

ANEXO 1 DESCRIPCIÓN DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS

PARTIDA 1

"PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES"

Lote "A"					
Modalidad Caliente					
Sub-partida	Insumo	Presentación	Cantidad por Dotación Bimestral	Piezas	Número de dotaciones Requeridas Anual
1	Huevo fresco	Docena	20 docenas	20	60,800
2	Frijol pinto	Bolsa de 900 G	27 kg	30	91,200
3	Avena en hojuelas	Bolsa de 400 g	7 kg	18	54,720
4	Aceite vegetal	Botella de 1 L	10 lt	10	30,400
5	Lenteja en grano	Bolsa de 400 g	6.4 kg	16	48,640
6	Pasta para sopa integral	Paquete de 200 g	4 kg	20	60,800
7	Arroz súper extra	Bolsa de 900 g	18 kg	20	60,800
8	Harina de maíz nixtamalizado	Paquete 1kg	30 kg	30	91,200
9	Atún aleta amarilla en agua	Lata 140 g	8.4 kg	60	182,400
10	Leche descremada en polvo adicionada con hierro y vitaminas A y D	Bolsa de 240 g	20 kg	84	255,360

Lote "A"				
Modalidad Frio				
Sub-partida	Insumo	Unidad de medida	Cantidad por Dotación	Cantidad Anual
1	Brick de leche descremada	Brick de 250mL	1	3,520,000
2	Mix de fruta pasa, piña y cacahuete	Bolsa de 30 g	1	2,112,000
3	Galleta de trigo salvado sabor vainilla	Bolsa de 30 g	1	1,408,000
4	Mix de fruta pasa, papaya y cacahuete	Bolsa de 30 g	1	1,408,000
5	Galleta integral con amaranto	Bolsa de 30 g	1	1,408,000
6	Barra de cereales	Bolsa de 30 g	1	704,000

Lote "B"				
Modalidad Despensa Escolar				
Sub-partida	Insumo	Unidad de medida	Cantidad por Dotación	Cantidad Anual
1	Huevo fresco	Docena	1	300,000
2	Frijol pinto	Bolsa de 900 g	1	300,000
3	Avena en hojuelas	Bolsa de 400 g	1	300,000
4	Aceite vegetal	Botella de 1 L	1	300,000
5	Lenteja en grano	Bolsa de 400 g	1	300,000
6	Pasta para sopa integral	Paquete de 200 g	1	300,000
7	Arroz súper extra	Bolsa de 900 g	1	300,000
8	Harina de maíz nixtamalizado	Paquete 1kg	1	300,000
9	Atún aleta amarilla en agua	Lata 140 g	1	300,000
10	Leche descremada en polvo adicionada con hierro y vitaminas A y D	Bolsa de 240 g	1	300,000
PERECEDEROS				
11	Calabaza*	Bolsa 1 kg	1	*
12	Cebolla blanca*	Bolsa 1 kg	1	*
13	Papa *	Bolsa 1 kg	1	*
14	Limón*	Bolsa 1 kg	1	*
15	Zanahoria*	Bolsa 1 kg	1	*
16	Manzana*	Bolsa 1 kg	1	*
17	Chayote*	Bolsa 1 kg	1	*
18	Naranja*	Bolsa 1 kg	1	*
19	Mandarina*	Bolsa 1 kg	1	*
20	Pepino*	Bolsa 1 kg	1	*
21	Tomate*	Bolsa 1 kg	1	*
22	Guayaba*	Bolsa 1 kg	1	*

*Se entregarán 5 insumos perecederos (frutas y verduras) de temporada por dotación, generando una cantidad de 1'500,000 (un millón quinientos mil) kilogramos por el total de los Insumos Alimentarios **PERECEDEROS** a entregar, de conformidad con lo previsto en el inciso p) del numeral 4.1.1., de las presentes bases; motivo por el cual, se debe presentar un precio promedio por los insumos establecidos en las subpartidas 11 a la 22.

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	Bolsa 1 Kg	1	15,000
2	Arroz súper extra	Bolsa 900 g	1	15,000
3	Avena en hojuelas	Bolsa 400 g	1	15,000
4	Pasta para sopa integral	Bolsa 200 g	1	15,000
5	Ensalada de verduras	Lata 215 g	1	15,000
6	Manzana	Bolsa 500 g	1	15,000
7	Amaranto reventado	Bolsa 200 g	1	15,000
8	Frijol pinto	Bolsa 900 g	1	15,000
9	Lenteja en grano	Bolsa 400 g	1	15,000
10	Atún aleta amarilla en agua	Lata 140 g	1	15,000
11	Sardina en salsa de tomate	Lata 425 g	1	15,000
12	Leche entera en polvo fortificada	Bolsa 240 g	2	30,000
13	Haba seca	Bolsa 500 g	1	15,000
14	Huevo fresco	Docena	1	15,000
15	Complemento alimenticio Mujer embarazada o en periodo de lactancia	500 g	1	15,000

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	Bolsa 400g	1	15,000
2	Ensalada de verduras	Lata 215g	1	15,000
3	Manzana	Bolsa de 500g	1	15,000
4	Arroz super extra	Bolsa de 900 g	1	15,000
5	Pasta para sopa integral	Paquete de 200g	1	15,000
6	Lenteja en grano	Bolsa 400g	1	15,000
7	Frijol pinto	Bolsa 500g	1	15,000
8	Complemento alimenticio menores de 6-12 meses	Bolsa de 250g	1	15,000

Lote “C” Lactantes mayores (12 a 24 meses de edad)				
Sub-partida	Insumo	Unidad de medida	Cantidad por Dotación	Cantidad Anual
1	Frijol pinto	Bolsa de 900 g	1	30,000
2	Arroz super extra	Bolsa de 900 g	1	30,000
3	Leche entera	1 Lt	1	30,000
4	Pasta para sopa integral	Bolsa de 200 g	2	60,000
5	Ensalada de verduras	Lata 215g	1	30,000
6	Haba seca	Bolsa de 500 g	1	30,000
7	Manzana	Bolsa 500 g	1	30,000
8	Lenteja en grano	Bolsa de 900 g	1	30,000
9	Huevo fresco	Docena	1	30,000

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	Bolsa de 900 g	1	72,000
2	Lenteja en grano	Bolsa de 900 g	1	72,000
3	Leche semidescremada en polvo	Bolsa 420g	1	72,000
4	Avena en hojuelas	Bolsa 400	1	72,000
5	Arroz super extra	Bolsa de 900 g	1	72,000
6	Pasta para sopa integral	Bolsa de 200g	1	72,000
7	Manzana	Bolsa de 500 g	1	72,000
8	Sardina en salsa de tomate	Lata de 425g	1	72,000
9	Ensalada de verduras	Lata de 215g	1	72,000
10	Huevo fresco	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	Bolsa de 1kg	1	144,000
2	Arroz súper extra	Bolsa de 900 g	1	144,000
3	Avena en hojuela	Bolsa de 400g	1	144,000
4	Pasta para sopa integral	Bolsa de 200g	1	144,000
5	Ensalada de verduras	Lata de 215 g	1	144,000
6	Manzana	Bolsa de 500g	1	144,000
7	Ciruela pasa	Bolsa de 300g	1	144,000
8	Aceite vegetal	Envase de 500ml	1	144,000
9	Frijol pinto	Bolsa de 900 g	1	144,000
10	Lenteja en grano	Bolsa de 400g	1	144,000
11	Atún aleta amarilla en agua	Lata de 140g	1	144,000
12	Sardina en salsa de tomate	Lata de 425g	1	144,000
13	Leche descremada en polvo	Bolsa de 210g	1	144,000
14	Amaranto reventado	Bolsa de 200 g	1	144,000
15	Huevo fresco	Docena	1	144,000

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 embajale en que se forme cada dotación por partida deberá incluir las siguientes recomendaciones:

"PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES"	
Desayuno escolar caliente y frio	<p>*El Desayuno es la comida más importante del día, ayuda a una mejor retención de información, favoreciendo el desempeño escolar.</p> <p>*Una alimentación variada, equilibrada y suficiente es la base de una vida sana</p>
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	<p>*Consume alimentos ricos en Vitamina C junto con legumbre, favorece la absorción de Hierro ayuda a prevenir la anemia durante el embarazo.</p> <p>*Consumo preferente cada tercer día (esta nota debe incluirse únicamente en el Complemento alimenticio para mujer embarazada o en periodo de lactancia)</p>
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 nutrimental;
- D. Declaratoria de Ingredientes (alérgenos, intolerancias o hipersensibles);
- E. Etiquetado cuantitativo (mezclas);
- F. Etiquetado frontal nutrimental
- G. Contenido neto y masa drenada;
- H. Nombre denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle,num, código postal, entidad federativa);
- I. País de origen;
- J. Identificación de lote;
- K. Fecha de caducidad o consumo preferente vigente;
- L. Condiciones para la conservación del Insumo Alimentario;
- M. Información en español;
- N. Instrucciones de uso o preparación;
- 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., Teléfono 618-137-91-60, Correo electrónico: 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".

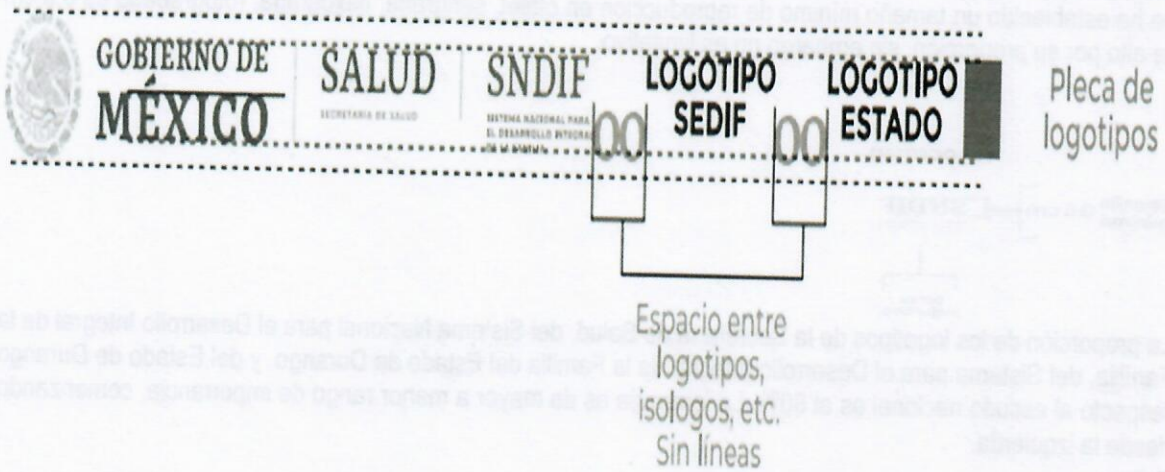
NOTA: esta leyenda se deberá incluir tanto en el envase principal del Insumo Alimentario y en el Embalaje.

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 Gráfica 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).

a).- Imagen Gráfica durante el Periodo Electoral.

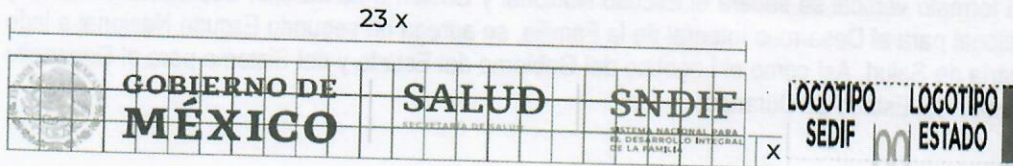
Logotipo compuesto en formato horizontal:



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 pleca 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 pleca 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 pleca de logotipos del resto de elementos del diseño.



La pleca 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.

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, Secretaría de Salud y del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, se agrega un segundo Escudo Nacional a lado del de la Secretaría de Salud. Así como el Logotipo del Gobierno del Estado y del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.

Se presentan ejemplos:

formato vertical



Ejemplo

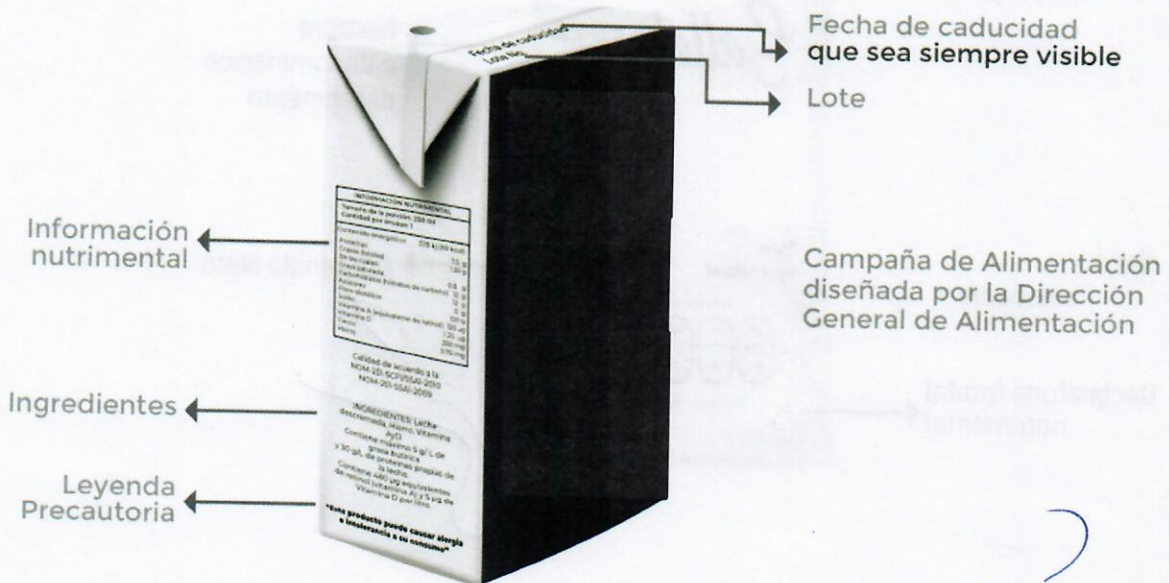


Se muestra el acomodo de la pleca de los logotipos (ESCUDO NACIONAL + GOBIERNO DE MÉXICO+SALUD+SNDIF). Éstos se colocarán con base en el tamaño del producto.

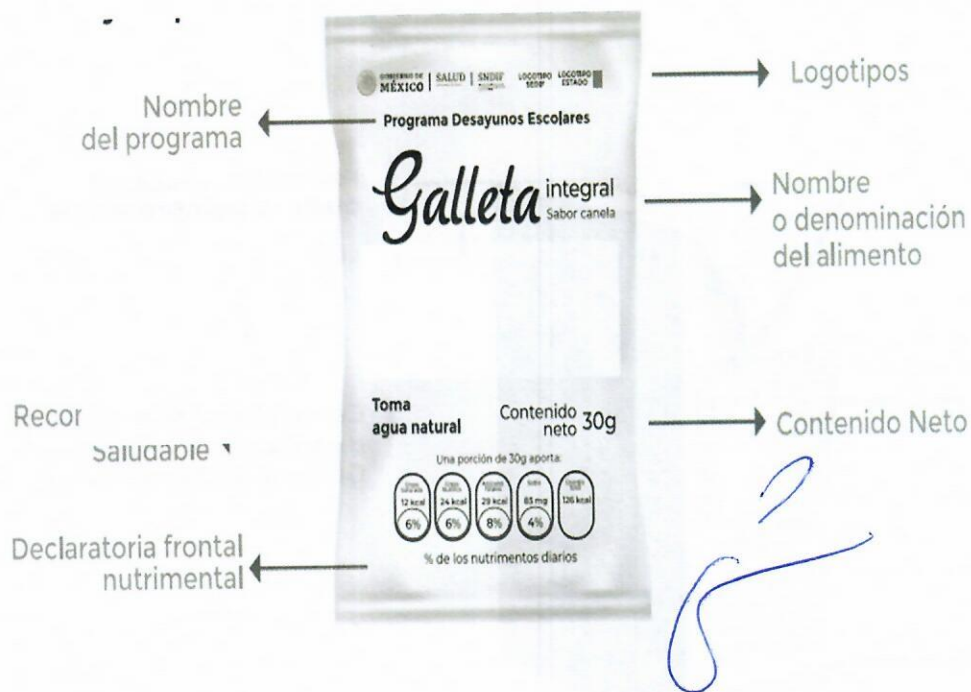
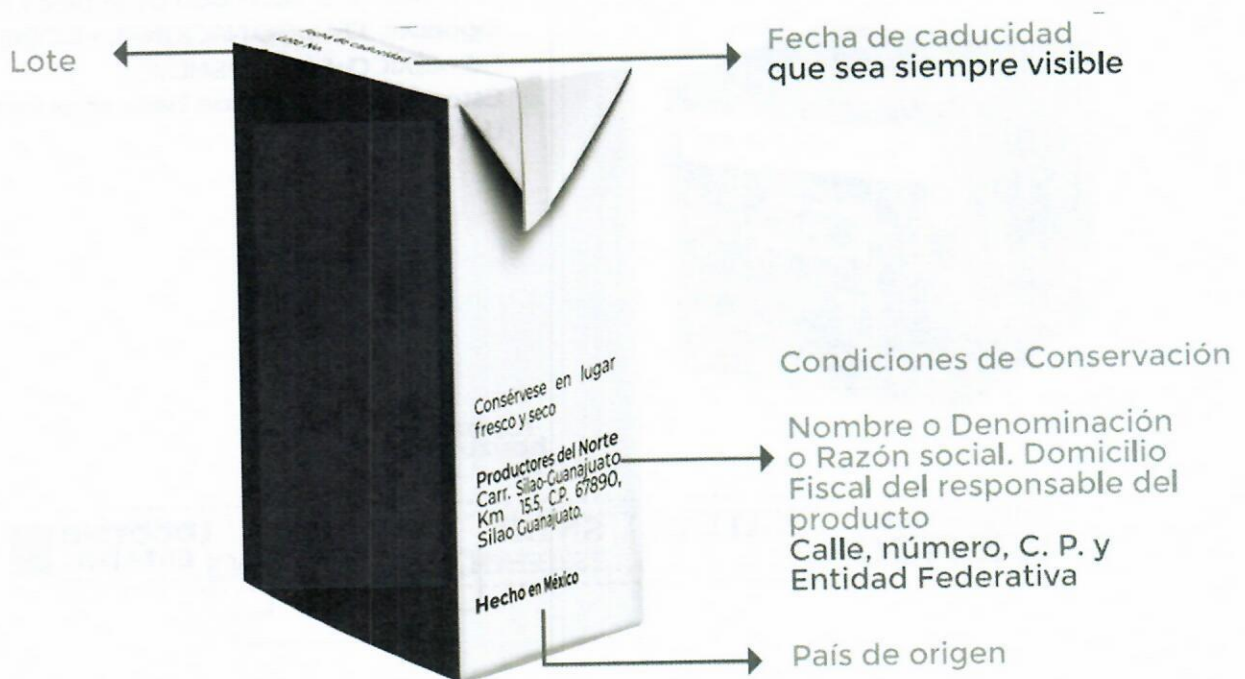
formato horizontal



Espacio entre logotipos, isologos, etc. Sin líneas

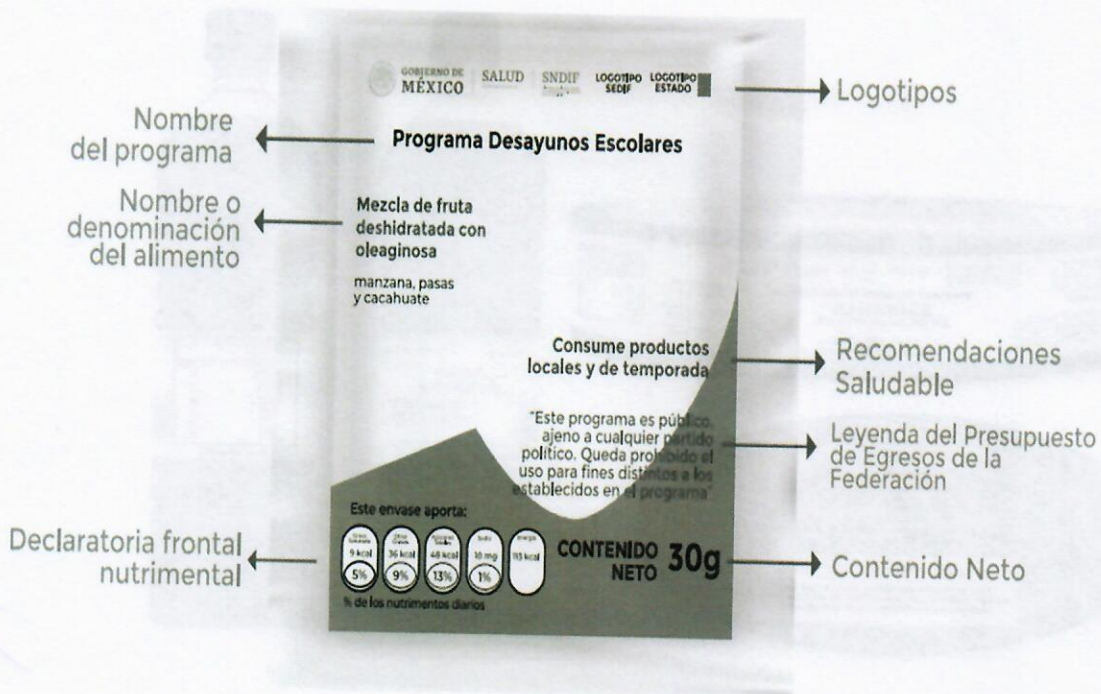
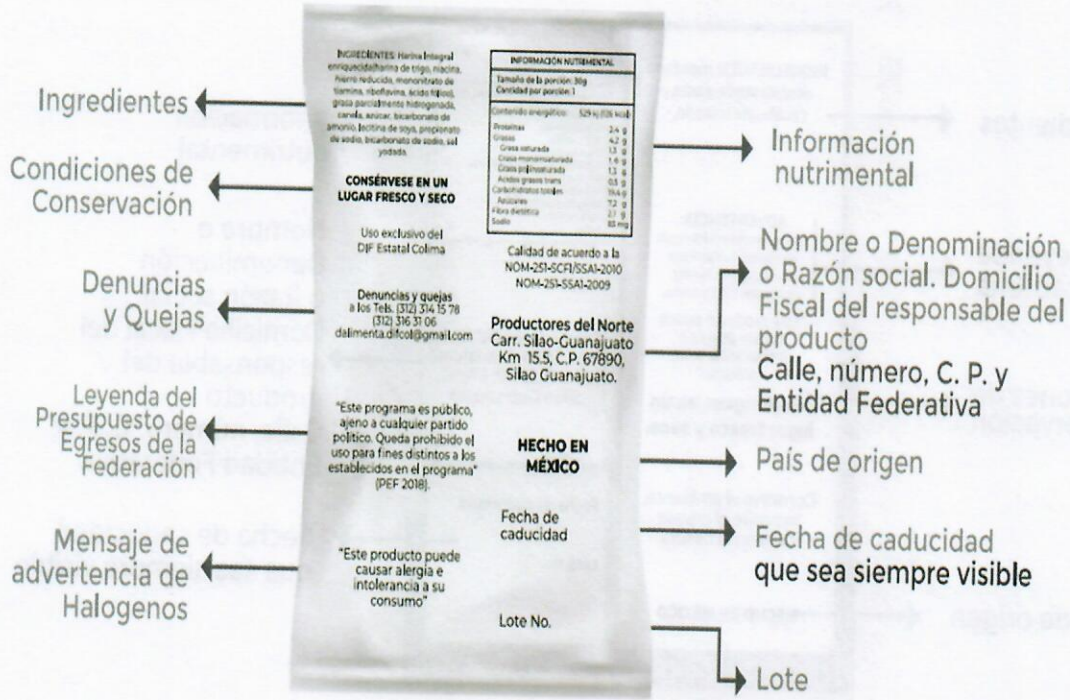


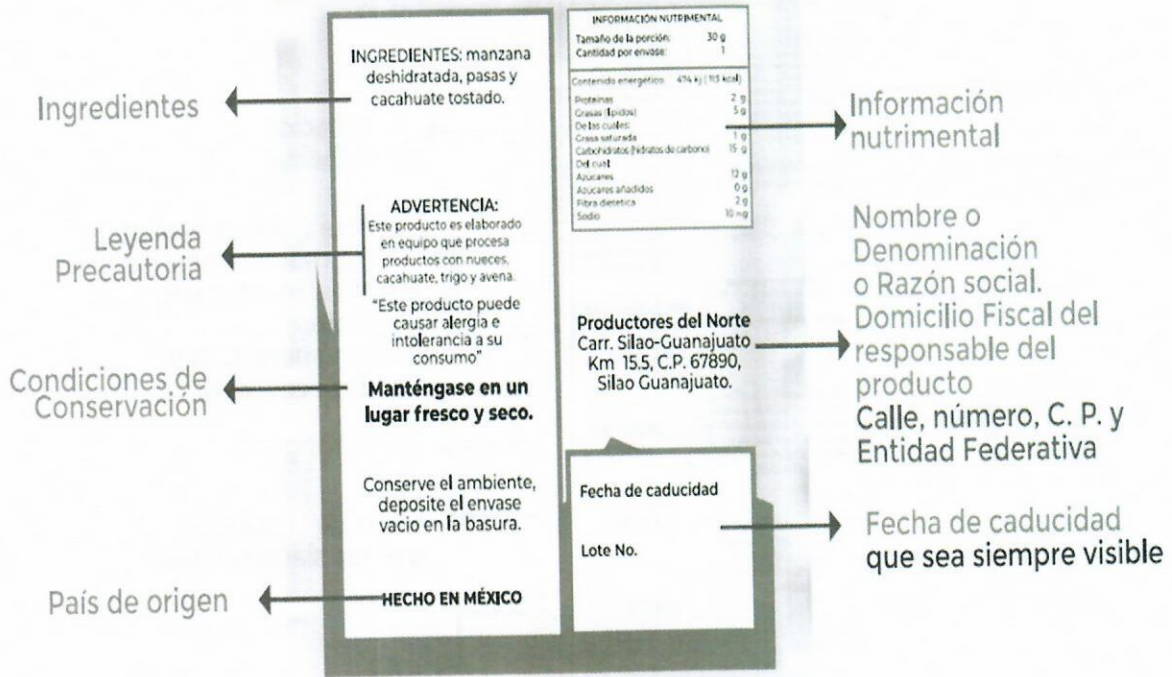
[Handwritten signature]



A

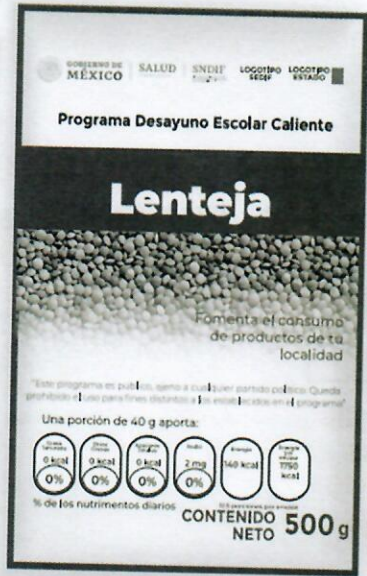
ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS: DESAYUNOS ESCOLARES Y ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA.





[Handwritten signature]

[Handwritten mark]



INFORMACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la porción:	40 g
Cantidad por envase:	12.5
Contenido energético: 596 kJ (140 kcal)	
Proteínas:	10.2 g
Grasas (totales):	0.4 g
De las cuales:	
Grasa saturada:	0 g
Carbohidratos (hidratos de carbono):	24 g
Azúcares:	0 g
Azúcares añadidos:	0 g
Fibra dietética:	12.9 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 cacerola.
 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. Silao-Guanajuato
 Km 15.5, C.P. 67890,
 Silao Guanajuato.

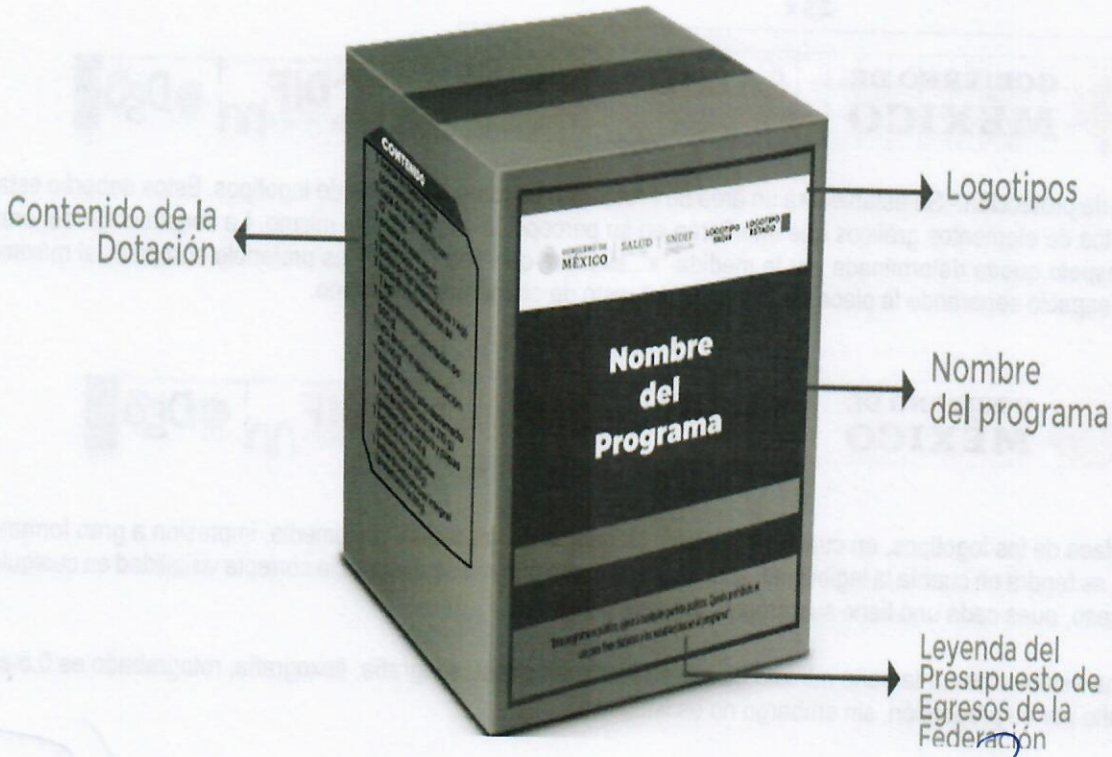
Manténgase en un lugar fresco y seco.

Fecha de caducidad

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

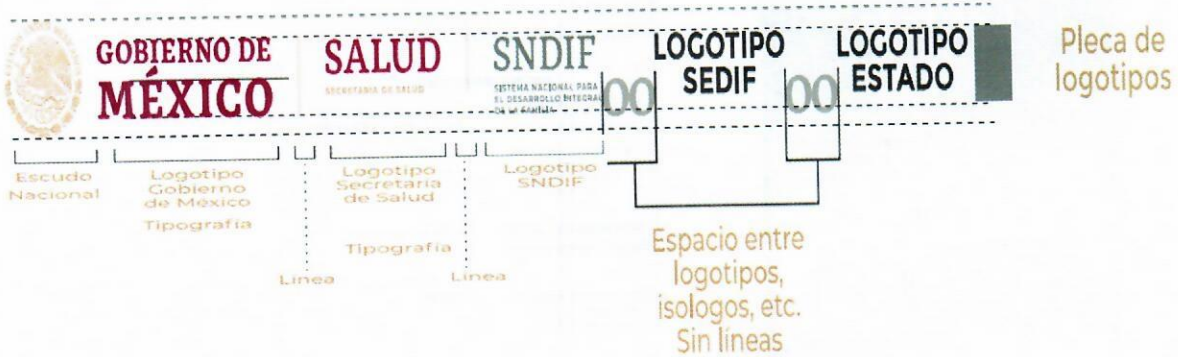
Lote No.

HECHO EN MÉXICO



b).- Imagen Gráfica posterior a la Veda Electoral.-

Logotipo compuesto en formato horizontal:



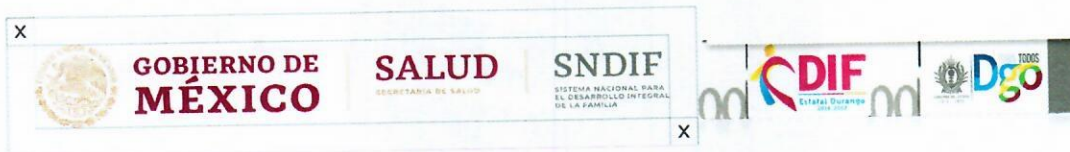
Bajo ninguna circunstancia los componentes de este logotipo deben ser rediseñados, redibujados o alterados.

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.



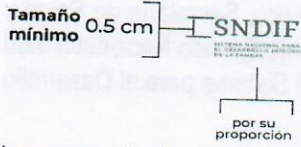
Área de protección.- Se establecerá un área de protección en torno a la placa de logotipos. Éstos deberán estar exentos de elementos gráficos que interfieran en su percepción y lectura del mismo. La construcción del área de respeto queda determinada por la medida "x". siempre que sea posible, es preferible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

LOGOTIPO



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.

Color:



Gris
70 K
 C: 0 / M: 0 / Y: 0 / K: 70
 R: 109 / G: 110 / B: 113
 #6D6E71

El color define un escenario de valores emocionales concretos que debemos considerar en su aplicación a cualquier soporte de comunicación.



Pantone 7420
Pantone 7420
 C: 27 / M: 98 / Y: 66 / K: 18
 R: 159 / G: 34 / B: 65
 #9F2241

El color principal del logotipo de Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia SNDIF es el color Gris al 70% Negro.



Pantone 465
Pantone 465
 C: 26 / M: 40 / Y: 73 / K: 03
 R: 188 / G: 149 / B: 92
 #BC955C

Hay que referirse a los colores directos PANTONE o a sus combinaciones en RGB o web HTML, según sea el caso.



GOBIERNO DE MÉXICO

SALUD
 SECRETARÍA DE SALUD

SNDIF
 SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

Logotipo del Gobierno del Estado.-

C: 0 M: 0 Y: 0 K: 100	C: 100 M: 85 Y: 30 K: 15	C: 100 M: 25 Y: 20 K: 0	C: 0 M: 15 Y: 100 K: 0	C: 75 M: 5 Y: 100 K: 0	C: 25 M: 100 Y: 80 K: 15
R: 88 G: 89 B: 91	R: 44 G: 63 B: 109	R: 23 G: 140 B: 179	R: 245 G: 211 B: 46	R: 109 G: 170 B: 81	R: 143 G: 36 B: 56
PANTONE 425 C	PANTONE 534 C	PANTONE 7704 C	PANTONE 7405 C	PANTONE 7738 C	PANTONE 704 C

Logotipo DIF Estatal.-

Pantone 213 C	Pantone 112-5 C	Pantone 10-7 C

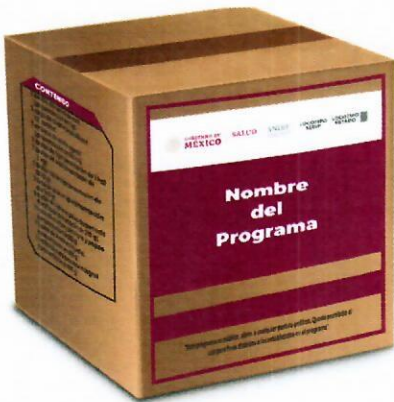
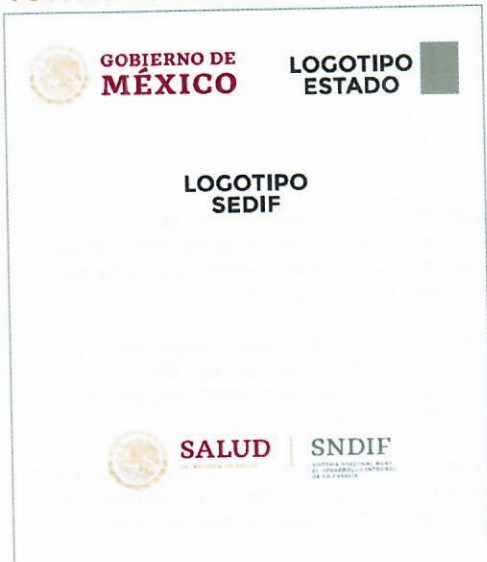
Handwritten signature or mark in blue ink.

Handwritten mark in blue ink.

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, Secretaría de Salud y del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, se agrega un segundo Escudo Nacional a lado del de la Secretaría de Salud. Así como el Logotipo del Gobierno del Estado y del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango.

Se presentan ejemplos:

formato vertical



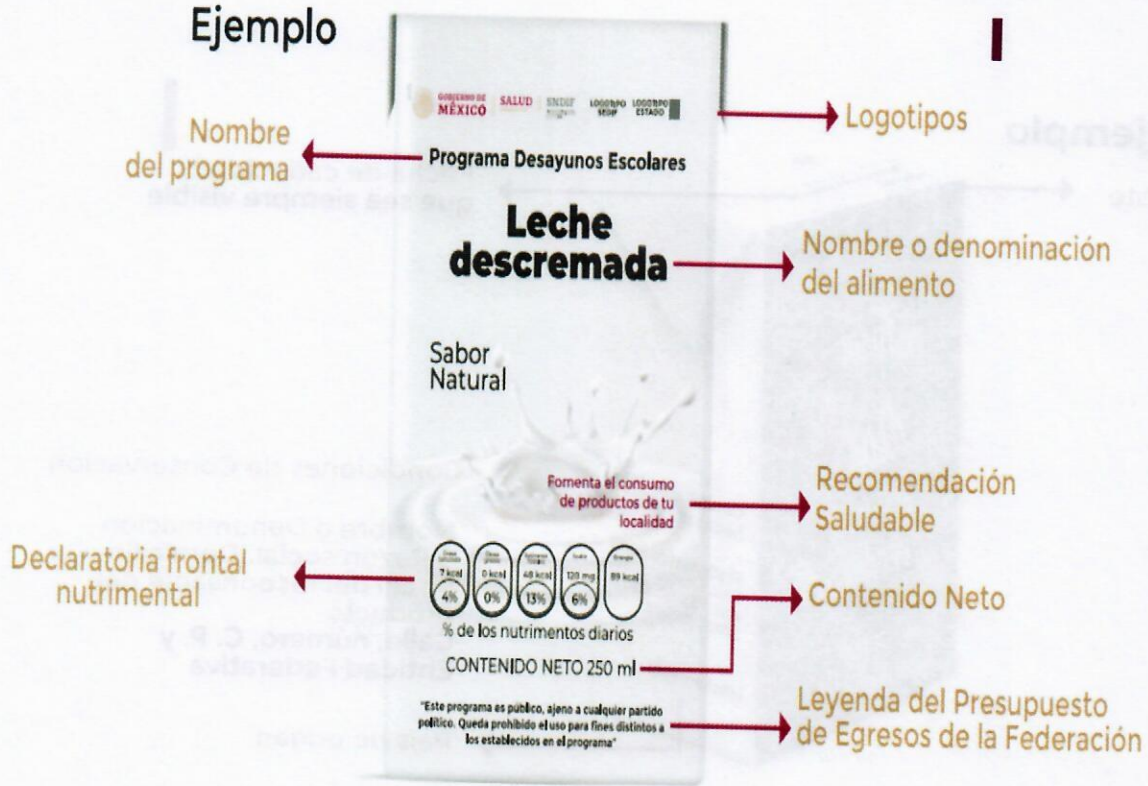
formato horizontal



Espacio entre logotipos, isologos, etc. Sin líneas



Ejemplo



Ejemplo



Ejemplo

Lote



Fecha de caducidad que sea siempre visible

Condiciones de Conservación

Nombre o Denominación o Razón social. Domicilio Fiscal del responsable del producto
Calle, número, C. P. y Entidad Federativa

País de origen

Nombre del programa

Programa Desayunos Escolares

Nombre o denominación del alimento

Mezcla de fruta deshidratada con oleaginosas

manzana, pasas y cacahuete

Consume productos locales y de temporada

Recomendaciones Saludable

"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"

Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación

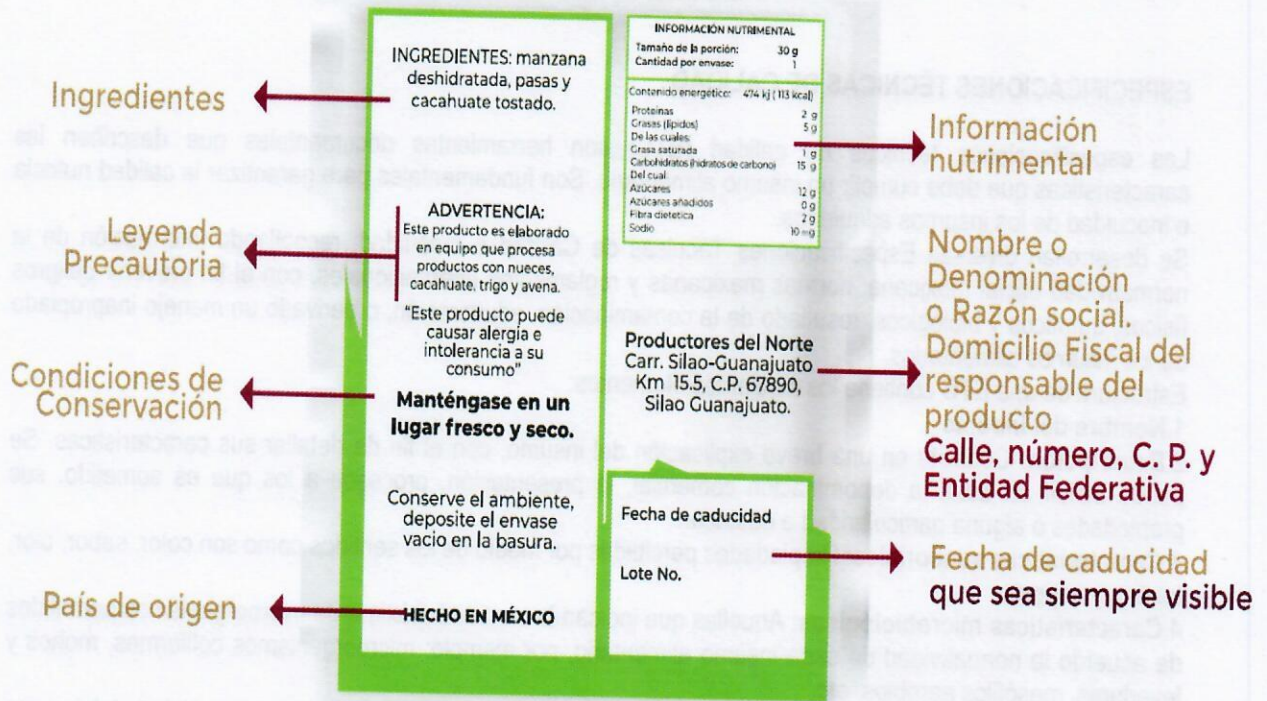
Declaratoria frontal nutrimental

Este envase aporta:



CONTENIDO NETO 30g

Contenido Neto



[Handwritten signature]

ANEXO 1-B ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

Las especificaciones técnicas de calidad (ETC) son herramientas documentales que describen las características que debe cumplir un insumo alimentario. Son fundamentales 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 consume, 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

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE 900 ml**Descripción**

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

Característica	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	900 ml
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05%
Humedad y materia volátil	0.05%
Índice de peróxidos*	1.0 meq/Kg
Impurezas insolubles	0.02 %
Ácidos graso Trans	3.5%

*Al momento 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

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

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/SSA1-2010, 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 totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información Adicional**	mg

*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.

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.

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. Estos 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 triacilgliceroles 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

Característica	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 ácido oleico)	0.05%
Humedad y materia volátil	0.05%
Índice de peróxidos*	1.0 meq/Kg
Impurezas insolubles	0.02 %
Ácidos graso Trans	3.5%

*Al momento 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/SSA1-2010, 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 totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azucares	g
Azucares añadidos	g
Fibra dietética	
Sodio	mg
Información Adicional**	

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

*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 faunociva	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.

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.

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	Especificación
Color	Blanco, característico del arroz pulido.
Olor	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción.
Aspecto/Apariencia	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite (%)
	Super extra
Contenido neto	900 g
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: \geq 7.50 mm Largo: 6.60 a 7.49 mm Medio: 5.60 a 6.59 mm Corto: \leq 5.59 mm

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límites Máximos (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.

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 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. 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.

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)
Mesofílicos 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	20µg/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. 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 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	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	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. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugaso 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 evidenciade 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 Amarantho (*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.

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
Acidos grasos libres	Máximo 10 %
Humedad	Máximo 12.0 %
Cenizas	Máximo 2.0 %
Extracto etéreo	Mínimo 5.0 %
Presencia decascarilla	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 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	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 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.

BARRA DE CEREALES

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 otros. Pueden ser añadidos de oleaginosas como cacahuete, 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	Ligeramentedulce, sinolorarancidez, 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/kg ³
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/SSA1-2010, 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	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g

Sodio	
Información adicional**	mg

*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.

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 mesofílicas 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 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.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 mL
Contenido energético	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	
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.

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 Mesofilicos aerobias	3,000UFC/g
Coliformes totales	< 10UFC/g
Hongos	10UFC/g ²

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 100mL
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	
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

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

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

GALLETA DE TRIGO CON AMARANTO**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/g ²

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

*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

FRIJOL PINTO 900 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	900 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	Limite 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 evidenciade plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presenciade 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

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	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
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

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 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% 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 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	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	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. 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.

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 CICOPALFEST 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	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 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.

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	Limite 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 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 evidenciada plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia deplaga.

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