 a 2.8
Reventado (% de retención en criba 16)	100 a 96
Grano quemado (%)	Ausente
Grano negro (%)	≤0.5
Partículas metálicas	Ausente
Material ferroso (%)	< 0.05
Cenizas (g/100 g)	2 a 2.9
Densidad kg/hL	< 14.3
Índice de peróxidos (meq de peróxidos / kg)	≤ 7,0
Proteína bruta (g/100 g)	≥ 14.0
Extracto etéreo (g/100 g)	≥ 8
Fibra dietética (g/100 g) *	Mínimo 6

*De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia.

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Mercurio	0.01
Arsénico	0.2
Aflatoxinas totales	20 µg /kg

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

Materia extraña

El producto no deberá tener 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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 2 meses a partir de la recepción en el SEDIF o SMDF. Dada su alta perecibilidad por el contenido de ácidos grasos Omega 3 y Omega 6 se recomienda no mantenerlo almacenado durante más de un mes y solicitar su entrega de manera programada para evitar periodos prolongados de almacenamiento.

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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 Grasas trans	g mg
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g g g
Azúcares añadidos	
Fibra dietética	
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

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 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.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1. Mujica, A., 1997, El Cultivo del Amaranto (*Amaranthus spp.*): producción, mejoramiento genético y utilización. Oficina Regional de Producción Vegetal, FAO. Disponible en: http://www.fao.org/tempref/GI/Reserved/FTP_FaoRlc/old/prior/segalim/prodalim/prodveg/cdrom/contenido/libro01/PagePrinc.htm

2. NORMA MEXICANA NMX-FF-116-SCFI-2010 PRODUCTOS AGRÍCOLAS DESTINADOS PARA CONSUMO HUMANO - GRANO REVENTADO DE AMARANTO (*Amaranthus spp.*) PARA USO Y CONSUMO HUMANO – ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE ENSAYO.

3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

4. 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.

5. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

(4) ARROZ SUPER EXTRA

Descripción

El arroz pulido es el grano de la especie *Oryza sativa* L. al que se le ha quitado la cáscara, el germen, la capa de aleurona y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz.

Características sensoriales

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite (%)
	Super extra
Contenido neto	1 kg
Humedad	10 mínimo – 14 máximo
Tipo de grano	
Grano entero	Mínimo 92
Grano quebrado	Máximo 8
Total	100
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	2.0
Total	2.5
Granos dañados	
Insectos y microorganismos	1.0
Manchados por calor	1.0
Total	2.0
Granos defectuosos	
Palay	0.005
Mal pulidos	2.000
Cutícula roja	1.000
Estrellados	7.500
Granos yesosos	4.000
Total	14.505

Tamaño del grano	Extra	largo:	>=	7.50	mm
		Largo:		6.60 a 7.49 mm	
	Medio:	5.60	a	6.59	mm
	Corto:	<=	5.59 mm		

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límites Máximos (mg/Kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/ Kg

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.

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.



Impurezas y 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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 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. 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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 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.

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1. NORMA MEXICANA NMX-FF-035-SCFI-2017 PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO - CEREALES - ARROZ PULIDO (*Oryza sativa* L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
2. 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.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

(5) AVENA EN HOJUELAS

Descripción

La hojuela de avena 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.

Nutricionalmente la avena es un cereal que contiene un porcentaje promedio de 60 a 65 % de carbohidratos, de 10 a 14% de proteína, de 7 a 10% de lípidos y de 10 a 14% de fibra dietética. La proteína de avena incluye entre sus aminoácidos mayores concentraciones de lisina y triptófano, aminoácidos que en otros cereales como el arroz, trigo y maíz son deficientes. La fibra que aporta la avena contiene β -glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL).

Características sensoriales

Característica	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
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%

*De acuerdo a lo establecido por los Criterios de Calidad Nutricia.

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/Kg

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 debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de sus excretas, en 50 g de producto.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 5 meses a partir de la 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, 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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 g
Grasas saturadas Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g g g
Azúcares añadidos	
Fibra dietética	
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

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 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.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1.NORMA MEXICANA NMX-F-289-NORMEX-2014 ALIMENTOS-HOJUELA DE AVENA-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

2.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.

3.Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

4.NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

(6) FRIJOL PINTO 1 Kg

Descripción

El frijol es el grano de la leguminosa perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilionoidea, género Phaseolus y especie vulgaris L. Es el segundo cultivo en importancia comercial después del maíz. Las distintas variedades de frijol difieren en tamaño, color y contenido de proteína. Las principales variedades de frijol comerciales son garbancillo, frijol negro, peruano, flor de mayo y flor de junio.

Características sensoriales

Características Sensoriales	Límites
Color	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
Olor	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	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	Limite máximo (%)
	Categoría Extra
Contenido neto	1 kg
Humedad	8.5 a 13.0 (+/-0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	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	0.00
Suma total	5.10
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos Límite Máximo

Plomo 0.1 mg / kg

Cadmio 0.1 mg / kg

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 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 CICOPAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 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.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos

Referencias

- 1.NORMA MEXICANA NMX-FF-038-SCFI-2016 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FABÁCEAS – FRIJOL (*Phaseolus vulgaris* L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- 2.NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- 3.Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- 4.NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- 5.Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria

(7) FRIJOL PINTO 500 g

Descripción

El frijol es el grano de la leguminosa perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea, género *Phaseolus* y especie vulgaris L. Es el segundo cultivo en importancia comercial después del maíz. Las distintas variedades de frijol difieren en tamaño, color y contenido de proteína. Las principales variedades de frijol comerciales son garbancillo, frijol negro, peruano, flor de mayo y flor de junio.

Características sensoriales

Características Sensoriales	Límites
Color	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
Olor	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	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	Limite máximo (%)
	Categoría Extra
Contenido neto	500 g
Humedad	8.5 a 13.0 (+/-0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	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	0.00
Suma total	5.10
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos Límite Máximo	
Plomo	0.1 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 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.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos

Referencias

- 1.NORMA MEXICANA NMX-FF-038-SCFI-2016 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FABÁCEAS – FRIJOL (*Phaseolus vulgaris* L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- 2.NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- 3.Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- 4.NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- 5.Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

(8) HABA SECA

Definición

Se entiende por habas secas a las semillas de la planta *Vicia faba* L., estas semillas son de forma ovalada, de superficie lisa, de coloración muy variada encontrando variedades de color negro, rojo, verde, morado, pardo, grisáceo, blanco-cremoso o blanco. El tamaño de la semilla varía desde pequeñas, con un largo de aproximadamente 1.6 cm hasta semillas grandes, con un largo aproximado de 3.5cm.

Características sensoriales

Características Sensoriales	Límites
Color	Característico de la variedad de la semilla sana, seca y limpia.
Olor	Característico del producto sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	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 de fisicoquímicas

Especificación	Limite Máximo (%)
	Categoría Extra
Contenido neto	500 g
Humedad	8.5 a 13.0 (+/- 0.)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	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	0.00
Suma total	5.10

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	0.1 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 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 CICOPAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 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.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1. Horque-Ferro, R. (2004). Cultivo del Haba. Lima, Perú. Disponible en: <https://core.ac.uk/download/pdf/250081838.pdf>
2. NORMA MEXICANA NMX-FF-038-SCFI-2016 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FABÁCEAS – FRIJOL (*Phaseolus vulgaris* L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
3. NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria

(9) HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO

Descripción

Se define como harina de maíz nixtamalizado, al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado

Características sensoriales

Características Sensoriales	Descripción
Color	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto, no presentar signos de rancidez u olor extraño.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.
Aspecto/Apariencia	Debe ser granuloso con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Tamiz NMX No. 24 M. – 60 U.S.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	50,000 UFC/g
Coliformes totales	100 UFC/g
Hongos	1,000 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límites (%)
Contenido neto	1 kg
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 400mg/100g

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 harina	Fuente Recomendada
Tiamina (vitamina B1)	5	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (vitamina B2)	3	Riboflavina
Niacina (vitamina B3)	35	Nicotinamida

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

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 g mg
Grasas saturadas Grasas trans	
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g
Azúcares añadidos	g g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Tiamina (vitamina B1)	mg o %VNR
Riboflavina (vitamina B2)	mg o %VNR
Niacina (vitamina B3)	mg o %VNR
Ácido fólico	mg o %VNR
Hierro	mg o %VNR
Zinc	mg o %VNR

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

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 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.
---------------------------	---	---

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

- 1.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.
- 2.NORMA MEXICANA NMX-F-046-SCFI-2018 HARINAS DE MAÍZ NIXTAMALIZADO
- 3.Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- 4.NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- 5.Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

(10) LENTEJA EN GRANO 1 kg

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 Sensoriales	Límites
Color	Característico de la variedad de la semilla sana, seca y limpia.
Olor	Característico del producto sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	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 fisicoquímicas

Especificación	Límite máximo (%)
	Categoría Extra
Contenido neto	1 kg
Humedad %	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40

Contaminantes Químicos Límite Máximo	
Plomo	0.1 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
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	0.00
Suma total	5.10

Características toxicológicas

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 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.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-de-abundancia>
2. NORMA MEXICANA NMX-FF-038-SCFI-2016 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FABÁCEAS – FRIJOL (Phaseolus vulgaris L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
3. NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Contaminantes Químicos Límite Máximo	
Plomo	0.1 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg

(11) LENTEJA EN GRANO 500 g

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 Sensoriales	Límites
Color	Característico de la variedad de la semilla sana, seca y limpia.
Olor	Característico del producto sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	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 fisicoquímicas

Especificación	Límite máximo (%)
	Categoría Extra
Contenido neto	500 g
Humedad %	8.5 a 13.0 (+ /- 0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	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	0.00
Suma total	5.10

Características toxicológicas

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 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.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-de-abundancia>
2. NORMA MEXICANA NMX-FF-038-SCFI-2016 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FABÁCEAS – FRIJOL (Phaseolus vulgaris L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
3. NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

(12) PASTA PARA SOPA INTEGRAL

Descripción

Se define la pasta integral al producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas 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).

Características sensoriales

Característica	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
Apariencia	No debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo (UFC/g)
Hongos	200
Levaduras	150
Coliformes totales	<10
E. coli	Ausente

Características fisicoquímicas

Características físicas	Límites
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 13%
Proteína (Nx6.25)	Mínimo 13%



Cenizas	Máximo 1.25%
Fibra dietética	Mínimo 1.8g/30g (6%) *

*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Limite Máximo (mg/Kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg / kg

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 deberá estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 Grasas trans	g mg

Hidratos de carbono disponibles Azúcares Azúcares añadidos	g g g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales.

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 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.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

- 1.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.
- 2.NORMA MEXICANA NMX-F-023-NORMEX-2002 ALIMENTOS-PASTA- CARACTERISTICAS, DENOMINACION, CLASIFICACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA.
- 3.Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.
- 4.Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- 5.NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- 6.Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

(13) ENSALADA DE VERDURAS

Descripción

Especificación	Límite
Contenido neto	215 g
Masa drenada	110 g
Sólidos solubles (%)	Chicharos envasados: Máximo 12 Champiñones enteros, rebanados y en trozo: 3-4 Ejotes envasados: 4.0-5.0 Granos enteros de elote: máximo 15
pH	Chicharos envasados: 5.5-6.5 Champiñones enteros, rebanados y en trozo: 5-6.5 Ejotes envasados: 5.6-6.5 Granos enteros de elote: 5.5-6.5
Sodio	Máximo 400 mg/100 g de alimento*

Las verduras envasadas en recipientes de cierre hermético, son aquellos productos elaborados con vegetales o mezclas de éstos, que pudieran tener o no medio de cobertura, adicionados de otros ingredientes y aditivos; sometidos a un tratamiento térmico ya sea antes o después de ser envasados para garantizar su estabilidad biológica y, por lo tanto, su conservación. Se debe especificar el tipo de envase de las verduras, pudiendo ser lata o envases retortables.

De acuerdo con la EIASADC 2021, en caso de que las verduras se entreguen como mezcla, éstas no deberán incluir papa.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de cada verdura con suficiente intensidad.
Olor	Característico de las verduras y exento de olores extraños.
Sabor	A verdura fresca y cocida, libre de sabores extraños.
Textura	Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).

Características microbiológicas

Especificación	Límites
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

*De acuerdo a lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Cadmio	0.2
Arsénico	1.0
Plomo	1.0
Estaño*	100

* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 Grasas trans	g mg
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g g g
Azúcares añadidos	
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales.

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 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.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

- 1.NORMA Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- 2.Norma Mexicana NMX-F-028-1981. Alimentos Para Humanos. Chicharos Envasados.
- 3.Norma Mexicana NMX-F-414-1982. Alimentos Para Humanos. Champiñones Envasados.
- 4.Norma Mexicana NMX-F-419-1982. Productos Alimenticios Para Uso Humano. Ejotes Envasados

(14) ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA

Descripción

Es el producto alimenticio elaborado con la carne procedente de cualquiera de las especies de atún. El producto podrá presentarse en las siguientes formas de presentación: compacto, en trozos, en hojuelas o desmenuzado, En caso de que el producto contenga medio de cobertura, éste deberá de ser agua. Deberá ser envasado en recipientes cerrados herméticamente, pudiendo ser lata o envase retortable.

Características sensoriales

Especificación	
Color	Debe presentar un color característico de acuerdo a la denominación. Exento de colores desagradables por contaminación o adulteración.
Olor	Debe de ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.
Textura	Deberá de ser de consistencia de firme a blanda; de acuerdo a la denominación del producto, se puede presentar con o sin forma definida.
Sabor	Debe de ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de sabores desagradables por contaminación o adulteración.
Apariencia / Aspecto	Incluir solo las características de acuerdo a la denominación solicitada por el SEDIF, ya sea, trozos, hojuelas o desmenuzado y que cumpla con lo indicado en la NOM-235-SE-2020 y NOM-084-SCFI-1994.

Características microbiológicas

Características microbiológicas	Límite Máximo UFC/g
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Termofilicos aerobios	Negativo
-----------------------	----------

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	140 g
Masa drenada	100g
Sodio	400mg/100g de producto
Proteína	Mínimo 20%

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.

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la 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.

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 la COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1- 2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 Grasas trans	g mg
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g g g
Azúcares añadidos	
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales.

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 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. Limpio y sin 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.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

Referencias

- 1.NORMA Oficial Mexicana NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados- Denominación-Especificaciones- Información comercial y métodos de prueba. (Entrada en vigor 01 de abril de 2021)
- 2.NORMA Oficial Mexicana NOM-084-SCFI-1994, Información comercial especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados. (Cancelada a partir del 01 de abril de 2021).
- 3.NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- 4.NMX-F-220-SCFI-2011, Productos de la pesca productos alimenticios para consumo humano atunes y pescados similares enlatados en aceite especificaciones.

5.NMX-F-524-SCFI-2011, Productos de la pesca atún empacado en envases flexibles retortables especificaciones.

6.NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

7.Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

8.Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.

9.Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

10.Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

(14) HUEVO FRESCO

Descripción

Es aquel producto de figura ovoide, proveniente de la ovulación de la gallina (*Gallus domesticus*), y otras especies de aves domésticas que sean aceptadas para consumo humano, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

El producto se presenta al consumidor en su estado natural, no ha experimentado ningún tratamiento de conservación.

Características físicas

Características	Especificación
Cascarón	Relación de 3 a 4 al momento de medir el diámetro ecuatorial y el diámetro máximo polar, es decir, que el diámetro polar es 25 por ciento mayor que el ecuatorial como máximo. Libre de ondulaciones, lados planos, surcos, arrugas, estrías, o anillos alrededor del huevo, decoloración, cascarón frágil, así como protuberancias de material calcificado depositado en su superficie.
Categoría	Extra

El SEDIF deberá de seleccionar el tipo de categoría por entregar, cumpliendo con lo establecido en el numeral 7 de la NMX-FF-127-SCFI-2016.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Salmonella	Ausente en 25g de producto
Coliformes totales	<3NMP/mL

Características Toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite Máximo
Plomo	500µg/Kg
Arsénico	1000µg/Kg

Aditivo

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 15 días a partir de la recepción en 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.

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 la COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, el envase deberá dar cumplimiento a lo estipulado en el numeral 10 de la NOM-159-SSA1-2016, donde se indica, entre otros requisitos, indicar la fecha de postura y fecha de consumo preferente del insumo.

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 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	Cascarón integro, sin grietas o rajaduras apreciables a simple vista, limpio sin manchas de sangre o excremento.	Cascarón roto, sucio, manchado de sangre o excremento.
Envase	Integro. Limpio y sin 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.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

Referencias

1.NOM-159-SSA1-2016. Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba.

2.NMX-FF-127-SCFI-2016. Productos avícolas huevo fresco de gallina especificaciones y métodos de prueba.

3.Tabla de límites máximos de residuos, 2020 referida en artículo 7 del Acuerdo por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

4.Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

5.NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

6.Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria

(16) LECHE ENTERA 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.

Características sensoriales

Características	Limites
Denominación comercial	Entera
Color	Característico.

Características	Limite máximo
	Entera
Coliformes totales	≤ 10 UFC/g o mL
Salmonella spp.	Ausente en 25 g o mL
Escherichia coli.	≤ 3 NMP/g o mL
Enterotoxina estafilocócica	Negativa

Características fisicoquímicas

Características	Limites
Denominación comercial	Entera
Contenido neto	240 g
	Mínimo 26 Máximo 42
Grasa Butírica (%) (m/m) *	
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
Sodio	Máximo 400 mg/100 g

** La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m)

Especificación	Límite
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2333 UI/L)

Vitamina D3	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)
-------------	-----------------------------

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 la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

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 solicita 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 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.

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.

Características toxicológicas

Inhibidores bacterianos	
Determinación comercial	Entera
Derivados Clorados	Negativo
Sales Cuaternarias de Amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

Contaminantes químicos	Límite
	Entera
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxina M1	0.5 µg/L

Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en 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.

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 la COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 g
Grasas saturadas Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g g g
Azúcares añadidos	
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

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 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. Limpio y sin 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.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

Referencias

- 1.NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
- 2.NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- 3.NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018, Leche en polvo o leche deshidratada-Materia prima- Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

(17) LECHE DESCREMADA EN POLVO 240 g

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.

Características sensoriales

Características	Limites
Denominación comercial	Descremada
Color	Característico.
Olor	Característico, exento de olores extraños o desagradables
Sabor	Agradable y característico, exento de sabores extraños o desagradables
Apariencia/Aspecto	Polvo fino, homogéneo, sin grumos a excepción de los que se deshacen fácilmente.

Características microbiológicas

Características	Límite máximo
	Descremada
Coliformes totales	≤ 10 UFC/g o mL
Salmonella spp.	Ausente en 25 g o mL
Escherichia coli.	≤ 3 NMP/g o mL
Enterotoxina estafilocócica	Negativa

Características fisicoquímicas

Características	Limites
Denominación comercial	Descremada
Contenido neto	240 g
	Máximo 1.5

Grasa Butírica (%) (m/m) *	
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
Sodio	Máximo 400 mg/100 g

** La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m)

Especificación	Límite
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)

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 la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

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 solicita 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 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. El resultado deberá ser característico de grasa butírica.

Características toxicológicas

Inhibidores bacterianos	
Determinación comercial	Descremada
Derivados Clorados	Negativo
Sales Cuaternarias de Amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

Contaminantes químicos Límite

	Descremada
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxina M1	0.5 µg/L

Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en 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.

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 la COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos

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.

a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 g
Grasas saturadas Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g g g
Azúcares añadidos	

Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

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 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. Limpio y sin 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.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

Referencias

1. NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
2. NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
3. NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018, Leche en polvo o leche deshidratada-Materia prima- Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

(18) LECHE DESCREMADA EN POLVO 210 g

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.

Características sensoriales

Características	Limites
Denominación comercial	Descremada
Color	Característico.
Olor	Característico, exento de olores extraños o desagradables

Sabor	Agradable y característico, exento de sabores extraños o desagradables
Apariencia/Aspecto	Polvo fino, homogéneo, sin grumos a excepción de los que se deshacen fácilmente.

Características microbiológicas

Características	Limite máximo
	Descremada
Coliformes totales	≤ 10 UFC/g o mL
Salmonella spp.	Ausente en 25 g o mL
Escherichia coli.	≤ 3 NMP/g o mL
Enterotoxina estafilocócica	Negativa

Características fisicoquímicas

Características	Limites
Denominación comercial	Descremada
Contenido neto	210 g
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
Sodio	Máximo 400 mg/100 g

** La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m)

Especificación	Limite
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)

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 la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

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 solicita 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 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. El resultado deberá ser característico de grasa butírica.
--	---

Características toxicológicas

Inhibidores bacterianos	
Determinación comercial	Descremada
Derivados Clorados	Negativo
Sales Cuaternarias de Amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

Contaminantes químicos	Límite
	Descremada
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxina M1	0.5 µg/L

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en 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.

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 la COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 g
Grasas saturadas Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g g g
Azúcares añadidos	
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

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 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. Limpio y sin 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.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

Referencias

- 1.NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
- 2.NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- 3.NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018, Leche en polvo o leche deshidratada-Materia prima- Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.

4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

(19) LECHE SEMIDESCREMADA 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.

Características sensoriales

Características	Limites
Denominación comercial	Semidescremada
Color	Característico.
Olor	Característico, exento de olores extraños o desagradables
Sabor	Agradable y característico, exento de sabores extraños o desagradables
Apariencia/Aspecto	Polvo fino, homogéneo, sin grumos a excepción de los que se deshacen fácilmente.

Características microbiológicas

Características	Limite máximo
	Semidescremada
Coliformes totales	≤ 10 UFC/g o mL
Salmonella spp.	Ausente en 25 g o mL
Escherichia coli.	≤ 3 NMP/g o mL
Enterotoxina estafilocócica	Negativa

Características fisicoquímicas

Características	Limites
Denominación comercial	Semidescremada
Contenido neto	240 g
Grasa Butírica (%) (m/m) *	Mínimo 12 Máximo 24
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
Sodio	Máximo 400 mg/100 g

** La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m)

Especificación	Limite
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)

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 la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

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 solicita 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 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. El resultado deberá ser característico de grasa butírica.

Características toxicológicas

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.

Inhibidores bacterianos	
Determinación comercial	Semidescremada
Derivados Clorados	Negativo
Sales Cuaternarias de Amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

Contaminantes químicos	Límite
	Semidescremada
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxina M1	0.5 µg/L

Materia Extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en 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.

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 la COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 g
Grasas saturadas Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g g g
Azúcares añadidos	
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

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 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. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de	Vigente.	Vencida.
Características		
Denominación comercial Vehículo de transporte	Entera	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.
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	
Apariencia/Aspecto	Líquido homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos.	

Referencias

- 1.NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
- 2.NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- 3.NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018, Leche en polvo o leche deshidratada-Materia prima- Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

(20) LECHE ENTERA BRICK DE 1 L

Descripción

Es el 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 microbiológicas

Características	Límite máximo
	Entera
Mesofilicos aerobios	Negativo
Mesofilicos anaerobios	Negativo
Termofilicos aerobios	Negativo
Termofilicos anaerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Características	Límites
Denominación comercial	Entera
Grasa Butírica (%) (m/m)	Mínimo 30
Densidad a 15°C (g/mL)	Min. 1.029
Contenido neto (g)	1 L (1000 g)
Acidez (como ácido láctico) (g/L)	Máximo 1.7 Mínimo 1.3
Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)	Mínimo 30
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	Mínimo 24
Sólidos no grasos de la leche, g/L	Mínimo 83
Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0.560)
Lactosa g/L	Máximo 52 Mínimo 43
Sodio	Máximo 400mg/100mL

Especificación	Límite
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)

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 la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

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 requiere 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. El resultado deberá ser característico de grasa butírica.

Características toxicológicas

Inhibidores bacterianos	Límites
	Entera
Derivados Clorados	Negativo
Sales Cuaternarias de Amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

Contaminantes químicos	Límites
	Entera
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxina M1	0.5 µg/L

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en 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.

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 la COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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-SSA1-2010.

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 g
Grasas saturadas Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g g g
Azúcares añadidos	
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

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 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. Limpio y sin 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.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

Referencias

- 1.NOM-155-SCFI-2012, Leche, denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
- 2.NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- 3.NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.

6. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios

Características	
Denominación comercial	Descremada
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
Apariencia/Aspecto	Líquido homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos.

7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

(21) LECHE DESCREMADA BRICK 250 mL

Descripción

Es el 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 microbiológicas

Características	Límite máximo
	Descremada
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Características	Límites
Denominación comercial	Descremada
Grasa Butírica (%) (m/m)	Máximo 5
Densidad a 15°C (g/mL)	Mín. 1.031
Contenido neto (g)	250 mL
Acidez (como ácido láctico) (g/L)	Máximo 1.7 Mínimo 1.3
Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)	Mínimo 30
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	Mínimo 24
Sólidos no grasos de la leche, g/L	Mínimo 83

Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0.560)
Lactosa g/L	Máximo 52 Mínimo 43
Sodio	Máximo 400mg/100mL

Especificación	Límite
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)

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 la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

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 requiere 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. El resultado deberá ser característico de grasa butírica.

Características toxicológicas

Inhibidores bacterianos	Límites
	Descremada
Derivados Clorados	Negativo
Sales Cuaternarias de Amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

Contaminantes químicos	Límites
	Descremada
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxina M1	0.5 µg/L

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la recepción en 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.

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 la COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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-SSA1-2010.

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 g
Grasas saturadas Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g g g
Azúcares añadidos	
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

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 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. Limpio y sin roturas, rasgadas, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

Referencias

- 1.NOM-155-SCFI-2012, Leche, denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
- 2.NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- 3.NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- 5.Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.
- 6.NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
- 7.Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

(22)

CIRUELA

PASA

Descripción

La ciruela pasa, es una ciruela deshidratada. del mismo modo que lo son otras frutas que se deshidratan para su consumo, tales como los higos, albaricoques, melocotones, uvas, etcétera. Las ciruelas pasas sobresalen por la cantidad de fibra, minerales y antioxidantes que contienen, siendo un remedio natural largamente usado para casos de estreñimiento moderado.

Se denominan frutas y hortalizas deshidratadas, a los productos frescos, sanos y limpios, enteros o divididos, con madurez apropiada, a los cuales se les ha eliminado parcial o totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales. El proceso de deshidratación tiene como objetivo la prevención del crecimiento y la reproducción de los microorganismos. Nota: No se permite la deshidratación de frutas por medio de métodos que involucren adición de azúcares, grasas o sal.

Características Sensoriales

Especificación

Color	Característico de la fruta empleada, libre de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos o plagas.
Apariencia/Aspecto	Trozos de consistencia firme y aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos.
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Característico de cada fruta, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Bacterias mesofilicas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	< 30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	300 g
Humedad	Ciruela pasa: Máximo 18%
Índice de peróxidos	Cacahuete, nuez 5meq/kg 70 meq/kg**1

**Incluir esta determinación en aquellos insumos a los que se les adicionen oleaginosas, por ejemplo, cacahuete, semilla de girasol, ajonjolí, etc.

Contaminantes Químicos	Límite máximo(mg/Kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	15µg/kg*

*Incluir esta determinación en aquellos insumos a los que se les adicionen oleaginosas, por ejemplo, cacahuete, semilla de girasol, ajonjolí, etc.

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 deberá encontrarse exento de materia extraña, como cabellos, insectos y sus desechos, roedores y sus desechos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 4 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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 g mg
Grasas saturadas Grasas trans	
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g
Azúcares añadidos	g g
Fibra dietética	
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

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 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.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1. REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD
2. 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.
3. United States Standards for Grades of Dehydrated (Low Moisture) Apples Effective date July 31, 1977
4. NORMA MEXICANA NMX-F-609-NORMEX-2002 ALIMENTOS UVA PASA ESPECIFICACIONES Y METODOS DE PRUEBA.
5. Valor de referencia con base en datos registrados en U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Agricultural Research Service, disponible en: <https://fdc.nal.usda.gov/index.html>
6. NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
7. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
8. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
9. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

(23) MIX DE FRUTA PASA, PIÑA, Y CACAHUATE

Descripción

La ciruela pasa, es una ciruela deshidratada. del mismo modo que lo son otras frutas que se deshidratan para su consumo, tales como los higos, albaricoques, melocotones, uvas, etcétera. Las ciruelas pasas sobresalen por la cantidad de fibra, minerales y antioxidantes que contienen, siendo un remedio natural largamente usado para casos de estreñimiento moderado.

Se denominan frutas y hortalizas deshidratadas, a los productos frescos, sanos y limpios, enteros o divididos, con madurez apropiada, a los cuales se les ha eliminado parcial o totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales. El proceso de deshidratación tiene como objetivo la prevención del crecimiento y la reproducción de los microorganismos. Nota: No se permite la deshidratación de frutas por medio de métodos que involucren adición de azúcares, grasas o sal.

Conformación

Conformación	
Fruta deshidratada	20 g
Oleaginosa	10 g

Características Sensoriales

Especificación	
Color	Característico de la fruta empleada, libre de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos o plagas.
Apariencia/Aspecto	Trozos de consistencia firme y aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos.
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Característico de cada fruta, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	< 30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g
Humedad	Uva pasa: Máximo 18% Piña: Máximo 13%
Índice de peróxidos	Cacahuete, nuez 5meq/kg**

**Incluir esta determinación en aquellos insumos a los que se les adicionen oleaginosas, por ejemplo, cacahuete, semilla de girasol, ajonjolí, etc.

Contaminantes Químicos	Límite máximo(mg/Kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	15µg/kg*

*Incluir esta determinación en aquellos insumos a los que se les adicionen oleaginosas, por ejemplo, cacahuete, semilla de girasol, ajonjolí, etc.

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 deberá encontrarse exento de materia extraña, como cabellos, insectos y sus desechos, roedores y sus desechos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas microbiológicas y sensoriales por al menos 4 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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 g mg
Grasas saturadas Grasas trans	
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g
Azúcares añadidos	g g
Fibra dietética	
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

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 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.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1. REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD
2. 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.
3. United States Standards for Grades of Dehydrated (Low Moisture) Apples Effective date July 31, 1977
4. NORMA MEXICANA NMX-F-609-NORMEX-2002 ALIMENTOS UVA PASA ESPECIFICACIONES Y METODOS DE PRUEBA.
5. Valor de referencia con base en datos registrados en U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Agricultural Research Service, disponible en: <https://fdc.nal.usda.gov/index.html>
6. NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
7. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
8. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
9. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

(24) MIX DE FRUTA PASA, PAPAYA, Y CACAHUATE

Descripción

La ciruela pasa, es una ciruela deshidratada. del mismo modo que lo son otras frutas que se deshidratan para su consumo, tales como los higos, albaricoques, melocotones, uvas, etcétera. Las ciruelas pasas sobresalen por la cantidad de fibra, minerales y antioxidantes que contienen, siendo un remedio natural largamente usado para casos de estreñimiento moderado.

Se denominan frutas y hortalizas deshidratadas, a los productos frescos, sanos y limpios, enteros o divididos, con madurez apropiada, a los cuales se les ha eliminado parcial o totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales¹. El proceso de deshidratación tiene como objetivo la prevención del crecimiento y la reproducción de los microorganismos. Nota: No se permite la deshidratación de frutas por medio de métodos que involucren adición de azúcares, grasas o sal.

Conformación

Conformación	
Fruta deshidratada	20 g
Oleaginosa	10 g

Características Sensoriales

Especificación	
Color	Característico de la fruta empleada, libre de manchas o daños causados por tratamientos

	térmicos, microorganismos o plagas.
Apariencia/Aspecto	Trozos de consistencia firme y aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos.
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Característico de cada fruta, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Bacterias mesofilicas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	< 30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g
Humedad	Uva pasa: Máximo 18% Papaya: Máximo 18%
Índice de peróxidos	Cacahuete, nuez 5meq/kg 70 meq/kg**1

**Incluir esta determinación en aquellos insumos a los que se les adicionen oleaginosas, por ejemplo, cacahuete, semilla de girasol, ajonjolí, etc.

Contaminantes Químicos	Límite máximo(mg/Kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	15µg/kg*

*Incluir esta determinación en aquellos insumos a los que se les adicionen oleaginosas, por ejemplo, cacahuete, semilla de girasol, ajonjolí, etc.

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 deberá encontrarse exento de materia extraña, como cabellos, insectos y sus desechos, roedores y sus desechos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 4 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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 g mg
Grasas saturadas Grasas trans	
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g
Azúcares añadidos	g g
Fibra dietética	
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

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 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.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

1. REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD
2. 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.
3. United States Standards for Grades of Dehydrated (Low Moisture) Apples Effective date July 31, 1977
4. NORMA MEXICANA NMX-F-609-NORMEX-2002 ALIMENTOS UVA PASA ESPECIFICACIONES Y METODOS DE PRUEBA.
5. Valor de referencia con base en datos registrados en U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Agricultural Research Service, disponible en: <https://fdc.nal.usda.gov/index.html>
6. NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
7. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
8. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
9. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

(25) BARRA DE CEREAL CHIA, KIWI

Descripción

Alimentos preparados a base de granos de cereales u otros granos y semillas comestibles, enteros o sus partes o molidos (harinas, sémolas o semolinas), preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente, adicionados o no de aditivos y de otros ingredientes opcionales. Estos productos se pueden preparar por procesos tales como: inflado, laminado, recubrimiento, tostado, extruido, aglomeración u otros¹. Pueden ser añadidos de oleaginosas como cacahuate, ajonjolí, etc.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de los cereales o semillas utilizadas, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Apariencia/Aspecto	Rectangular, aspecto fresco y tamaño uniforme.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.

Sabor	Característico de los cereales o semillas empleados, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Consistencia	Firme, semicrujiente.

Características microbiológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	0.5mg/kg
Cadmio	0.1mg /kg
Aflatoxinas	15µg/kg ³
Especificación	Límites
Contenido neto	30 g
Humedad	Máximo 8 %
Cenizas	Máximo 2.0 %
Índice de peróxidos**	Cacahuete, nuez 5meq/kg 70meq/kg
Proteína	Mínimo 9.0%
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g/30g de producto*
Azúcares	Máximo 20 % de las calorías totales del insumo* Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa.
Grasas totales	Máximo 35 % de las calorías totales del insumo*
Grasas saturadas	Máximo 10 % de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 g/30g de producto*
Sodio	Máximo 120 mg/30g de producto*

**Incluir esta determinación en aquellos insumos que en sus ingredientes contengan oleaginosas, por ejemplo, semilla de girasol, ajonjolí, etc. Características nutrimentales

*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia

Características toxicológicas

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 no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de excretas, en 50 g de producto.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 4 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, 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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-20109, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 g
Grasas saturadas Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g g
Azúcares añadidos	
Fibra dietética	
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

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 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.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

- 1.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.
- 2.NORMA MEXICANA NMX-F-006-1983 "ALIMENTOS – GALLETAS"
- 3.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
- 4.NORMA DEL CODEX PARA EL MANÍ CODEX STAN 200-1995
- 5.REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- 6.Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.
- 7.Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- 8.NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- 9.Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

(26) BARRA DE CEREAL TIPO TABLETA DE AVENA Y CACAHUATE

Descripción

Alimentos preparados a base de granos de cereales u otros granos y semillas comestibles, enteros o sus partes o molidos (harinas, sémolas o semolinas), preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente, adicionados o no de aditivos y de otros ingredientes opcionales. Estos productos se pueden preparar por procesos tales como: inflado, laminado, recubrimiento, tostado, extruido, aglomeración u otros1. Pueden ser añadidos de oleaginosas como cacahuate, ajonjolí, etc.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de los cereales o semillas utilizadas, sin presentar áreas negras por

	quemaduras.
Apariencia/Aspecto	Rectangular, aspecto fresco y tamaño uniforme.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico de los cereales o semillas empleados, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Consistencia	Firme, semicrujiente.

Características microbiológicas

Especificación	Límites
Contenido neto	30 g
Humedad	Máximo 8 %
Cenizas	Máximo 2.0 %
Índice de peróxidos**	Cacahuete, nuez 5meq/kg 70meq/kg
Proteína	Mínimo 9.0%
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g/30g de producto*
Azúcares	Máximo 20 % de las calorías totales del insumo* Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa.
Grasas totales	Máximo 35 % de las calorías totales del insumo*
Grasas saturadas	Máximo 10 % de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 g/30g de producto*
Sodio	Máximo 120 mg/30g de producto*

**Incluir esta determinación en aquellos insumos que en sus ingredientes contengan oleaginosas, por ejemplo, semilla de girasol, ajonjolí, etc. Características nutrimentales

*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	0.5mg/kg
Cadmio	0.1mg /kg
Aflatoxinas	15µg/kg3

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 no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de excretas, en 50 g de producto.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 4 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, 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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 g
Grasas saturadas Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g g
Azúcares añadidos	
Fibra dietética	
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

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 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.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

- 1.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.
- 2.NORMA MEXICANA NMX-F-006-1983 "ALIMENTOS – GALLETAS"
- 3.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
- 4.NORMA DEL CODEX PARA EL MANÍ CODEX STAN 200-1995
- 5.REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- 6.Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.
- 7.Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- 8.NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- 9.Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

(27) GALLETA DE TRIGO SALVADO SABOR VAINILLA

Descripción

Al producto elaborado fundamentalmente, por una mezcla de harina de trigo u otros cereales obtenidos de la molienda del grano de cereal que conserva su cáscara y sus otros constituyentes, grasas, aceites comestibles o sus mezclas y agua, con o sin relleno, adicionada o no de azúcares, de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, y otros procesos como fermentación, modelado, troquelado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del tipo de galleta, sin presentar áreas negras por quemaduras.

Apariencia/Aspecto	Aspecto fresco. Tamaño uniforme de acuerdo al tipo de galleta.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor a rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Característico de los cereales empleados, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Consistencia	Firme, semicrujiente.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Bacterias Mesofílicas aerobias	3,000UFC/g
Coliformes totales	< 10UFC/g
Hongos	10UFC/g2

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g
Humedad	Máximo 8.0 %
Cenizas	Máximo 2.0 %
Proteínas	Mínimo 8.0%
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g/30g*
Azúcares	Máximo 20 % de las calorías totales del insumo* Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa.
Grasas totales	Máximo 35 % de las calorías totales del insumo*
Grasas saturadas	Máximo 10 % de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 g/30g*
Sodio	Máximo 120 mg/30g*

*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo(mg/Kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg / kg

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 debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentas de excretas, en 50 g de producto.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 g
Grasas saturadas Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g g g
Azúcares añadidos	
Fibra dietética	
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales.

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 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.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Referencias

- 1.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.
- 2.NORMA MEXICANA NMX-F-006-1983 "ALIMENTOS – GALLETAS"
- 3.Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.
- 4.Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- 5.NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- 6.Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria

(28) SARDINA EN SALSA DE TOMATE

Descripción

Es el producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas cubierto con salsa de tomate, perteneciente a los siguientes géneros:

- Sardinops spp.
- Etrumeus spp.
- Engraulis spp
- Opisthonema spp.
- Trachurus spp

Características sensoriales

Especificación	
Color	Debe ser del 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 salsa de tomate, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.
Sabor	Debe ser agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración
Textura	Firme característica del producto enlatado en salsa de tomate, no debe ser correosa o masuda.



Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo (UFC/g)
Mesofilicos anaerobios	Negativo
Mesofilicos aerobios	Negativo
Termofilicos anaerobios	Negativo
Termofilicos aerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	425 g
Masa drenada	280 g
Sodio	Máximo 400mg/100g de producto
Proteína	Mínimo 18%

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo mg/Kg
Cadmio	0.5
Metilmercurio	1.0
Plomo	1.0
Estaño *	100
Histamina	100

* Incluir esta determinación cuando el producto se presente enlatado.

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la 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.

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 la COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 g mg
Grasas saturadas Grasas trans	
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

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 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. Limpio y sin roturas, rasgadas, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva. Lata abombada
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

Referencias

- 1.NMX-F-179-SCFI-2001, Productos de la pesca. Sardinas y pescados similares enlatados. Especificaciones.
- 2.NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos,
- 3.refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

4.NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

5.Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

6.Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.

7.NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

8.Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

(29) Zanahoria

Descripción

Las frutas y hortalizas frescas se cultivan y recolectan en una amplia variedad de condiciones climáticas y geográficas. Se pueden cultivar en instalaciones de producción cerradas (por ej., invernaderos) y al aire libre, recolectarse, y envasarse en el campo o transportarse a un establecimiento de envasado, empleando distintos insumos y tecnologías agrícolas y en explotaciones agrícolas de diferentes dimensiones. Por tanto, los peligros biológicos, químicos y físicos pueden variar considerablemente de un tipo de producción a otro. Para cada zona de producción primaria es necesario examinar las prácticas agrícolas particulares que favorecen la producción de frutas y hortalizas frescas inocuas, teniendo en cuenta las condiciones concretas de la zona de producción primaria, el tipo de producto y los métodos utilizados. Es necesario que los procedimientos asociados con la producción primaria se apliquen en buenas condiciones de higiene y que reduzcan al mínimo los peligros potenciales para la salud derivados de la contaminación de las frutas y hortalizas frescas.

Fruta en estado fresco: Fruta que no se ha sometido a ningún proceso industrial que cambie sustancialmente sus características naturales.

Características sensoriales

Características Sensoriales*	
Color	Característico de la fruta u hortaliza.
Olor	Característico de la fruta u hortaliza.
Aspecto	Característico de la fruta u hortaliza.
Sabor	Característico de la fruta u hortaliza.

Requisitos mínimos de calidad *
Estar enteras
Consistencia firme
Ser frescas
Estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impidan su consumo
Exentas de materias extrañas visibles
Exentas de daños causados por plagas
Exentas de magulladuras
Exentas de daños como quemaduras causadas por frío o por calor

Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación derivada de la remoción de la cámara de refrigeración.	* Consideradas de las NMX vigentes de frutas y hortalizas frescas
Estar exentas de olores y sabores extraños	
Tener el desarrollo y grado de madurez satisfactorio	

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plaguicidas residuales	Dependiendo del fruto u hortaliza consultar lista de LMR por cada uno http://siiipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp?TipoRegPlafest=3&TxtBuscar=&button=Buscar&MM_Buscar=FrmBuscar&offset=40
Plomo*	0.1 Frutas y hortalizas frescas

*CODEX STAN 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

Vida de anaquel: mínimo a partir de la recepción por parte del SEDIF, consultar la tabla ejemplo.

Fruta o verdura	Temperatura (°C)	Humedad relativa (%)	Vida de anaquel aproximada. (Días)
Zanahoria	0	98-100	210-270

Condiciones de almacenamiento

Almacén limpio, fresco y seco bajo la condición de temperatura requerida por la fruta u hortaliza a conservar, evitar contacto del producto con pisos, paredes y techos o superficies sucias.

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 uso en plantas de alimentos.

Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envasado

Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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.

Etiquetado

La información de entrega del producto debe contener los siguientes datos.

- Nombre y dirección del proveedor.
- Nombre del producto
- Origen del producto (estado o región)
- Identificación comercial (número de unidades y contenido neto).

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas el proveedor debe presentar la siguiente información para aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

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 plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de fauna nociva, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

(30) MANZANA 500 g

Descripción:

Las frutas y hortalizas frescas se cultivan y recolectan en una amplia variedad de condiciones climáticas y geográficas. Se pueden cultivar en instalaciones de producción cerradas (por ej., invernaderos) y al aire libre, recolectarse, y envasarse en el campo o transportarse a un establecimiento de envasado, empleando distintos insumos y tecnologías agrícolas y en explotaciones agrícolas de diferentes dimensiones. Por tanto, los peligros biológicos, químicos y físicos pueden variar considerablemente de un tipo de producción a otro. Para cada zona de producción primaria es necesario examinar las prácticas agrícolas particulares que favorecen la producción de frutas y hortalizas frescas inocuas, teniendo en cuenta las condiciones concretas de la zona de producción primaria, el tipo de producto y los métodos utilizados. Es necesario que los procedimientos asociados con la producción primaria se apliquen en buenas condiciones de higiene y que reduzcan al mínimo los peligros potenciales para la salud derivados de la contaminación de las frutas y hortalizas frescas.

Fruta en estado fresco: Fruta que no se ha sometido a ningún proceso industrial que cambie sustancialmente sus características naturales.

Características sensoriales

Características Sensoriales*	
Color	Característico de la fruta u hortaliza.
Olor	Característico de la fruta u hortaliza.

Aspecto	Característico de la fruta u hortaliza.
Sabor	Característico de la fruta u hortaliza.

Requisitos mínimos de calidad *	
Estar enteras	
Consistencia firme	
Ser frescas	
Estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impidan su consumo	
Exentas de materias extrañas visibles	
Exentas de daños causados por plagas	
Exentas de magulladuras	
Exentas de daños como quemaduras causadas por frío o por calor	
Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación derivada de la remoción de la cámara de refrigeración.	
Estar exentas de olores y sabores extraños	
Tener el desarrollo y grado de madurez satisfactorio	

* Consideradas de las NMX vigentes de frutas y hortalizas frescas
Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Limite Máximo (mg/kg)
Plaguicidas residuales	Dependiendo del fruto u hortaliza consultar lista de LMR por cada uno http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp?TipoRegPlafest=3&TxtBuscar=&button=Buscar&MM_Buscar=FrmBuscar&offset=40
Plomo*	0.1 Frutas y hortalizas frescas

*CODEX STAN 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

Vida de anaquel: mínimo a partir de la recepción por parte del SEDIF, consultar la tabla ejemplo.

Fruta	Temperatura (°C)	Humedad relativa (%)	Vida de anaquel aproximada. (Días)
Manzana	-1 - 4	90 -95	90 -180

Condiciones de almacenamiento

Almacén limpio, fresco y seco bajo la condición de temperatura requerida por la fruta u hortaliza a conservar, evitar contacto del producto con pisos, paredes y techos o superficies sucias.

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 uso en plantas de alimentos.

Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envasado

Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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.

Etiquetado

La información de entrega del producto debe contener los siguientes datos.

- Nombre y dirección del proveedor.
- Nombre del producto
- Origen del producto (estado o región)
- Identificación comercial (número de unidades y contenido neto).

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas el proveedor debe presentar la siguiente información para aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

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 plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de fauna nociva, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, malos olores y con restos de comida

(31) COMPLEMENTO ALIMENTICIO MENORES DE 6-12 MESES

Descripción

Los alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad son los productos elaborados principalmente con uno o más cereales molidos, que constituyen al menos el 25 % de la mezcla final en base

Especificación	Límite	
Contenido neto	250 g	
	Mínimo %	Máximo %
Humedad		7
Cenizas	3	5
Proteínas (N x 5.75)	7	8
Fibra cruda	0.40	0.90

seca, pueden ser adicionados o no de otros ingredientes, destinados a complementar la dieta de los lactantes a partir de los seis meses en adelante y para los niños de corta edad como parte de una dieta progresivamente diversificada.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la composición del producto
Olor	Característico de la composición del producto
Sabor	Característico de la composición del producto
Textura	Característico de la forma física y composición del producto.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo		
	Lactantes (6 a 12 meses de edad) Consumo directo		
Bacterias Mesofílicas aerobias	1,000 UFC/g	3,000 UFC/g	10,000UFC/g
Enterobacteriaceas	<0.3NMP/g	<2.9NMP/g	100UFC/g
Salmonela spp.	Ausente en 25g	Ausente en 25g	Ausente en 25g
Coliformes fecales (en un gramo)	Negativo	Negativo	Negativo
Staphylococcus aureus (en un gramo)	Negativo	Negativo	Negativo
Hongos y levaduras	50UFC/g	50UFC/g	50UFC/g

Características fisicoquímicas

Características nutrimentales

Las vitaminas y/o los minerales añadidos deberán seleccionarse de las Listas de Referencia de Compuestos Vitamínicos y Sales Minerales para Uso en los Alimentos para Lactantes y Niños Pequeños (CAC/GL 10-1979).

Especificación	Límite
Contenido energético	Mínimo 0.8kcal/g
Sodio	Máximo 100mg/100kcal
Vitamina B1 (tiamina)	Mínimo 50 µg/100 Kcal
Hidratos de carbono	Máximo 7.5g/100g (si se añade como sacarosa, glucosa, jarabes o miel) Máximo 3.75g/100g (si se añade como fructosa)
Lípidos	Máximo 3.3g/100kcal

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Arsénico	0.1
Mercurio	0.05
Plomo	0.013
Cadmio	0.13
Aflatoxinas	20 µg/ Kg

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en 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

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 la COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 mL
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas Grasas trans	g mg
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g g g
Azúcares añadidos	
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

La etiqueta del insumo deberá además cumplir con lo estipulado en el numeral 10.4 de la de la NOM-131-SSA1-2012.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

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 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. Limpio y sin 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.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

Referencias

1.NORMA Oficial Mexicana NOM-131-SSA1-2012, Productos y servicios. Fórmulas para lactantes, de continuación y para necesidades especiales de nutrición. Alimentos y bebidas no alcohólicas para lactantes y

niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Etiquetado y métodos de prueba.

2.NORMA MEXICANA NMX-F-335-S-1979 "HOJUELAS Y GRANULADOS DE HARINA DE ARROZ PRECOCIDA PARA INFANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD".

3.Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

4.Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.

5.NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

6.Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

(32) COMPLEMENTO ALIMENTICIO PARA MUJER EMBARAZADA O EN PERIODO DE LACTANCIA

Descripción

Productos a base de hierbas, extractos vegetales, alimentos tradicionales, deshidratados concentrados fruta o fórmulas lácteas. Adicionados o no con vitaminas o minerales que se pueden presentar en forma farmacéutica y cuya finalidad de uso sea incrementar la ingesta dietética total, complementarla o sustituir alguno de sus componentes.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la composición del producto
Olor	Característico de la composición del producto
Sabor	Característico de la composición del producto
Textura	Característico de la forma física y composición del producto.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo		
	Mujer embarazada o en periodo de lactancia		
Bacterias Mesofilicos aerobias	1,000 UFC/g	3,000 UFC/g	10,000UFC/g
Enterobacteriaceas	<0.3NMP/g	<2.9NMP/g	100UFC/g
Salmonela spp.	Ausente en 25g	Ausente en 25g	Ausente en 25g
Coliformes fecales (en un gramo)	Negativo	Negativo	Negativo
Staphylococcus aureus (en un gramo)	Negativo	Negativo	Negativo
Hongos y levaduras	50UFC/g	50UFC/g	50UFC/g

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
----------------	--------

Contenido neto	500 g	
	Mínimo %	Máximo %
Humedad		7
Cenizas	3	5
Proteínas (N x 5.75)	7	8
Fibra cruda	0.40	0.90

Características nutrimentales

Composición complemento alimenticio lácteo para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia	
Tamaño de la ración	50 g
Kcal totales	200 kcal
Proteínas	Máximo 8g
Grasas totales	Máximo 6 g
Grasas saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	0 g
Azúcares	Máximo 10 % de las calorías totales del insumo
Fibra	Mínimo 2 g
Sodio	Máximo 120 mg
Vitamina A (Retinol)	750000 UI
B1 (Tiamina)	0.35 mg
B2 (Riboflavina)	0.43 mg
B3(Niacina)	5.00 mg
B6 (Piridoxina)	0.50 mg
B9 (Folacina)	24.90 µg
B12 (Cobalamina)	0.39 µg
Colina	17.50 µg
Ácido Pantoténico	3.00 µg
Vitamina C	22.50 µg
Vitamina D	140000 UI
Vitamina E	2.95 mg
Biotina	8.0 µg
Calcio	450 mg
Cloruro	51 mg
Cobre	0.45 mg
Yodo	35 mg
Hierro	8 mg
Magnesio	42 mg
Fosforo y potasio	400 mg/400 mg
Zinc	8.50 mg

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Arsénico	0.1
Mercurio	0,05
Plomo	0.013
Cadmio	0.13
Aflatoxinas	20 µg/ Kg

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en 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

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 la COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

La etiqueta del insumo deberá además cumplir con lo estipulado en el numeral 10.4 de la de la NOM-131-SSA1-20121.

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 Grasas trans	g mg
Hidratos de carbono disponibles Azúcares	g g g
Azúcares añadidos	
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

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 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. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

Referencias

3.Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

4.Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.

5.NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

6.Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

(33) CALABAZA

Descripción

Las frutas y hortalizas frescas se cultivan y recolectan en una amplia variedad de condiciones climáticas y geográficas. Se pueden cultivar en instalaciones de producción cerradas (por ej., invernaderos) y al aire libre, recolectarse, y envasarse en el campo o transportarse a un establecimiento de envasado, empleando distintos insumos y tecnologías agrícolas y en explotaciones agrícolas de diferentes dimensiones. Por tanto, los peligros biológicos, químicos y físicos pueden variar considerablemente de un tipo de producción a otro. Para cada zona de producción primaria es necesario examinar las prácticas agrícolas particulares que favorecen la producción de frutas y hortalizas frescas inocuas, teniendo en cuenta las condiciones concretas de la zona de producción primaria, el tipo de producto y los métodos utilizados. Es necesario que los procedimientos asociados con la producción primaria se apliquen en buenas condiciones de higiene y que reduzcan al mínimo los peligros potenciales para la salud derivados de la contaminación de las frutas y hortalizas frescas.

Fruta en estado fresco: Fruta que no se ha sometido a ningún proceso industrial que cambie sustancialmente sus características naturales.

Características sensoriales

Características Sensoriales*	
Color	Característico de la fruta u hortaliza.
Olor	Característico de la fruta u hortaliza.
Aspecto	Característico de la fruta u hortaliza.
Sabor	Característico de la fruta u hortaliza.

Requisitos mínimos de calidad *	
Estar enteras	
Consistencia firme	
Ser frescas	
Estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impidan su consumo	
Exentas de materias extrañas visibles	
Exentas de daños causados por plagas	
Exentas de magulladuras	
Exentas de daños como quemaduras causadas por frío o por calor	
Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación derivada de la remoción de la cámara de refrigeración.	
Estar exentas de olores y sabores extraños	
Tener el desarrollo y grado de madurez satisfactorio	

* Consideradas de las NMX vigentes de frutas y hortalizas frescas Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plaguicidas residuales	Dependiendo del fruto u hortaliza consultar lista de LMR por cada uno http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp?TipoRegPlafest=3&TxtBuscar=&button=Buscar&MM_Buscar=FrmBuscar&offset=40
Plomo*	0.1 Frutas y hortalizas frescas

*CODEX STAN 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

Vida de anaquel: mínimo a partir de la recepción por parte del SEDIF, consultar la tabla ejemplo.

Fruta o verdura	Temperatura (°C)	Humedad relativa (%)	Vida de anaquel aproximada. (Días)
Calabaza	10-15	50-70	60-160

Condiciones de almacenamiento

Almacén limpio, fresco y seco bajo la condición de temperatura requerida por la fruta u hortaliza a conservar, evitar contacto del producto con pisos, paredes y techos o superficies sucias.

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 uso en plantas de alimentos.

Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envasado

Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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.

Etiquetado

La información de entrega del producto debe contener los siguientes datos.

- Nombre y dirección del proveedor.
- Nombre del producto
- Origen del producto (estado o región)
- Identificación comercial (número de unidades y contenido neto).

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas el proveedor debe presentar la siguiente información para aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

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 plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida

Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de fauna nociva, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida
------------------------	--	---

(34) PAPA

Descripción:

Las frutas y hortalizas frescas se cultivan y recolectan en una amplia variedad de condiciones climáticas y geográficas. Se pueden cultivar en instalaciones de producción cerradas (por ej., invernaderos) y al aire libre, recolectarse, y envasarse en el campo o transportarse a un establecimiento de envasado, empleando distintos insumos y tecnologías agrícolas y en explotaciones agrícolas de diferentes dimensiones. Por tanto, los peligros biológicos, químicos y físicos pueden variar considerablemente de un tipo de producción a otro. Para cada zona de producción primaria es necesario examinar las prácticas agrícolas particulares que favorecen la producción de frutas y hortalizas frescas inocuas, teniendo en cuenta las condiciones concretas de la zona de producción primaria, el tipo de producto y los métodos utilizados. Es necesario que los procedimientos asociados con la producción primaria se apliquen en buenas condiciones de higiene y que reduzcan al mínimo los peligros potenciales para la salud derivados de la contaminación de las frutas y hortalizas frescas.

Fruta en estado fresco: Fruta que no se ha sometido a ningún proceso industrial que cambie sustancialmente sus características naturales.

Características sensoriales

Características Sensoriales*	
Color	Característico de la fruta u hortaliza.
Olor	Característico de la fruta u hortaliza.
Aspecto	Característico de la fruta u hortaliza.
Sabor	Característico de la fruta u hortaliza.

Requisitos mínimos de calidad *
Estar enteras
Consistencia firme
Ser frescas
Estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impidan su consumo
Exentas de materias extrañas visibles
Exentas de daños causados por plagas
Exentas de magulladuras
Exentas de daños como quemaduras causadas por frío o por calor
Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación derivada de la remoción de la cámara de refrigeración.
Estar exentas de olores y sabores extraños
Tener el desarrollo y grado de madurez satisfactorio

* Consideradas de las NMX vigentes de frutas y hortalizas frescas
Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Limite Máximo (mg/kg)
Plaguicidas residuales	Dependiendo del fruto u hortaliza consultar lista de LMR por cada uno http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp?TipoRegPlafest=3&TxtBuscar=&button=Buscar&MM_Buscar=FrmBuscar&offset=40
Plomo*	0.1 Frutas y hortalizas frescas

*CODEX STAN 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

Vida de anaquel: mínimo a partir de la recepción por parte del SEDIF, consultar la tabla ejemplo.

Fruta o verdura	Temperatura (°C)	Humedad relativa (%)	Vida de anaquel aproximada. (Días)
Papa	4 a 5 °C	90 -95	90 -180

Condiciones de almacenamiento

Almacén limpio, fresco y seco bajo la condición de temperatura requerida por la fruta u hortaliza a conservar, evitar contacto del producto con pisos, paredes y techos o superficies sucias.

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 uso en plantas de alimentos.

Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envasado

Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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.

Etiquetado

La información de entrega del producto debe contener los siguientes datos.

- Nombre y dirección del proveedor.
- Nombre del producto
- Origen del producto (estado o región)
- Identificación comercial (número de unidades y contenido neto).

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas el proveedor debe presentar la siguiente información para aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

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 plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de fauna nociva, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

(35) CEBOLLA BLANCA

Descripción

Las frutas y hortalizas frescas se cultivan y recolectan en una amplia variedad de condiciones climáticas y geográficas. Se pueden cultivar en instalaciones de producción cerradas (por ej., invernaderos) y al aire libre, recolectarse, y envasarse en el campo o transportarse a un establecimiento de envasado, empleando distintos insumos y tecnologías agrícolas y en explotaciones agrícolas de diferentes dimensiones. Por tanto, los peligros biológicos, químicos y físicos pueden variar considerablemente de un tipo de producción a otro. Para cada zona de producción primaria es necesario examinar las prácticas agrícolas particulares que favorecen la producción de frutas y hortalizas frescas inocuas, teniendo en cuenta las condiciones concretas de la zona de producción primaria, el tipo de producto y los métodos utilizados. Es necesario que los procedimientos asociados con la producción primaria se apliquen en buenas condiciones de higiene y que reduzcan al mínimo los peligros potenciales para la salud derivados de la contaminación de las frutas y hortalizas frescas.

Fruta en estado fresco: Fruta que no se ha sometido a ningún proceso industrial que cambie sustancialmente sus características naturales.

Características sensoriales

Características Sensoriales*	
Color	Característico de la fruta u hortaliza.
Olor	Característico de la fruta u hortaliza.
Aspecto	Característico de la fruta u hortaliza.
Sabor	Característico de la fruta u hortaliza.

Requisitos mínimos de calidad *

Estar enteras
Consistencia firme

Ser frescas	* Consideradas de las NMX vigentes de frutas y hortalizas frescas Características toxicológicas
Estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impidan su consumo	
Exentas de materias extrañas visibles	
Exentas de daños causados por plagas	
Exentas de magulladuras	
Exentas de daños como quemaduras causadas por frío o por calor	
Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación derivada de la remoción de la cámara de refrigeración.	
Estar exentas de olores y sabores extraños	
Tener el desarrollo y grado de madurez satisfactorio	
Contaminantes Químicos	Limite Máximo (mg/kg)
Plaguicidas residuales	Dependiendo del fruto u hortaliza consultar lista de LMR por cada uno http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp?TipoRegPlafest=3&TxtBuscar=&button=Buscar&MM_Buscar=FrmBuscar&offset=40
Plomo*	0.1 Frutas y hortalizas frescas

*CODEX STAN 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

Vida de anaquel: mínimo a partir de la recepción por parte del SEDIF, consultar la tabla ejemplo.

Fruta o verdura	Temperatura (°C)	Humedad relativa (%)	Vida de anaquel aproximada. (Días)
Cebolla	0	65-70	30-240

Condiciones de almacenamiento

Almacén limpio, fresco y seco bajo la condición de temperatura requerida por la fruta u hortaliza a conservar, evitar contacto del producto con pisos, paredes y techos o superficies sucias.

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 uso en plantas de alimentos.

Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envasado

Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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.

Etiquetado

La información de entrega del producto debe contener los siguientes datos.

- Nombre y dirección del proveedor.
- Nombre del producto
- Origen del producto (estado o región)
- Identificación comercial (número de unidades y contenido neto).

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas el proveedor debe presentar la siguiente información para aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

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 plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de fauna nociva, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

(36) COL

Descripción:

Las frutas y hortalizas frescas se cultivan y recolectan en una amplia variedad de condiciones climáticas y geográficas. Se pueden cultivar en instalaciones de producción cerradas (por ej., invernaderos) y al aire libre, recolectarse, y envasarse en el campo o transportarse a un establecimiento de envasado, empleando distintos insumos y tecnologías agrícolas y en explotaciones agrícolas de diferentes dimensiones. Por tanto, los peligros biológicos, químicos y físicos pueden variar considerablemente de un tipo de producción a otro. Para cada zona de producción primaria es necesario examinar las prácticas agrícolas particulares que favorecen la producción de frutas y hortalizas frescas inocuas, teniendo en cuenta las condiciones concretas de la zona de producción primaria, el tipo de producto y los métodos utilizados. Es necesario que los procedimientos asociados con la

producción primaria se apliquen en buenas condiciones de higiene y que reduzcan al mínimo los peligros potenciales para la salud derivados de la contaminación de las frutas y hortalizas frescas.

Fruta en estado fresco: Fruta que no se ha sometido a ningún proceso industrial que cambie sustancialmente sus características naturales.

Características sensoriales

Características Sensoriales*	
Color	Característico de la fruta u hortaliza.
Olor	Característico de la fruta u hortaliza.
Aspecto	Característico de la fruta u hortaliza.
Sabor	Característico de la fruta u hortaliza.

Requisitos mínimos de calidad *	
Estar enteras	
Consistencia firme	
Ser frescas	
Estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impidan su consumo	
Exentas de materias extrañas visibles	
Exentas de daños causados por plagas	
Exentas de magulladuras	
Exentas de daños como quemaduras causadas por frío o por calor	
Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación derivada de la remoción de la cámara de refrigeración.	
Estar exentas de olores y sabores extraños	
Tener el desarrollo y grado de madurez satisfactorio	

* Consideradas de las NMX vigentes de frutas y hortalizas frescas Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plaguicidas residuales	Dependiendo del fruto u hortaliza consultar lista de LMR por cada uno http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp?TipoRegPlafest=3&TxtBuscar=&button=Buscar&MM_Buscar=FrmBuscar&offset=40
Plomo*	0.1 Frutas y hortalizas frescas

*CODEX STAN 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

Vida de anaquel: mínimo a partir de la recepción por parte del SEDIF, consultar la tabla ejemplo.

Fruta o verdura	Temperatura (°C)	Humedad relativa (%)	Vida de anaquel aproximada. (Días)
Col	0	95-98	21-28

Condiciones de almacenamiento

Almacén limpio, fresco y seco bajo la condición de temperatura requerida por la fruta u hortaliza a conservar, evitar contacto del producto con pisos, paredes y techos o superficies sucias.

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 uso en plantas de alimentos.

Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envasado

Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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.

Etiquetado

La información de entrega del producto debe contener los siguientes datos.

- Nombre y dirección del proveedor.
- Nombre del producto
- Origen del producto (estado o región)
- Identificación comercial (número de unidades y contenido neto).

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas el proveedor debe presentar la siguiente información para aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

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 plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas

Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de fauna nociva, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

GLOSARIO

Aflatoxinas: Grupo de metabolitos tóxicos producidos por *Aspergillus flavus* y *Aspergillus parasiticus*, con un alto potencial para contaminar a los alimentos, incluyendo al grano de amaranto, que se encuentre en condiciones ambientales tales que favorezcan el crecimiento de estos hongos.

Almacén: sitio específico en donde se guarda, reúne o almacena mercancía, material de envase, empaque, materia prima, producto en proceso o terminado, para su conservación, custodia, futuro procesamiento, suministro, distribución o venta.

Calidad: grado en el que un conjunto de características inherentes de un producto alimenticio cumple con los requisitos o especificaciones requeridas. Nota 1: El término "calidad" puede utilizarse acompañado de adjetivos tales como pobre, buena o excelente.

Contaminación: presencia de materia extraña, sustancias tóxicas o microorganismos, en cantidades que rebasen los límites permisibles establecidos por la Secretaría de Salud o en cantidades tales que representen un riesgo a la salud.

Distribución: acción de repartir algo (materia prima, producto, etc.) y de llevarlo al punto o lugar en que se ha de utilizar.

Envase: todo recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo, conservando su integridad física, química y sanitaria.

Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Limpieza: acción que tiene por objeto quitar la suciedad.

Plaga: a las plantas, hongos y fauna nociva que pueden llegar a convertirse en vectores potenciales de enfermedades infectocontagiosas o causantes de daños a instalaciones, equipo o productos en las diferentes etapas de producción o elaboración.

Plaguicidas: sustancia o mezcla de sustancias utilizadas para prevenir, destruir, repeler o mitigar cualquier forma de vida que sea nociva para la salud, los bienes del hombre o la elaboración.

Prácticas de Higiene: las medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los productos.

Proceso: conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público de productos.

Semillas comestibles: aquellas que se consumen de forma directa o se utilizan en la elaboración de otros productos, como: leguminosas, semillas de calabaza y girasol, entre otras.

Vida de anaquel: el periodo entre la manufactura y el consumo en la cual la calidad de los alimentos es satisfactoria siendo almacenado en las condiciones sugeridas por el responsable del producto.

ANEXO 2. FORMATO DE SOLICITUD DE ACLARACIONES A LAS BASES

(CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE)

_____ de _____ de _____

Licitación Pública Nacional: LP/E/DIF/005/2021

Persona física o moral: _____

Nombre del Representante: _____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.

Dirección de Servicios Administrativos

Dirección de Atención al Desarrollo de la Comunidad

Presente:

Con fundamento en el artículo 28, párrafo segundo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, solicito aclaración a los siguientes puntos contenidos en las bases:

Número Consecutivo	Numeral o punto específico de las bases	Carácter (administrativo, legal o técnico)	Pregunta

NOTA: DEBEN ADJUNTAR DOS ARCHIVOS, UNO ESCANEADO CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE Y EL SEGUNDO EN FORMATO WORD MODIFICABLE ELECTRÓNICO.

(Nombre y firma del Representante Legal)

NOTA: Si el licitante es una persona física, se podrá ajustar el presente formato en su parte conducente.

ANEXO 3 MANIFESTACIÓN DE ORIGEN DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS

FORMATO PARA LA MANIFESTACIÓN QUE DEBERÁ PRESENTAR EL LICITANTE PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 20, PÁRRAFO PRIMERO, FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO

_____ de _____ de _____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.

Dirección de Servicios Administrativos

Dirección de Atención al Desarrollo de la Comunidad.

Presente

Me refiero a la Licitación Pública Nacional No. LP/E/DIF/005/2021 en el que mi representada, la empresa _____ participa a través de la presente propuesta.

Quien suscribe, manifiesto bajo protesta de decir verdad que, en el supuesto de que a mi representada le sea adjudicado el contrato respectivo, la totalidad de los Insumos Alimentarios que ofertó en dicha propuesta y suministrará, son producido(s) en los Estados Unidos Mexicanos y contarán con un porcentaje de contenido nacional de cuando menos el 50%.

ATENTAMENTE

**NOMBRE Y FIRMA
DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LICITANTE**

NOTA: Si el licitante es una persona física, se podrá ajustar el presente formato en su parte conducente.



ANEXO 4 MODELO DEL CONTRATO

CONTRATO PARA LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA**, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DENOMINADO SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO, EN LO SUCESIVO "DIF ESTATAL", REPRESENTADO POR SU TITULAR, LA **DRA. ROCÍO AZUCENA MANZANO CHAIDEZ**, ASISTIDA EN ESTE ACTO POR LA **C.P. ARACELI RODRÍGUEZ MORENO**, DIRECTORA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS; Y POR LA OTRA PARTE LA EMPRESA _____, A TRÁVES DE SU REPRESENTANTE LEGAL, EL C. _____, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PROVEEDOR" Y CUANDO ACTUEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARA "LAS PARTES"; QUIENES EN ESTA MANIFESTACIÓN DE VOLUNTADES SE SUJETAN A LAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

I.- De "EL DIF" a través de su representante:

I.1.- Que de conformidad con lo dispuesto por los artículos 53 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Durango y 17 de la Ley de Entidades Paraestatales del Estado de Durango, es un Organismo Público Descentralizado de la Administración Pública Estatal, con personalidad jurídica y patrimonio propios, cuyo objeto _____; Creado por Decreto publicado el ___ de _____ de 199__ en el Periódico Oficial Estado de Durango N° ____.

I.2.- Que de acuerdo con el artículo ___ de _____, la persona Titular de la Dirección General será designada por el Gobernador del Estado, en consecuencia y de acuerdo con el artículo _____, la persona Titular de la Dirección General tendrá todas las facultades para cumplir y hacer cumplir con las atribuciones que las leyes, reglamentos y demás disposiciones legales le asignen al Organismo para el despacho de los asuntos de su competencia.

I.3.- Que con fecha ___ de _____ de 2016, el Dr. José Rosas Aispuro Torres, Gobernador Constitucional del Estado de Durango, le otorgo nombramiento a la Dra. Roció Azucena Manzano Chaidez como Directora General del "DIF ESTATAL", por lo que al tenor de los artículos 34, fracción VIII de la Ley de Asistencia Social y 7, fracción I del Reglamento Interno del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, se encuentra plenamente facultada para suscribir el presente contrato.

I.4.- Que los servicios objeto del presente contrato se adquieren con la finalidad de _____.

I.5.- Que para cubrir las erogaciones que se deriven del presente contrato, cuenta con los recursos suficientes no comprometidos según oficio de suficiencia presupuestal N° _____, de fecha ___ de febrero de 2021.

I.6.- Que el presente contrato fue adjudicado a "EL PROVEEDOR" mediante el procedimiento de **Licitación Pública Nacional N° LP/E/DIF/005/2021**, relativo a la **ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA**, en observancia al artículo 160 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Durango, y de conformidad con los artículos 16, 17 fracción I, inciso a), 20 párrafo primero, 28 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango; 38 y 39 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, 46, inciso c) de la Ley que contiene el Presupuesto de Egresos del Estado Libre y Soberano de Durango para el ejercicio fiscal 2021.

I.7.- Que señala como domicilio para todos los efectos legales del presente instrumento jurídico, el ubicado en _____.

II.- De "EL PROVEEDOR" a través de su representante:

II.1. Es una persona moral constituida de conformidad con las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, según consta en la Escritura Pública número _____ de fecha __ de _____ de _____, ante la fe del Notario Público N° _____, de la ciudad de _____, Lic. _____, e inscrita en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio, bajo el folio mercantil número _____, de fecha _____."

II.2. Se encuentra representada para la celebración de este contrato, por el C. _____, quien acredita su personalidad en términos de la Escritura Pública número _____, del __ de _____ de _____, otorgada ante la fe del Licenciado _____, Notario Público N° _____, de la ciudad de _____, y manifiesta bajo protesta de decir verdad, que las facultades que le fueron conferidas no le han sido revocadas, modificadas ni restringidas en forma alguna.

II.3. De acuerdo con sus estatutos, su objeto social consiste entre otras actividades, en _____.

II.4.- Que cuenta con Registro de Proveedores del Gobierno del Estado de Durango, número _____.

II.5.- Que cuenta con la capacidad jurídica para obligarse en términos de la normatividad aplicable, así mismo, garantiza a "EL DIF ESTATAL" que cuenta con la experiencia y capacidad profesional necesaria para el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del presente contrato.

II.6.- Que conoce las disposiciones de tipo administrativo, técnico y legal que norman la celebración y ejecución del presente Contrato como son la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, su Reglamento y demás disposiciones aplicables, por lo que acepta someterse a las mismas sin reserva alguna, disponiendo para ello de los elementos técnicos, humanos y materiales necesarios para el desarrollo eficaz, eficiente y de calidad del servicio objeto de este Contrato

II.7.- Que no se encuentra en alguno de los supuestos señalados en el artículo 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango.

II.8.- Que manifiesta bajo protesta de decir verdad que ninguno de los directivos, socios o accionistas que ejerzan control sobre la sociedad, desempeñan empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que a pesar de desempeñarlo con la formalización del contrato no se actualiza un Conflicto de Interés.

II.9.- Que cuenta con todas y cada una de las licencias autorizaciones, permisos y registros necesarios ante autoridad competente para el desarrollo de sus actividades. Así mismo, declara, que dichas licencias autorizaciones, permisos y registro están vigentes y al corriente en cuanto al pago de los derechos y/o impuestos que generen.

II.10.- Que señala como domicilio para los efectos legales del presente instrumento jurídico el que se ubica en la calle _____; C.P. _____, _____, teléfono 01 (____) _____ y que el RFC de la empresa es: _____.

NOTA: Si el licitante es una persona física, se ajustará el presente en su parte conducente.



Manifestado lo anterior, las partes contratantes se reconocen la personalidad jurídica con que comparecen y se someten al cumplimiento de las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA: OBJETO.- "EL PROVEEDOR" se obliga con "DIF ESTATAL" a suministrar LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTARIOS, conforme a los términos, especificaciones y alcances señalados en el **Anexo 1**, el cual debidamente firmado forma parte integrante del presente contrato.

SEGUNDA: PRECIO UNITARIO. - El precio unitario de los Insumos alimentarios objeto del presente contrato es el pactado en el **Anexo "1"**. "LAS PARTES" convienen que el presente instrumento jurídico se celebra bajo la modalidad de **precios fijos**, de acuerdo con los precios unitarios pactados, por lo que el monto de los mismos no cambiará durante la vigencia del presente contrato, de acuerdo con lo establecido en el artículo 44 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y 53 de su Reglamento.

TERCERA: IMPORTE DEL CONTRATO.- "DIF ESTATAL" se obliga a pagar a "EL PROVEEDOR" por los Insumos Alimentarios objeto del presente instrumento jurídico, la cantidad de \$ _____ (_____) más impuestos.

Dicho importe comprende la totalidad de los costos directos e indirectos del presente contrato, incluyendo las utilidades, descuentos, impuestos, gastos de entrega y cualesquiera otros costos que se deriven del presente instrumento jurídico. Los precios unitarios serán fijos, obligándose "EL PROVEEDOR" a sostenerlos hasta el suministro de los Insumos Alimentarios contratados, así como en caso de que se acuerde un convenio modificatorio relacionado con el mismo.

La cantidad señalada será pagadera exclusivamente en moneda nacional, y compensará a "EL PROVEEDOR" por todos los gastos que se originen como consecuencia de este contrato, por lo que no podrá exigir alguna otra retribución adicional por ningún otro concepto.

CUARTA: FORMA DE PAGO.- "EL PROVEEDOR" presentará a la Dirección de Servicios Administrativos de "EL DIF ESTATAL" dentro de los primeros 10 (diez) días hábiles posteriores a la entrega los Insumos Alimentarios pactados en el Anexo 1, las facturas generadas, acompañadas la documentación completa y debidamente requisitada a fin de que sean validadas y autorizadas para su pago.

La documentación descrita en el párrafo anterior es la siguiente:

Acta de Entrega-Recepción sellada y firmada por el personal autorizado por la "DIF ESTATAL", correspondiente a la entrega relativa a la **ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA**

Los datos fiscales para la facturación son:

Nombre: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango;

Domicilio: _____.

RFC: _____.

El pago de los Insumos Alimentarios se hará vía transferencia electrónica de fondos, a la cuenta que proporcione el "EL PROVEEDOR", dentro de los 20 (Veinte) días naturales, posteriores a la autorización de pago de la factura exhibida.

En caso de que "EL PROVEEDOR" no presente en tiempo y forma la documentación requerida para el trámite de pago, la fecha se correrá el mismo número de días que dure el retraso.

QUINTA: PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA.- El plazo será durante la vigencia del presente contrato, en las condiciones convenidas en el [Anexo 1](#).

"EL PROVEEDOR" entregará los Insumos Alimentarios en los lugares y fechas señalados en el [Anexo 2](#) del presente Instrumento contractual.

Los Insumos Alimentarios deberán ser entregados en estricto apego a las especificaciones técnicas establecidas en el [Anexo 1](#), en lugares y fechas señaladas en en [Anexo 2](#).

El "DIF ESTATAL" se reserva el derecho de rechazar Insumos Alimentarios que no cumplan con el señalamiento del párrafo inmediato anterior.

El "DIF ESTATAL" tendrá la facultad de reorientar o suspender la entrega de todos o algún(os) Insumos Alimentarios.

SEXTA: VIGENCIA.- La vigencia del presente instrumento jurídico será del __ de marzo hasta el 31 de diciembre de 2021.

SÉPTIMA: RESPONSABILIDAD.- "EL PROVEEDOR" se obliga a suministrar los Insumos Alimentarios objeto del presente contrato de una manera integral, oportuna, eficiente y quedará obligado ante "DIF ESTATAL" a responder por los defectos y vicios ocultos de los Insumos Alimentarios y de la calidad de los mismos, así como de cualquier otra responsabilidad derivada o que se pueda derivar del presente Contrato. "EL PROVEEDOR" se obliga a suministrar los Insumos Alimentarios de acuerdo a los términos establecidos en el [Anexo 1](#), en los lugares y fechas establecidas en el [Anexo 2](#).

OCTAVA: DE LAS GARANTÍAS.-

A. DEL ANTICIPO.- "EL PROVEEDOR" deberá entregár a "DIF ESTATAL" póliza de fianza por un importe del 100 % del monto total del anticipo que le sea otorgado, previo a la ministración de éste, expedida por institución afianzadora legalmente constituida en la República Mexicana, a favor de "DIF ESTATAL" con las siguientes cláusulas:

1. Se expide de conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del de Durango;
2. Se otorga fianza a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, por la cantidad de \$_____ (_____ 00/100 m.n.), correspondiente al monto total del anticipo; para garantizar la correcta aplicación del anticipo otorgado con respecto al contrato emanado de la Licitación Pública Nacional N° LP/E/DIF/005/2021,
3. En caso de la presente se haga exigible la institución afianzadora acepta expresamente lo estipulado en los artículos 279, 282, 291 y demás relativos y aplicables de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas vigente, aceptandose someterse a la competencia de los tribunales del Estado de Durango, renunciando a los tribunales que por razón de su domicilio le pudiera corresponder;
4. Para asegurar la aplicación correcta del anticipo, dicha fianza subsistirá hasta su total cumplimiento de las obligaciones del contrato y previa conformidad por escrito de "DIF ESTATAL".

En caso de que se ampliare el término para la prestación de los servicios, la fianza continuará vigente en concordancia con dicha prórroga.

La póliza de fianza estará vigente durante la sustanciación de todos los recursos o ejercicio de acciones legales que se interpongan, y hasta que se dicte resolución definitiva por la autoridad competente.

La afianzadora aceptará expresamente en someterse a los procedimientos de ejecución previstos en la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, para la efectividad de las fianzas.

La fianza será cancelada cuando "EL PROVEEDOR" haya cumplido con todas las obligaciones pactadas en este contrato, siendo requisito indispensable la conformidad previa y por escrito de la persona titular de la Dirección General de "DIF ESTATAL"

B. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.- Con el fin de garantizar el cumplimiento del contrato y vicios ocultos de los servicios derivados del presente contrato con cargo a "EL PROVEEDOR", éste último deberá entregar a "DIF ESTATAL" póliza de fianza para garantizar el equivalente al 10 % del valor total del contrato sin incluir impuestos, dentro de los 10 (diez) días hábiles a partir de la firma de este contrato, el valor de esta garantía se fija por la cantidad de \$ _____ (_____ pesos 00/100 M.N.)

Si transcurrido el plazo a que se refiere el párrafo anterior "EL PROVEEDOR" no hubiera entregado la garantía respectiva, "DIF ESTATAL" podrá rescindir administrativamente este contrato sin responsabilidad alguna para el mismo. La garantía deberá ser expedida por institución mexicana debidamente autorizada, a favor de "DIF ESTATAL" y quedara sujeta a las condiciones siguientes:

1. Tendrá una vigencia de 12 meses.
2. Responderá de cualquier responsabilidad que resulte a cargo de "EL PROVEEDOR" a favor de el "DIF ESTATAL" derivado de este contrato.
3. Garantizará el exacto cumplimiento de todas las cláusulas del presente contrato y una vez cumplidas éstas, será requisito indispensable la autorización de conformidad por escrito de "DIF ESTATAL" para la devolución de la misma.
4. La presente garantía se otorga de conformidad con los artículos 32, fracción III y 33 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y demás disposiciones aplicables.

La póliza de fianza estará vigente durante la sustanciación de todos los recursos o ejercicio de acciones legales que se interpongan, y hasta que se dicte resolución definitiva por la autoridad competente.

La afianzadora aceptará expresamente en someterse a los procedimientos de ejecución previstos en la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, para la efectividad de las fianzas.

NOVENA: EJECUCIÓN DE LA GARANTIA DE CUMPLIMIENTO.- "DIF ESTATAL" llevará a cabo la ejecución de la garantía de cumplimiento del contrato cuando:

- a) Se rescinda administrativamente este contrato.
- b) Durante su vigencia se detecten deficiencias en los Insumos Alimentarios.
- c) Cuando se detecte mala calidad o vicios ocultos que llegaren a presentar los Insumos Alimentarios.
- d) Cuando en el supuesto de que se realicen modificaciones al presente contrato no entregue "EL PROVEEDOR" en el plazo pactado, la nueva garantía que ampare el porcentaje establecido para garantizar el cumplimiento del presente instrumento.
- e) Por cualquier otro incumplimiento de las obligaciones contraídas en este contrato.

En caso de rescisión del contrato, la aplicación de la garantía de cumplimiento será proporcional al monto de las obligaciones incumplidas.

DÉCIMA: PENA CONVENCIONAL.- "DIF ESTATAL" de conformidad con el artículo 48 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, procederá a la aplicación de penas convencionales por atraso en la prestación de los servicios.

Cuando "EL PROVEEDOR" incumpla con el suministro de los mismos, se le sancionará con una pena convencional de 1 % (Uno por ciento) por día natural de atraso en el suministro de los Insumos Alimentarios, o en su caso, por los daños y perjuicios causados a "DIF ESTATAL" por atraso o incumplimiento del presente instrumento.

Si "EL PROVEEDOR" incumpliere o se negare injustificadamente a suministrar los Insumos Alimentarios contratados, la sanción consistirá en hacer efectivo lo señalado en el párrafo que antecede, sin perjuicio de la aplicación de las penalizaciones que correspondan.

DÉCIMA PRIMERA: DEDUCCIONES.- "LAS PARTES" acuerdan que "DIF ESTATAL" podrá aplicar deducciones a los pagos cuando "EL PROVEEDOR" incumpla parcial o deficientemente la entrega de los Insumos Alimentarios objeto del presente contrato; dichas deducciones, serán equivalentes al monto de lo incumplido, o en su caso, del bien entregado con deficiencia. La segunda deducción será el límite de incumplimiento, por lo cual a partir de éste se podrá rescindir el contrato de conformidad con el artículo 49 bis, fracción IV, párrafo quinto de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango. La deductiva se podrá aplicar con cargo a las facturas pendientes de pago del contrato formalizado.

En caso de "EL PROVEEDOR" se haya hecho acreedor a deducciones, el "DIF ESTATAL" notificará al licitante adjudicado el importe y causa de la sanción, a fin de que en el plazo máximo de 5 días hábiles proporcione los elementos para desvirtuar su aplicación, de no hacerlo dicho plazo se entenderá por aceptada la sanción y en consecuencia se podrá aplicar el descuento de este importe con cargo a las facturas pendientes de pago.

DÉCIMA SEGUNDA: RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.- "DIF ESTATAL" podrá rescindir en cualquier momento el presente contrato por incumplimiento al mismo, por lo que ambas partes convienen que cuando sea "DIF ESTATAL" el que determine rescindirlo, dicha rescisión operará de pleno derecho y sin necesidad de declaración judicial, bastando para ello con que cumpla el procedimiento establecido en el artículo 49 bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango.

DÉCIMA TERCERA: TERMINACIÓN ANTICIPADA.- Ambas partes convienen que "DIF ESTATAL" podrá dar por terminado anticipadamente el contrato de conformidad con el artículo 49 bis último párrafo, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir servicios contratados. En todo caso, "DIF ESTATAL" deberá cubrir la contraprestación que corresponda por los servicios prestados y que haya recibido a entera satisfacción.

DÉCIMA CUARTA: RELACION LABORAL.- Las partes aceptan y reconocen expresamente que el presente contrato no genera ni constituye una relación laboral entre ambas, más aún pactan que para el cumplimiento de su objeto, cada una aportará y contará con sus propios recursos humanos, con los que conservará su relación laboral, así como los derechos y obligaciones que de esa relación laboral emanen; por lo anterior, deslinda a la otra parte de toda obligación laboral respecto de sus trabajadores; en este contexto, queda claro que ninguna de las partes podrá ser considerada como patrón sustituto o solidario; conviniendo en este mismo acto "EL PROVEEDOR" en responder de todas las reclamaciones que sus trabajadores llegaren a presentar en contra de "DIF ESTATAL" en relación con la prestación de los servicios objeto de este contrato.

DÉCIMA QUINTA: MODIFICACIONES.- Las partes están de acuerdo en que si llega a ser necesario realizar modificaciones al presente instrumento jurídico, se efectuarán en los términos de los artículos 46 y 47 de la Ley

X

de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y se agregaran en forma escrita debidamente firmadas por ambas, formando parte integral del mismo y con la misma fuerza legal que los compromisos que ya existieren; por parte de "DIF ESTATAL" los documentos serán suscritos por el servidor público que firmo el documento inicial o bien por quien lo sustituya en el cargo al momento de la modificación, siempre y cuando se encuentre dentro de la vigencia establecida en el presente instrumento.

DÉCIMA SEXTA: CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR.- En caso de que algún evento de caso fortuito o fuerza mayor, impida a las partes cumplir con el compromiso adquirido y el evento quede debidamente acreditado, no habrá responsabilidad que sancionar.

DÉCIMA SÉPTIMA: DE LA CESION DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.- Las partes acuerdan que los derechos y obligaciones que se adquieren por virtud del presente contrato no podrán cederse en forma parcial o total a favor de cualquier otra persona física o moral, solo podrá ceder los derechos de cobro, previa autorización de "DIF ESTATAL".

DÉCIMA OCTAVA: LEGISLACIÓN.- Las partes se obligan a sujetarse estrictamente para la ejecución de los servicios objeto del presente instrumento a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, así como a los términos, lineamientos, procedimientos y requisitos que establece la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y su Reglamento; los Códigos Civil y de Procedimientos Civiles del Estado de Durango.

DÉCIMA NOVENA: JURISDICCIÓN.- En el caso en que el cumplimiento del presente contrato, dé origen a alguna controversia jurídica entre las partes, estas convienen expresamente en someterse a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Durango, Dgo., renunciando al fuero que por razón de su domicilio presente o futuro pudiera corresponderles.

Leído que fue el presente Contrato de adquisición de y enteradas las partes de su contenido y consecuencias legales, lo firman por duplicado en la ciudad de Durango, Dgo., el día ___ de marzo de 2021.

Por "DIF ESTATAL"

Por "EL PROVEEDOR"

Dr. Roció Azucena Manzano Chaidez
Directora General.

C. _____
Representante legal de _____

ANEXO 5 ESCRITO DE NO ENCONTRARSE EN LOS SUPUESTOS DEL ARTÍCULO 37 DE LA LAASED EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

_____, a ____ de _____ del 20____.

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.
P r e s e n t e

(Nombre de la persona facultada) _____, con las facultades que la empresa denominada _____ me otorga. Declaro **Bajo Protesta de Decir Verdad** lo siguiente:

Que el suscrito y las personas que forman parte de la sociedad que represento, no se encuentran en alguno de los supuestos señalados en el artículo 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, lo que manifiesto para los efectos correspondientes con relación a la Licitación Pública LP/E/DIF/005/2021

En el entendido que, de no manifestarme con veracidad, aceptó que ello sea causa de rescisión administrativa del contrato celebrado con la dependencia o entidad que corresponda.



NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA

Nota: En caso de que el LICITANTE sea persona física, adecuar el formato.



ANEXO 6 DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD

(CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL LICITANTE)

_____, ____ de ____ de ____

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.

Presente

Para efectos de presentar proposición y en su caso poder celebrar el contrato respectivo con este Sistema en relación a la Licitación Pública: LP/E/DIF/005/2021

- Me permito manifestar BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que la empresa que represento se abstendrá por si misma o a través de interpósita persona, de adoptar conductas para que los servidores públicos de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes

(EN CASO DE SER PERSONA FÍSICA, DEBERÁ SUSTITUIR EL PÁRRAFO ANTERIOR POR LO SIGUIENTE: "Me permito manifestar BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que me abstendré por sí mismo o a través de interpósita persona, de adoptar conductas que induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que le otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

- Me permito manifestar que mi representada se obliga, en caso de resultar adjudicado, a liberar al Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango de toda responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que, en su caso, se ocasione con motivo de la infracción de derechos de autor, patentes, marcas u otros derechos de propiedad industrial o intelectual a nivel Nacional o Internacional.

(EN CASO DE SER PERSONA FÍSICA, DEBERÁ SUSTITUIR EL PÁRRAFO ANTERIOR POR LO SIGUIENTE:) Me permito manifestar que, en caso de resultar adjudicado, me obligo a liberar al Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango de toda responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que, en su caso, se ocasione con motivo de la infracción de derechos de autor, patentes, marcas u otros derechos de propiedad industrial o intelectual a nivel Nacional o Internacional.

(NOMBRE Y FIRMA DE A PERSONA FACULTADA)

ANEXO 7 PROPUESTA TÉCNICA

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO

PRESENTE:

(NOMBRE DEL QUE SUSCRIBE) EN MI CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE _____, ME COMPROMETO CON LA SIGUIENTE PROPUESTA TÉCNICA Y MANIFIESTO QUE MI REPRESENTADA CUMPLE EXPRESAMENTE CON LA TOTALIDAD DE REQUISITOS, TÉRMINOS Y CONDICIONES TÉCNICOS DEL EVENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LP/E/DIF/005/2021 Y QUE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS OFERTADOS CORRESPONDEN JUSTA, EXACTA Y CABALMENTE AL REQUERIMIENTO DEL EVENTO DE CONTRATACIÓN EN CITA.

LICITACIÓN PÚBLICA No.. LP/E/DIF/005/2021

FECHA: _____

RAZON SOCIAL DE LICITANTE: _____

DOMICILIO: _____

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL _____

TEL.: _____ R. F. C.: _____

CORREO ELECTRÓNICO DEL CONTACTO OFICIAL: _____

Partida (en la que desean participar del Anexo 1)					
Sub-partida	Insumo	Marca	Unidad de medida	Cantidad por Dotación	Cantidad Anual

(Nombre y firma del Representante Legal)

ANEXO 8 PROPUESTA ECONÓMICA

LICITACIÓN PÚBLICA No. LP/E/DIF/005/2021 FECHA: _____

NOMBRE DEL LICITANTE: _____

DOMICILIO: _____

TEL.: _____

R. F. C.: _____

CORREOELECTRÓNICO: _____

Partida (en la que desean participar del Anexo 1)							
SUB PAR TIDA	INSUMO	MARCA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD POR DOTACIÓN	CANTIDAD ANUAL	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL POR SUBPARTIDA

SUBTOTAL _____

IMPUESTOS _____

**MONTO TOTAL
DE LA PROPUESTA** _____

MONTO TOTAL EN LETRA (SON: _____ PESOS 00/100 M.N.)

NOTA:

MANIFIESTO QUE CONOZCO Y ACEPTO LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACION Y LOS HAGO PARTE DE MI PROPOSICIÓN PARA PARTICIPAR EN LAS PARTIDAS QUE PROPONE MI REPRESENTADA EN LA PRESENTE PROPOSICIÓN Y QUE ENTRE OTROS CORRESPONDEN JUSTA, EXACTA Y CABALMENTE A LA DESCRIPCIÓN Y PRESENTACIÓN SOLICITADA EN EL ANEXO DENOMINADO REQUERIMIENTO DE ESTA CONVOCATORIA.

LA PRESENTE TENDRÁ UNA VIGENCIA DE 60 DÍAS.

EN CASO DE QUE EXISTA INSTANCIA DE INCONFORMIDAD LA PRESENTE ESTARÁ VIGENTE HASTA QUE LA MISMA SE RESUELVA Y 60 DIAS ADICIONALES.

LOS PRECIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

 (Nombre y firma del Representante Legal)

ANEXO 9 MODELO FIANZA CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA), EN EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE LE OTORGÓ LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, EN LOS TERMINOS DE LOS ARTÍCULOS 11 Y 36 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, SE CONSTITUYE FIADORA POR LA SUMA DE : (IMPORTE 10 % CONTRATO SIN IMPUESTOS) ANTE EL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO** PARA GARANTIZAR POR (NOMBRE DE LA PERSONA MORAL O FISICA) CON DOMICILIO EN _____, EL FIEL Y EXACTO CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES A SU CARGO, DERIVADAS DEL CONTRATO _____ DE FECHA __ DE MARZO DE 2021, QUE SE ADJUDICÓ A DICHA EMPRESA CON MOTIVO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° LP/E/DIF/005/2021, RELATIVA A LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA**; LA PRESENTE FIANZA, TENDRÁ UNA VIGENCIA (LA ESTABLECIDA EN EL CONTRATO) CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO, ASÍ COMO DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS Y MEDIOS DE DEFENSA LEGALES QUE, EN SU CASO, SEAN INTERPUESTOS POR CUALQUIERA DE LAS PARTES Y HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA POR AUTORIDAD COMPETENTE; AFIANZADORA (ESPECIFICAR EL NOMBRE) EXPRESAMENTE SE OBLIGA A PAGAR AL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO** LA CANTIDAD GARANTIZADA O LA PARTE PROPORCIONAL DE LA MISMA, ASIMISMO, LA PRESENTE GARANTÍA SOLO PODRÁ SER CANCELADA A SOLICITUD EXPRESA Y PREVIA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO**; (AFIANZADORA) EXPRESAMENTE CONSIENTE: A) QUE LA PRESENTE FIANZA SE OTORGA DE CONFORMIDAD CON LO ESTIPULADO EN EL CONTRATO ANTES INDICADO; B) QUE EN CASO DE INCUMPLIMINETO POR PARTE DE (EMPRESA/ EL PROVEEDOR) A CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES CONTENIDAS EN EL CONTRATO, EL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO**, PODRÁ PRESENTAR RECLAMACIÓN DE LA MISMA DENTRO DEL PERIODO DE LA VIGENCIA ESTABLECIDO EN EL MISMO; C) QUE PAGARÁ AL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO** LA CANTIDAD GARANTIZADA O LA PARTE PROPORCIONAL DE LA MISMA; D) QUE LA FIANZA SOLO PODRÁ SER CANCELADA A SOLICITUD EXPRESA Y PREVIA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO**; E) QUE DA SU CONSENTIMIENTO AL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO** EN LO REFERENTE AL ARTÍCULO 179 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES QUE SE AFIANZAN; F) QUE SI ES PRORROGADO EL PLAZO ESTABLECIDO PARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, O EXISTA ESPERA, LA VIGENCIA DE ESTA FIANZA QUEDARÁ **AUTOMATICAMENTE PRORROGADA** EN CONCORDANCIA CON ÉSTA; G) QUE LA FIANZA CONTINUARÁ VIGENTE DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS Y MEDIOS DE DEFENSA LEGALES QUE, EN SU CASO, SEAN INTERPUESTOS POR CUALQUIERA DE LAS PARTES, HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA POR AUTORIDAD COMPETENTE. (AFIANZADORA) ADMITE EXPRESAMENTE SOMETERSE INDISTINTAMENTE, Y A ELECCION DEL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO**, A CUALESQUIERA DE LOS PROCEDIMIENTOS LEGALES ESTABLECIDOS EN LOS ARTÍCULOS 279 Y 280 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS EN VIGOR.

ANEXO 10 MODELO FIANZA SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA) EN EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE LE FUE CONCEDIDA POR LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 11 Y 36 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS SE CONSTITUYE FIADORA HASTA POR LA SUMA DE \$ (ANOTAR EL IMPORTE EN MONEDA NACIONAL CON NÚMERO Y LETRA, DEL 5% DE LA PROPUESTA, SIN CONSIDERAR IMPUESTOS) M.N. A FAVOR DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO PARA GARANTIZAR POR (ANOTAR LA RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA) CON DOMICILIO EN (DOMICILIO DE LA EMPRESA), EL SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA PRESENTADA PARA PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. LP/DIF/005/2021, RELATIVA A LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA**, AL EFECTO LA AFIANZADORA (NOMBRE DE LA AFIANZADORA), PAGARÁ EN TÉRMINO DE LA LEY Y EN EL CASO DE QUE EL ADJUDICADO NO CUMPLA CON LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS, LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA SE SOMETE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS LOS ARTÍCULOS PROCEDIMIENTOS LEGALES ESTABLECIDOS EN LOS ARTÍCULOS 279, 280 Y 282 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS. LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA ACEPTA EXPRESAMENTE GARANTIZAR EL CRÉDITO A QUE ESTA FIANZA SE REFIERE POR EL PERIODO QUE DURE LA OFERTA A PARTIR DE LA FECHA DE APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS DE LA LICITACIÓN PÚBLICA MENCIONADA, PERMANECIENDO EN VIGOR DURANTE LAS SUSTENTACIONES DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN HASTA QUE HAYA RESOLUCIÓN DEFINITIVA POR LA AUTORIDAD COMPETENTE. PARA LA INTERPRETACIÓN Y CUMPLIMIENTO QUE ESTA PÓLIZA REPRESENTA, SE SOMETE A LA JURISDICCIÓN DE LOS TRIBUNALES FEDERALES PARA LA CIUDAD DE DURANGO, RENUNCIANDO PARA ESTE EFECTO AL QUE PUDIERA CORRESPONDERLE EN RAZÓN DE SU DOMICILIO. LA FIANZA DE GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE LAS OFERTAS ÚNICAMENTE PODRÁ SER CANCELADA POR ESCRITO DE CANCELACIÓN DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO; PERMANECIENDO VIGENTE DESDE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN Y DURANTE LA SUSTENTACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA DE AUTORIDAD COMPETENTE.

ANEXO 11 "LUGARES Y FECHAS DE ENTREGA"

La Dirección de Atención al Desarrollo de la Comunidad del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, tendrá la facultad de reorientar o suspender la entrega de algún(os) de los Insumos Alimentarios.

Los Insumos Alimentarios deberán ser entregados a mas tardar el día último respecto al mes de entrega.

DISTRIBUCION ANUAL PROGRAMAS ALIMENTARIOS 2021

PROGRAMAS	MARZO		ABRIL		MAYO		JULIO		AGOSTO		OCTUBRE		NOVIEMBRE		CANTIDAD		TOTALES DOTACIONES
	DURANGO	GOMEZ PALACIO	DURANGO	GOMEZ PALACIO	DURANGO	GOMEZ PALACIO	DURANGO	GOMEZ PALACIO	DURANGO	GOMEZ PALACIO	DURANGO	GOMEZ PALACIO	DURANGO	GOMEZ PALACIO	DURANGO	GOMEZ PALACIO	
Mujer embarazada y en periodo de	5,440	2,060					4,352	1,648			3,264	1,236			13,056	4,944	18,000
Niños de 6 a 12 meses	5,440	2,060					4,352	1,648			3,264	1,236			13,056	4,944	18,000
Niños de 12 a 24 meses	10,880	4,120					8,704	3,296			6,528	2,472			26,112	9,888	36,000
Niños de 2 a 5 años	21,755	8,245					17,404	6,596			13,053	4,947			52,212	19,788	72,000
Adultos mayores y personas con	36,275	13,725					29,020	10,980			21,765	8,235			87,060	32,940	120,000
Desayuno caliente	362	105	362	105	362	105	0	0	515	150	0	0	528	154	2,127	620	2,748
Desayuno frío	627,858	197,142	894,222	280,778					722,988	227,012			742,014	232,986	2,987,082	937,918	3,925,000
Despensa Escolar	46,200	13,800	46,200	13,800	46,200	13,800			46,200	13,800			46,200	13,800	231,000	69,000	300,000

Se requiere que se entreguen los productos LIBRE A BORDO EN PISO (hasta 50 mts.) en el Almacén Central de "DIF ESTATAL"; Calle Selenio esquina Estaño S/N de la ciudad Industrial, C.P. 34208, de esta ciudad de Durango, Dgo.

ANEXO 12 "ACTA DE ENTREGA-RECEPCIÓN"

ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

EN LA CIUDAD DE VICTORIA DE DURANGO, DGO., SIENDO LAS ____ HORAS DEL DIA ____ DEL MES DE ____ DEL AÑO 20____, ESTANDO REUNIDOS EN LAS INSTALACIONES DE _____, SITO, CALLE _____ No.____, Fracc/Col____, C.P. 34____, DURANGO, DGO.

LOS REPRESENTANTES DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO QUE A CONTINUACIÓN SE MENCIONAN: C. _____, EN SU CARÁCTER DE _____, C. _____, EN SU CARÁCTER DE _____; CON EL OBJETO DE VERIFICAR LA TERMINACIÓN Y EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y LA ENTREGA FORMAL POR PARTE DE LA EMPRESA DENOMINADA _____ DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS DERIVADOS DE LA LICITACIÓN PÚBLICA, N° LP/E/DIF/005/2021, FORMALIZADO MEDIANTE CONTRATO No. _____ DE FECHA ____ DE ____ DE 20____.

LA EMPRESA DENOMINADA _____, DECLARA QUE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS ENTREGADOS CUMPLEN EN TODO LA CALIDAD Y ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL ANEXO I DEL CONTRATO No. _____.

LA EMPRESA DENOMINADA _____, DECLARA QUE SE ENTREGAN LOS FOLLETOS E INSTRUCTIVOS DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO CORRESPONDIENTES Y CERTIFICADOS DE GARANTIA DE CALIDAD Y FUNCIONAMIENTO DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS ADQUIRIDOS, SE HACE CONSTAR DE QUE EL ARCHIVO DE DOCUMENTOS DERIVADOS DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS ADQUIRIDOS SON ENTREGADOS EN ÉSTE MOMENTO.

A CONTINUACIÓN SE PROCEDE A REALIZAR UNA INSPECCIÓN MINUCIOSA DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS ADQUIRIDOS RESULTANDO _____ LO SIGUIENTE: _____

_____, DE LO ANTERIORMENTE EXPUESTO SE CONCLUYE QUE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS SE ENCUENTRA EN CONDICIONES DE SER RECIBIDO.

EL PRESENTE DOCUMENTO NO EXIME A LA EMPRESA DENOMINADA _____, DE LOS DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS QUE PUEDAN SURGIR EN EL TRANSCURSO DE GARANTÍA DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS ADQUIRIDOS, DE ACUERDO A LA LEY APLICABLE EN LA MATERIA Y A LO ESTABLECIDO EN LA CLAUSULA _____ DEL CONTRATO No. _____ DE FECHA _____ DE 2021. OBLIGANDOSE A CORREGIR LAS DEFICIENCIAS DETECTADAS SIN COSTO ALGUNO PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO, POR CONCEPTO DE DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS. PARA LO CUAL EXHIBIÓ LA PÓLIZA DE FIANZA EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN LEGALMENTE AUTORIZADA.

LEIDA LA PRESENTE POR LAS PARTES Y ENTERADAS EN SU CONTENIDO ALCANCE LEGAL, LA RATIFICAN Y FIRMAN LAS PERSONAS QUE EN ELLA INTERVIENEN

FIRMAS

"DIF ESTATAL"

"EL PROVEEDOR"



TESTIGOS



