

A N E X O N O. I
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. LP/E/DIF/001/2020.
PARTIDA N° 1 DESAYUNO ESCOLAR CALIENTE

CANTIDAD 2,538

	Insumo	Presentación	Cantidad por dotación bimestral	PIEZAS
1	Huevo fresco	Docena	Pz	20
2	Frijol pinto	Bolsa de 1 kg	30 kg	30
3	Avena en hojuelas	Bolsa de 400 g	7 kg	14
4	Aceite vegetal	Botella de 1 L	10 lt	10
5	Haba	Bolsa de 500 g	15 kg	30
6	Lenteja en grano	Bolsa de 500 g	8 kg	16
7	Sopa de pasta integral	Paquete de 200 g	4 kg	20
8	Arroz súper extra	Bolsa de 1 kg	20 kg	20
9	Pechuga de pollo deshebrada	Pouch 500 g	10 kg	20
10	Harina de maíz nixtamalizado	Paquete 1kg	30 kg	30
11	Atún	lata 140 gr	8.4 kg	60
12	Leche descremada en polvo adicionada con hierro y vitaminas A y D	Bolsa de 500 g	43 kg	43

LOS PRODUCTOS DEBERÁN SER ENTREGADAS LIBRE A BORDO EN PISO (HASTA 50 MTS. DESDE EL ANDÉN DE DESCARGA AL INTERIOR DEL ALMACÉN CENTRAL DE DIF ESTATAL, UBICADO EN CALLE SELENIO ESQUINA CON CALLE ESTAÑO S/N DE LA CIUDAD INDUSTRIAL, DURANGO, DGO. LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS ADJUDICADOS, DEBERÁ EFECTUARSE CONFORME A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL **ANEXO V** Y A LA CALIDAD ESTABLECIDA EN EL **ANEXO VI**, ASÍ MISMO DURANTE EL PERÍODO DEL CONTRATO, ADEMÁS, SE REALIZARÁN DOS ANÁLISIS DE LABORATORIO CON CARGO AL PROVEEDOR, Y SERÁ PERSONAL DE LA DIRECCIÓN DE ATENCIÓN AL DESARROLLO DE LA COMUNIDAD EL ENCARGADO DE COORDINAR LOS ENVÍOS AL LABORATORIO CORRESPONDIENTE.

TODO LO RELACIONADO CON EL ETIQUETADO, DATOS DE IMPRESIÓN, EMPAQUETADO Y EMBALAJE SE DEBERA DE ATENDER LO ESTIPULADO EN EL **ANEXO VII**

TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN CONSERVAR INTACTAS SUS CARACTERÍSTICAS DURANTE UN PERÍODO MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DE SU RECEPCIÓN EN EL ALMACÉN CENTRAL DE LA CONVOCANTE.

Nota: Para evitar la descomposición del huevo, no debe empacarse dentro del contenido de la dotación alimentaria. Manéjese por separado.

PARTIDA N° 2
DESAYUNO ESCOLAR FRIO
CANTIDAD: 5'075,000

	ARTICULO	Presentación	CANTDAD DE PIEZAS REQUERIDAS
1	Mezcla de Fruta Deshidratada pasa, piña y avena tostada	30 gr.	2,537,500
2	Mezcla de Fruta Deshidratada Pasa, Papaya y Cacahuete Sin Sal	30 gr.	2,537,500
3	Galleta integral de trigo con Salvado, Sabor Vainilla	30 gr.	2,030,000
4	Mini Galleta integral con salvado y fibra de avena sabor Coco	30 gr.	1,015,000
5	Cereal integral tipo Barra de Avena con Cacahuete y Amaranto	30 gr.	1,015,000
6	Barra de avena, arroz inflado, amaranto, hojuela de maiz, Chia y Kiwi	30 gr.	1,015,000
7	Leche Descremada Ultrapasteurizada	250 ml	5,075,000

LOS PRODUCTOS DEBERÁN SER ENTREGADAS LIBRE A BORDO EN PISO (HASTA 50 MTS. DESDE EL ANDÉN DE DESCARGA AL INTERIOR DEL ALMACÉN CENTRAL DE DIF ESTATAL, UBICADO EN CALLE SELENIO ESQUINA CON CALLE ESTAÑO S/N DE LA CIUDAD INDUSTRIAL, DURANGO, DGO. LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS ADJUDICADOS, DEBERÁ EFECTUARSE CONFORME A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL **ANEXO V** Y A LA CALIDAD ESTABLECIDA EN EL **ANEXO VI**, ASÍ MISMO DURANTE EL PERÍODO DEL CONTRATO, ADEMÁS, SE REALIZARÁN DOS ANÁLISIS DE LABORATORIO CON CARGO AL PROVEEDOR, Y SERÁ PERSONAL DE LA DIRECCIÓN DE ATENCIÓN AL DESARROLLO DE LA COMUNIDAD EL ENCARGADO DE COORDINAR LOS ENVÍOS AL LABORATORIO CORRESPONDIENTE.

TODO LO RELACIONADO CON EL ETIQUETADO, DATOS DE IMPRESIÓN, EMPAQUETADO Y EMBALAJE SE DEBERA DE ATENDER LO ESTIPULADO EN EL **ANEXO VII**

TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN CONSERVAR INTACTAS SUS CARACTERÍSTICAS DURANTE UN PERÍODO MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DE SU RECEPCIÓN EN EL ALMACÉN CENTRAL DE LA CONVOCANTE.

PARTIDA No. 3
PRIMEROS 1,000 DÍAS DE VIDA
Mujer embarazada o en periodo de lactancia
CANTIDAD: 36,000

Insumo		Presentación del insumo	Piezas
1	Harina de maíz nixtamalizado	Bolsa de 1kg	1.00
2	Arroz	Bolsa de 1 kg	1.00
3	Avena	Bolsa de 400g	1.00
4	Pasta para sopa integral	Bolsa de 200g	1.00
5	Ensalada de verduras	Lata de 215g	1.00
6	Manzana	Bolsa de 500 gr	1.00
7	Amaranto	bolsa 200 gr	1.00
8	Frijol pinto	Bolsa de 1kg	1.00
9	Lentejas	Bolsa de 500g	1.00
10	Atún en agua	Lata de 140g	1.00
11	Sardina	Lata de 425g	1.00
12	Leche entera en polvo fortificada.	Bolsas de 240g	2.00
13	Huevo Fresco	Docena	1.00
14	Complemento alimenticio	Bolsa de 500 g	1.00
15	Haba	Bolsa de 500 g	1.00

LOS PRODUCTOS DEBERÁN SER ENTREGADAS LIBRE A BORDO EN PISO (HASTA 50 MTS. DESDE EL ANDÉN DE DESCARGA AL INTERIOR DEL ALMACÉN CENTRAL DE DIF ESTATAL, UBICADO EN CALLE SELENIO ESQUINA CON CALLE ESTAÑO S/N DE LA CIUDAD INDUSTRIAL, DURANGO, DGO. LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS ADJUDICADOS, DEBERÁ EFECTUARSE CONFORME A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL **ANEXO V** Y A LA CALIDAD ESTABLECIDA EN EL **ANEXO VI**, ASÍ MISMO DURANTE EL PERÍODO DEL CONTRATO, ADEMÁS, SE REALIZARÁN DOS ANÁLISIS DE LABORATORIO CON CARGO AL PROVEEDOR, Y SERÁ PERSONAL DE LA DIRECCIÓN DE ATENCIÓN AL DESARROLLO DE LA COMUNIDAD EL ENCARGADO DE COORDINAR LOS ENVÍOS AL LABORATORIO CORRESPONDIENTE.

TODO LO RELACIONADO CON EL ETIQUETADO, DATOS DE IMPRESIÓN, EMPAQUETADO Y EMBALAJE SE DEBERA DE ATENDER LO ESTIPULADO EN EL **ANEXO VII**

TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN CONSERVAR INTACTAS SUS CARACTERÍSTICAS DURANTE UN PERÍODO MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DE SU RECEPCIÓN EN EL ALMACÉN CENTRAL DE LA CONVOCANTE.

Nota: Para evitar la descomposición del huevo, no debe empacarse dentro del contenido de la dotación alimentaria. Manéjese por separado.

PARTIDA 3
PRIMEROS 1,000 DÍAS DE VIDA
Dotación 6 a 12 meses
CANTIDAD: 36,000

Insumo		Presentación del insumo	Pieza
1	Hojuelas de avena	Bolsa 400g	1.00
2	Verduras enlatadas	Lata 215g	1.00
3	Manzana	Bolsa de 500g	1.00
4	Arroz	Bolsa de 1kg	1.00
5	Pasta para sopa	Paquete de 200g	1.00
6	Lenteja	Bolsa 500g	1.00
7	Frijol pinto	Bolsa 500g	1.00
8	Complemento alimenticio	Bolsa de 250g	1.00

LOS PRODUCTOS DEBERÁN SER ENTREGADAS LIBRE A BORDO EN PISO (HASTA 50 MTS. DESDE EL ANDÉN DE DESCARGA AL INTERIOR DEL ALMACÉN CENTRAL DE DIF ESTATAL, UBICADO EN CALLE SELENIO ESQUINA CON CALLE ESTAÑO S/N DE LA CIUDAD INDUSTRIAL, DURANGO, DGO. LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS ADJUDICADOS, DEBERÁ EFECTUARSE CONFORME A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL **ANEXO V** Y A LA CALIDAD ESTABLECIDA EN EL **ANEXO VI**, ASÍ MISMO DURANTE EL PERÍODO DEL CONTRATO, ADEMÁS, SE REALIZARÁN DOS ANÁLISIS DE LABORATORIO CON CARGO AL PROVEEDOR, Y SERÁ PERSONAL DE LA DIRECCIÓN DE ATENCIÓN AL DESARROLLO DE LA COMUNIDAD EL ENCARGADO DE COORDINAR LOS ENVÍOS AL LABORATORIO CORRESPONDIENTE.

TODO LO RELACIONADO CON EL ETIQUETADO, DATOS DE IMPRESIÓN, EMPAQUETADO Y EMBALAJE SE DEBERA DE ATENDER LO ESTIPULADO EN EL **ANEXO VII**

TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN CONSERVAR INTACTAS SUS CARACTERÍSTICAS DURANTE UN PERÍODO MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DE SU RECEPCIÓN EN EL ALMACÉN CENTRAL DE LA CONVOCANTE.

PARTIDA 3
PRIMEROS 1,000 DÍAS DE VIDA
Dotación 12 a 24 meses
CANTIDAD: 84,000

Insumo		Presentación del insumo	pieza
1	Frijol pinto	Bolsa de 1kg	1.00
2	Arroz	Bolsa de 1kg	1.00
3	Leche entera	1lt	1.00
4	Pasta sopa	bolsa de 200grs	2.00
5	Verduras enlatadas	Lata 215g	1.00
6	Haba	Bolsa de 500 g	1.00
7	Manzana	500 gr	1.00
8	Lenteja	Bolsa de 1kg	1.00
9	Huevo fresco	Docena	1.00

LOS PRODUCTOS DEBERÁN SER ENTREGADAS LIBRE A BORDO EN PISO (HASTA 50 MTS. DESDE EL ANDÉN DE DESCARGA AL INTERIOR DEL ALMACÉN CENTRAL DE DIF ESTATAL, UBICADO EN CALLE SELENIO ESQUINA CON CALLE ESTAÑO S/N DE LA CIUDAD INDUSTRIAL, DURANGO, DGO. LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS ADJUDICADOS, DEBERÁ EFECTUARSE CONFORME A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL **ANEXO V** Y A LA CALIDAD ESTABLECIDA EN EL **ANEXO VI**, ASÍ MISMO DURANTE EL PERÍODO DEL CONTRATO, ADEMÁS, SE REALIZARÁN DOS ANÁLISIS DE LABORATORIO CON CARGO AL PROVEEDOR, Y SERÁ PERSONAL DE LA DIRECCIÓN DE ATENCIÓN AL DESARROLLO DE LA COMUNIDAD EL ENCARGADO DE COORDINAR LOS ENVÍOS AL LABORATORIO CORRESPONDIENTE.

TODO LO RELACIONADO CON EL ETIQUETADO, DATOS DE IMPRESIÓN, EMPAQUETADO Y EMBALAJE SE DEBERA DE ATENDER LO ESTIPULADO EN EL **ANEXO VII**

TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN CONSERVAR INTACTAS SUS CARACTERÍSTICAS DURANTE UN PERÍODO MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DE SU RECEPCIÓN EN EL ALMACÉN CENTRAL DE LA CONVOCANTE.

Nota: Para evitar la descomposición del huevo, no debe empacarse dentro del contenido de la dotación alimentaria. Manéjese por separado.

PARTIDA 4
PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA
Dotación de 2 a 5 años, no escolarizados
CANTIDAD: 96,000

Insumo		Presentación del insumo	PIEZAS
1	Frijol pinto	Bolsa de 1kg	1.00
2	Lenteja	Bolsa de 1kg	1.00
3	Leche semidescremada en polvo	Bolsa 240g	1.00
4	Avena	Bolsa 400g	1.00
5	Arroz	Bolsa de 1 kg	1.00
6	Pasta para sopa	Bolsa de 500g	1.00
7	Manzana	Bolsa de 500 gr	1.00
8	Sardina	Lata de 425g	1.00
9	Verduras enlatadas	Lata de 215g	1.00
10	Huevo fresco	Docena	1.00

LOS PRODUCTOS DEBERÁN SER ENTREGADAS LIBRE A BORDO EN PISO (HASTA 50 MTS. DESDE EL ANDÉN DE DESCARGA AL INTERIOR DEL ALMACÉN CENTRAL DE DIF ESTATAL, UBICADO EN CALLE SELENIO ESQUINA CON CALLE ESTAÑO S/N DE LA CIUDAD INDUSTRIAL, DURANGO, DGO. LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS ADJUDICADOS, DEBERÁ EFECTUARSE CONFORME A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL **ANEXO V** Y A LA CALIDAD ESTABLECIDA EN EL **ANEXO VI**, ASÍ MISMO DURANTE EL PERÍODO DEL CONTRATO, ADEMÁS, SE REALIZARÁN DOS ANÁLISIS DE LABORATORIO CON CARGO AL PROVEEDOR, Y SERÁ PERSONAL DE LA DIRECCIÓN DE ATENCIÓN AL DESARROLLO DE LA COMUNIDAD EL ENCARGADO DE COORDINAR LOS ENVÍOS AL LABORATORIO CORRESPONDIENTE.

TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN CONSERVAR INTACTAS SUS CARACTERÍSTICAS DURANTE UN PERÍODO MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DE SU RECEPCIÓN EN EL ALMACÉN CENTRAL DE LA CONVOCANTE.

TODO LO RELACIONADO CON EL ETIQUETADO, DATOS DE IMPRESIÓN, EMPAQUETADO Y EMBALAJE SE DEBERA DE ATENDER LO ESTIPULADO EN EL **ANEXO VII**

Nota: Para evitar la descomposición del huevo, no debe empacarse dentro del contenido de la dotación alimentaria. Manéjese por separado.

PARTIDA 4
DOTACIÓN PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA
Personas con discapacidad, adultos mayores.
CANTIDAD: 72,000

Insumo		Presentación del insumo	PIEZAS
1	Harina de maíz nixtamalizado	Bolsa de 1kg	1.00
2	Arroz	Bolsa de 1 kg	1.00
3	Avena	Bolsa de 400g	1.00
4	Pasta para sopa integral	Bolsa de 200g	1.00
5	Verduras enlatadas	Lata de 215g	1.00
6	Manzana	Bolsa de 500 kg	1.00
7	Ciruela pasa	Bolsa de 300g	1.00
8	Aceite vegetal	Envase de 500mL	1.00
9	Frijol pinto	Bolsa de 1 kg	1.00
10	Lentejas	Bolsa de 500g	1.00
11	Atún en agua	Lata de 140g	1.00
12	Sardina	Lata de 425g	1.00
13	Leche descremada en polvo	Bolsa de 240g	1.00
14	Amaranto	Bolsa 200 gr	1.00
15	Huevo Fresco	Docena	1.00

LOS PRODUCTOS DEBERÁN SER ENTREGADAS LIBRE A BORDO EN PISO (HASTA 50 MTS. DESDE EL ANDÉN DE DESCARGA AL INTERIOR DEL ALMACÉN CENTRAL DE DIF ESTATAL, UBICADO EN CALLE SELENIO ESQUINA CON CALLE ESTAÑO S/N DE LA CIUDAD INDUSTRIAL, DURANGO, DGO. LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS ADJUDICADOS, DEBERÁ EFECTUARSE CONFORME A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN EL **ANEXO V** Y A LA CALIDAD ESTABLECIDA EN EL **ANEXO VI**, ASÍ MISMO DURANTE EL PERÍODO DEL CONTRATO, ADEMÁS, SE REALIZARÁN DOS ANÁLISIS DE LABORATORIO CON CARGO AL PROVEEDOR, Y SERÁ PERSONAL DE LA DIRECCIÓN DE ATENCIÓN AL DESARROLLO DE LA COMUNIDAD EL ENCARGADO DE COORDINAR LOS ENVÍOS AL LABORATORIO CORRESPONDIENTE.

TODO LO RELACIONADO CON EL ETIQUETADO, DATOS DE IMPRESIÓN, EMPAQUETADO Y EMBALAJE SE DEBERA DE ATENDER LO ESTIPULADO EN EL **ANEXO VII**

TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN CONSERVAR INTACTAS SUS CARACTERÍSTICAS DURANTE UN PERÍODO MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DE SU RECEPCIÓN EN EL ALMACÉN CENTRAL DE LA CONVOCANTE.

Nota: Para evitar la descomposición del huevo, no debe empacarse dentro del contenido de la dotación alimentaria. Manéjese por separado.

A N E X O NO. II

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. LP/E/DIF/001/2020.

MODELO DE RECIBO DE GARANTÍA

Recibí del C: (nombre del representante legal) en su calidad de representante de le empresa (nombre de la empresa), fianza no..... depor la cantidad de \$ (Escribir la cantidad con letras), como GARANTÍA DE SERIEDAD de la propuesta correspondiente a la licitación Número_____. En caso de no ser seleccionado como ganador, le será devuelta 15 días después de emitido el fallo, al ganador se le devolverá cuando presente la garantía de cumplimiento de contrato y anticipo en su caso.

Nombre de la Ciudad , Fecha

R E C I B I

A N E X O NO. III
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
No. LP/E/DIF/001/2020.
MODELO DE LA CARTA COMPROMISO DE PROPOSICIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL
 DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE DURANGO
 P R E S E N T E

Me refiero a la Licitación Pública Nacional Número, relativa a la adquisición de, por mi propio derecho (nombre del representante legal) como representante de la empresa (nombre de la empresa), manifiesto lo siguiente:

He tomado debida nota de los datos bases a que se sujetará el concurso de referencia, así como las BASES y Normas generales para la contratación y adquisición del producto, aceptando íntegramente los requisitos y que conoce los lugares donde se harán las entregas correspondientes.

Igualmente expongo que se han tomado las providencias a que se refiere el pliego de requisitos, manifestando que esta empresa conoce la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, aceptando tales documentos que rigen lo conducente respecto al concurso indicado y demás actos que sederiven.

De acuerdo a lo anterior, presento a Usted las proposiciones respectivas siendo estas las siguientes:

PARTIDA No. 1.

	CANTIDAD DE DESPENSAS	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNITARIO	IMPORTE SIN I.V.A.	I.V.A.	IEPS	IMPORTE TOTAL DE LA LICITACION
DESAYUNO CALIENTE									
					TOTAL				

(ESCRIBIR LA CANTIDAD TOTAL CON LETRA)

PARTIDA No. 2.

	CANTIDAD DE DESPENSAS	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNITARIO	IMPORTE SIN I.V.A.	I.V.A.	IEPS	IMPORTE TOTAL DE LA LICITACION
DESAYUNO FRIO									
				TOTAL					

(ESCRIBIR LA CANTIDAD TOTAL CON LETRA)

PARTIDA No. 3.

PRIMEROS 1000 DIAS DE VIDA	CANTIDAD DE DESPENSAS	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNITARIO	IMPORTE SIN I.V.A.	I.V.A.	IEPS	IMPORTE TOTAL DE LA LICITACION
Mujer embarazada o en periodo de lactancia									
Dotación 6 a 12 meses									
Dotación 12 a 24 meses									
				TOTAL					

(ESCRIBIR LA CANTIDAD TOTAL CON LETRA)

PARTIDA No. 4.

PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA	CANTIDAD DE DESPENSAS	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNITARIO	IMPORTE SIN I.V.A.	I.V.A.	IEPS	IMPORTE TOTAL DE LA LICITACION
Dotación de 2 a 5 años, no escolarizados									
Personas con discapacidad, adultos mayores.									
TOTAL									

(ESCRIBIR LA CANTIDAD TOTAL CON LETRA)

Asimismo le manifiesto comprometerme a entregar los bienes solicitados en los plazos estipulados en la convocatoria.

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

NOTA: SI LA OFERTA COMPRENDE MAS DE UNA PAGINA, DEBERÁ DE FIRMARSE EN TODAS LA HOJAS, SE PRESENTARA EN HOJA MEMBRETADA DE LA EMPRESA QUE CONTENGA NOMBRE O DENOMINACION SOCIAL, REGISTRO FEDERAL DE CAUSANTES, DOMICILIO COMPLETO, TELEFONO, CORREO ELECTRONICO.

A N E X O N O . I V

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. LP/E/DIF/001/2020.

MODELO DE LA CARTA DE LICITANTES CALIFICADOS

(Nombre del representante legal), en mi carácter de representante legal de: (nombre de la empresa) como lo justifico en la documentación que lo acredita, declaro bajo protesta de decir verdad, que mi empresa no se encuentra en ninguno de los supuestos establecidos en los preceptos del Artículo 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango.

PARA EL CASO DE QUE LAS DECLARACIONES EXPRESADAS EN ESTE DOCUMENTO RESULTASEN FALSAS CON POSTERIDAD, ESTO SERÁ CAUSAL DE RESCISIÓN DEL CONTRATO RESPECTIVO.

RESPECTUOSAMENTE

(Nombre y firma del representante legal)

A N E X O N O. V

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. LP/E/DIF/001/2020.

CALENDARIZACION DE ENTREGA DE PRODUCTOS

Referencias de partidas

PARTIDA	Programa Alimentario	Insumo	Cantidad
1	Desayuno escolar caliente (dotación)	Dotación	2,538
2	Desayuno escolar frío	Dotación alimentaria	5,075,000
3	Programa de Asistencia Alimentaria en los primeros 1000 días de vida. Dotación: Mujeres embarazadas y en período de lactancia.	Dotación alimentaria	36,000
3	Programa de Asistencia Alimentaria en los primeros 1000 días de vida. Dotación: Lactantes de 6 a 12 meses.	Dotación alimentaria	36,000
3	Programa de Asistencia Alimentaria en los primeros 1000 días de vida. Dotación: Lactantes de 12 a 24 meses.	Dotación alimentaria	84,000
4	Personas de atención prioritaria Dotación de 2 a 5 años, no escolarizados	Dotación alimentaria	96,000
4	Dotación personas de atención prioritaria Personas con discapacidad, adultos mayores.	Dotación alimentaria	72,000

La Dirección de Atención al Desarrollo de la Comunidad del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Durango, tendrá la facultad de reorientar o suspender la entrega de todos o algún(os) insumos o paquetes alimentarios, esto en caso de que se compruebe que exista un manejo inadecuado de cualquiera de los programas de Asistencia Social Alimentaria contenidos en la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria.

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DURANGO
DIRECCION DE ATENCION AL DESARROLLO DE LA COMUNIDAD
SUBDIRECCION DE PROGRAMAS ALIMENTARIOS
ASISTENCIA ALIMENTARIA
DISTRIBUCION**

ABRIL - DICIEMBRE 2020

**PARTIDA 1
DESAYUNOS CALIENTES**

Calendario	
MES	CANTIDAD
Enero	-
Febrero	-
Marzo	-
Abril	266
Mayo	323
Junio	456
Julio	
Agosto	100
Septiembre	380
Octubre	418
Noviembre	380
Diciembre	215
TOTAL	2,538

LAS DESPENSAS DEBERÁN SER ENTREGADAS LIBRE A BORDO EN PISO (HASTA 50 MTS. DESDE EL ANDÉN DE DESCARGA AL INTERIOR DEL ALMACÉN CENTRAL DE DIF ESTATAL, UBICADO EN CALLE SELENIO ESQUINA CON CALLE ESTAÑO S/N DE LA CIUDAD INDUSTRIAL, DURANGO, DGO.

ABRIL - DICIEMBRE 2020

**PARTIDA 2
DESAYUNOS FRIOS**

Calendario	
MES	CANTIDAD
Enero	-
Febrero	-
Marzo	-
Abril	1,015,000
Mayo	
Junio	1,015,000
Julio	
Agosto	1,015,000
Septiembre	
Octubre	1,015,000
Noviembre	1,015,000
Diciembre	
TOTAL	5,075,000

LAS DESPENSAS DEBERÁN SER ENTREGADAS LIBRE A BORDO EN PISO (HASTA 50 MTS. DESDE EL ANDÉN DE DESCARGA AL INTERIOR DEL ALMACÉN CENTRAL DE DIF ESTATAL, UBICADO EN CALLE SELENIO ESQUINA CON CALLE ESTAÑO S/N DE LA CIUDAD INDUSTRIAL, DURANGO, DGO.

ABRIL - DICIEMBRE 2020

**PARTIDA 3
MUJER EMBARAZADA O EN PERIODO DE LACTANCIA**

Calendario	
MES	CANTIDAD
Enero	-
Febrero	-
Marzo	-
Abril	6,000
Mayo	9,000
Junio	3,000
Julio	3,000
Agosto	3,000
Septiembre	3,000
Octubre	3,000
Noviembre	3,000
Diciembre	3,000
TOTAL	36,000

LAS DESPENSAS DEBERÁN SER ENTREGADAS LIBRE A BORDO EN PISO (HASTA 50 MTS. DESDE EL ANDÉN DE DESCARGA AL INTERIOR DEL ALMACÉN CENTRAL DE DIF ESTATAL, UBICADO EN CALLE SELENIO ESQUINA CON CALLE ESTAÑO S/N DE LA CIUDAD INDUSTRIAL, DURANGO, DGO.

ABRIL - DICIEMBRE 2020

**PARTIDA 3
DOTACION DE 6-12 MESES**

Calendario	
MES	CANTIDAD
Enero	-
Febrero	-
Marzo	-
Abril	6,000
Mayo	9,000
Junio	3,000
Julio	3,000
Agosto	3,000
Septiembre	3,000
Octubre	3,000
Noviembre	3,000
Diciembre	3,000
TOTAL	36,000

LAS DESPENSAS DEBERÁN SER ENTREGADAS LIBRE A BORDO EN PISO (HASTA 50 MTS. DESDE EL ANDÉN DE DESCARGA AL INTERIOR DEL ALMACÉN CENTRAL DE DIF ESTATAL, UBICADO EN CALLE SELENIO ESQUINA CON CALLE ESTAÑO S/N DE LA CIUDAD INDUSTRIAL, DURANGO, DGO.

ABRIL - DICIEMBRE 2020

**PARTIDA 3
DOTACION DE 12 A 24 MESES**

Calendario	
MES	CANTIDAD
Enero	-
Febrero	-
Marzo	-
Abril	14,000
Mayo	21,000
Junio	7,000
Julio	7,000
Agosto	7,000
Septiembre	7,000
Octubre	7,000
Noviembre	7,000
Diciembre	7,000
TOTAL	84,000

LAS DESPENSAS DEBERÁN SER ENTREGADAS LIBRE A BORDO EN PISO (HASTA 50 MTS. DESDE EL ANDÉN DE DESCARGA AL INTERIOR DEL ALMACÉN CENTRAL DE DIF ESTATAL, UBICADO EN CALLE SELENIO ESQUINA CON CALLE ESTAÑO S/N DE LA CIUDAD INDUSTRIAL, DURANGO, DGO.

ABRIL - DICIEMBRE 2020

**PARTIDA 4
DOTACION DE 2-5 AÑOS, NO ESCOLARIZADOS**

Calendario	
MES	CANTIDAD
Enero	-
Febrero	-
Marzo	-
Abril	16,000
Mayo	24,000
Junio	8,000
Julio	8,000
Agosto	8,000
Septiembre	8,000
Octubre	8,000
Noviembre	8,000
Diciembre	8,000
TOTAL	96,000

LAS DESPENSAS DEBERÁN SER ENTREGADAS LIBRE A BORDO EN PISO (HASTA 50 MTS. DESDE EL ANDÉN DE DESCARGA AL INTERIOR DEL ALMACÉN CENTRAL DE DIF ESTATAL, UBICADO EN CALLE SELENIO ESQUINA CON CALLE ESTAÑO S/N DE LA CIUDAD INDUSTRIAL, DURANGO, DGO.

ABRIL - DICIEMBRE 2020

**PARTIDA 4
PERSONAS CON DISCAPACIDAD, ADULTOS MAYORES.**

Calendario	
MES	CANTIDAD
Enero	-
Febrero	-
Marzo	-
Abril	12,000
Mayo	18,000
Junio	6,000
Julio	6,000
Agosto	6,000
Septiembre	6,000
Octubre	6,000
Noviembre	6,000
Diciembre	6,000
TOTAL	72,000

LAS DESPENSAS DEBERÁN SER ENTREGADAS LIBRE A BORDO EN PISO (HASTA 50 MTS. DESDE EL ANDÉN DE DESCARGA AL INTERIOR DEL ALMACÉN CENTRAL DE DIF ESTATAL, UBICADO EN CALLE SELENIO ESQUINA CON CALLE ESTAÑO S/N DE LA CIUDAD INDUSTRIAL, DURANGO, DGO.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD 2020
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. LP/E/DIF/001/2020.**

ANEXO VI

**PARTIDA 1
ANEXO**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
DEL PROGRAMA “DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE”**

Grupo de alimento	Producto y presentación	Unidad de Medida
ALIMENTO DE ORIGEN ANIMAL	Huevo fresco	Docena.
LEGUMINOSA	Frijol pinto	Pza.
CEREAL	Avena	Pza.
ACEITES Y GRASAS	Aceite vegetal	Pza.
LEGUMINOSA	Haba	Pza.
LEGUMINOSA	Lenteja	Pza.
CEREAL	Sopa de pasta	Pza.
CEREAL	Arroz	Pza.
ALIMENTO DE ORIGEN ANIMAL	Pechuga de pollo deshebrado	Pouch.
CEREAL	Harina de maíz nixtamalizado	Pza.
ALIMENTO DE ORIGEN ANIMAL	Atún en Agua	Pza.
ALIMENTO DE ORIGEN ANIMAL	Leche descremada en polvo ultrapasteurizada adicionada con hierro y vitaminas A y D	Pza.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

PARTIDA 1

Huevo con cascarón

Definición:

Producto de la ovulación de la gallina (*Gallus domesticus*) y otras especies de aves domésticas que sean aceptadas para consumo humano y es aquel que presenta un olor y sabor característico, que observado al ovoscopio, aparecerá completamente claro, sin sombra alguna, con yema centrada apenas perceptible, cámara de aire equivalente al tiempo transcurrido, teniendo como máximo 15 días después de la postura.

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Físicas	Descripción
Cascarón	No deberá de estar sucio, con manchado de sangre o excremento, o roto.
Materia Extraña	Deberá estar exento de materia extraña
Prueba de α -amilasa	Negativa

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas	Límite Máximo
<i>Salmonella</i>	Ausente en 25g de producto
Mesofílicos aerobios	100, 000 UFC/g
Coliformes totales	50 UFC/g

Nota: Depende de la presentación del huevo para los límites máximos de las características microbiológicas.

¹⁷⁵ NOM-159-SSA1-2016.

Materia extraña. El producto debe estar exento de materia extraña. NMX-F-028-1981, NMX.F.414-1982, NMX-F-417-1982, NMX-F-419-1982

Vida de anaquel: mínimo 20 días a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio y refrigerado (4⁰C. Máx.) o en lugar fresco y seco. Se debe evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPPLAFEST o COFEPRIIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta no debe contener plomo.

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Frijol pinto

Descripción:

Grano perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea, género Phaseolus y especie vulgaris L son plantas de origen americano de la familia de las leguminosas. Las semillas y vainas de estas plantas se usan como alimento y en la producción de forraje. Son hierbas rastreras y trepadoras con folíolos de tres hojas. El color de sus flores tiene tonalidades rosas, lilas y violetas. Sus semillas, lo que conocemos como frijol propiamente, tiene forma de riñón y crecen en una vaina comestible como legumbre (ejotes, del náhuatl exotl).

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Físicas Especificaciones de calidad – Categoría % ¹⁴¹	Límite Extra
Contenido neto	1 kg.
Humedad %	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera

Características Sensoriales ¹⁴²	Descripción
Color	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
Olor*	Característico del producto. 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.

2.- Análisis de Inocuidad:

Contaminantes Químicos ¹⁴³	Límite Máximo
Plomo	0.1 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg

Impurezas y materia extraña: Deberá cumplir con la tabla Especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

¹⁴² NMX-FF-038-SCFI-2016.

¹⁴³ Codex Stan 193-1995.

¹⁴⁴ NMX-FF-038-SCFI-2016

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Avena en hojuelas

Descripción:

La avena en hojuelas 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).

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Fisicoquímicas ²⁸	Límite Máximo
Contenido neto	Bolsa 400 g.
Actividad enzimática	Negativa
Porcentaje de ácidos grasos libres	Máximo 10 %
Humedad	Máximo 12.0 %
Proteínas (N X 5.83)	Mínimo 10.0 %
Cenizas	Máximo 2.0 %
Extracto etéreo	Mínimo 5.0 %
Fibra cruda	Máximo 2.5 %
Aflatoxinas	Máximo 20 μg / kg
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50 g.

²⁷ NMX-F-289-NORMEX-2014

²⁸ NOM-002-SCFI-2011, NMX-F-289-NORMEX-2014 / NOM-247-SSA1-2008

Características Sensoriales	Descripción
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.

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas ³⁰	Límite Máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Coliformes fecales	Negativo
<i>Salmonella spp</i>	Negativo (en 25 g)
Hongos y levaduras	100 UFC/g

Contaminantes Químicos ³¹	Límite Máximo mg/Kg
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/Kg

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad y, dentro de las tolerancias establecidas en la NOM-247-SSA1-2008: 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.³²

Vida de anaquel: mínimo 5 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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.

³¹ NOM-247-SSA1-2008 / NMX-F-289-NORMEX-2014

³² NMX-F-289-NORMEX-2014 / NOM-247-SSA1-2008.

Etiquetado: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para

alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Etiquetado: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Requisitos de Etiquetado ³³	Cantidad por porción
Contenido energético	Cal
Proteína	g
Carbohidratos	g
Azúcares	g
Fibra dietética	g
Grasas saturadas	g
Ácidos grasos trans	g
Sodio	mg

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Aceites vegetales comestibles

Descripción:

Aceite vegetal comestible es el aceite deodorizado que puede contener uno o más aceites comestibles que se hayan obtenido por extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilglicerolos y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, algodón, 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.¹³

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Fisicoquímicas	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
	Límite Máximo
*Contenido neto	Botella de 1 litro
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05 %
Humedad y materia volátil	0.05 %
Índice de peróxido *	1.0 meq / kg
Impurezas Insolubles	0.02 %
Ácidos grasos Trans	3.5 %

*Al momento de envasar¹⁴

¹³ NMX-F-808-SCFI-2018.

¹⁴ NOM-002-SCFI-2011; NMX-F-808-SCFI-2018; NMX-F-475-SCFI-2017; NMX-F-809-SCFI-2018; NMX-F-030-SCFI-2018; NMX-F-252-SCFI-2017.

Características Sensoriales¹⁵	Descripción
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
*Al momento del envasado	Se debe asegurar que el envase no haya sido violado

2.- Análisis de Inocuidad:

Contaminantes Químicos¹⁶	Límite Máximo mg/Kg
Hierro	1.5
Cobre	0.1
Plomo	0.1
Arsénico	0.1

Aditivos (Antioxidantes)¹⁷	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

¹⁵ NMX-F-808-SCFI-2018, NMX-F-475-SCFI-2017, NMX-F-809-SCFI-2018, NMX-F-030-SCFI-2018, NMX-F-252-SCFI-2017

¹⁶ Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de salud. Punto X.3

¹⁷ NMX-F-808-SCFI-2018, NMX-F-475-SCFI-2017, NMX-F-809-SCFI-2018, NMX-F-030-SCFI-2018, NMX-F-252-SCFI-2017

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.
NMX-F-808-SCFI-2018

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar 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.

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

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.

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: (Para el Envase y Embalaje). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**.

Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Haba seca

Definición:

Se entiende por Habas (*Vicia faba L*) a las semillas oblongas de tamaño más o menos grande y que secada o sobremadurada adquiere un color marrón bronceado legumbres pertenecientes a la familia *leguminosae* siendo las semillas secas de dichas plantas que se distinguen de las semillas oleaginosas de leguminosas por su bajo contenido de grasa.¹³⁵

1.-Análisis de Calidad Nutrimental:

Características Físicas Especificaciones de calidad – Categoría % ¹³⁶	Límite Extra
Contenido neto	Bolsa 500g.
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

¹³⁵ CODEX STAN 171-1989; Bianco, V. V. y F. Pimpini. 1990. Orticoltura. Pàtron Editore, Bologna, Italia. 991p

¹³⁶ NOM-002-SCFI-2011 / NMX-FF-038-SCFI-2016

Características Sensoriales ¹³⁷	Descripción
Color	Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños.

Olor*	Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial.

2.- Análisis de Inocuidad:

Contaminantes Químicos ¹³⁸	Límite Máximo mg/Kg
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

Impurezas y materia extraña: Deberá cumplir con la tabla Especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).¹³⁹

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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

¹³⁷ NMX-FF-038-SCFI-2016

¹³⁸ Codex Stan 193-1995

¹³⁹ NMX-FF-038-SCFI-2016.

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: (Para el Envase y Embalaje). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**.

Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta no debe contener plomo.

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Lenteja en grano mediano

Descripción:

Se entiende por Lenteja en grano a los semillas pardas en forma de disco de medio centímetro de diámetro aproximadamente, extraídos de la vaina de la planta anual herbácea de la familia *fabaceae*, con tallos de 30 a 40 cm, endebles, ramosos y estriados, hojas oblongas, estípulas lanceoladas, zarcillos poco arrollados, flores blancas con venas moradas, sobre un pedúnculo axilar, y fruto en vaina pequeña. Éstas son diferenciadas de las semillas oleaginosas de leguminosas por su bajo contenido de grasa.¹⁵⁷

1.-Análisis de Calidad Nutrimental:

Características Físicas Especificaciones de calidad ¹⁵⁸ – Categoría %	Límite Extra	
Contenido neto	Bolsa 500g.	
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

¹⁵⁷ CODEX STAN 171-1989; Bianco, V. V. y F. Pimpini. 1990. Orticoltura. Pàtron Editore, Bologna, Italia. 991p

¹⁵⁸ NOM-002-SCFI-2011 / NMX-FF-038-SCFI-2016

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 Sensoriales ¹⁵⁹	Descripción
Color	Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños. De pardo a verde claro o verde amarillento.
Olor*	Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial.

2.- Análisis de Inocuidad:

Contaminantes Químicos ¹⁶⁰	Límite Máximo
Plomo	0.1 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg

Impurezas y materia extraña: Deberá cumplir con la tabla Especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).¹⁶¹

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

¹⁵⁹ NMX-FF-038-SCFI-2016

¹⁶⁰ Codex Stan 193-1995.

¹⁶¹ *Ídem* 156.

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.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**.

Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta no debe contener plomo.

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Pasta para sopa integral

Descripción:

Producto obtenido por el amasado mecánico de sémola o harinas, cualquiera de estas procedente en su totalidad de trigos duros con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, a la que se le ha agregado salvado, salvadillo o acemite, sémolas integrales, semolinas integrales o harinas de trigos duros integrales, moldeado laminado o extruído y sometido o no a un proceso térmico de desecación.¹³¹

1.-Análisis de Calidad Nutrimental:

Características físicas	Límite Máximo (%)
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 13
Proteína (Nx6.25)	Mínimo 13
Fibra*	Mínimo 1.8 g por 30 g (> a 10 % de la IDR)
Cenizas	Máximo 1.25

* De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente;

Características Sensoriales	Descripción
Color	Característico del producto, amarillo.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables
Apariencia	No debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos.

2.- Análisis de Inocuidad:¹³³

Características microbiológicas	Límite Máximo UFC/g
Hongos	200
Levaduras	150
Coliformes totales	10
<i>Escherichia coli</i>	Ausente

¹³¹ NMX-F-023-NORMEX-2002

¹³² Ídem.

¹³³ Ídem

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

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: El producto debe estar exento de materia extraña.¹³⁴

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Arroz

Descripción:

Arroz pulido grano 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.

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Físicas Grados de calidad % ²²	Límites Extra ²³	
Contenido neto	Bolsa 1 Kg.	
Humedad	10 mínimo-14 máximo	
Tipo de grano		
Grano entero	Mínimo 82	
Grano quebrado	Máximo 18	
Total	100	
Variedades		
Contrastantes	1.0	
Afines	2.0	
Total	3.0	
Granos dañados		
Insectos y microorganismos	2.0	
Manchados por calor	1.0	
Total	3.0	
Granos defectuosos		
Palay	0.05	
mal pulidos	3.50	
cutícula roja	1.50	
estrellados	7.50	
Granos yesosos	6.00	
Total	18.55	
Tamaño del grano	Extra largo: >/= 7.50 mm	

²² NOM-002-SCFI-2011

²³ Arroz pulido empacado NMX-FF-035-SCFI-2017

Largo: 6.60 a 7.49 mm Medio: 5.60 a 6.59 mm Corto: </= 5.59 mm
--

Apariencia del grano.- Generalmente se revisa que los granos se vean cristalinos o bien, presenten las manchas características dependiendo de la variedad, acorde a la siguiente tabla.

Apariencia del grano pulido de arroz según la variedad

Centro o panza blanca ²⁴	Porcentaje
Grano cristalino	Ninguna
Grano con centro o panza pequeña	≤ 10
Grano con centro o panza mediana	11 a 19
Grano con centro o panza grande	Hasta 20

Características Sensoriales ²⁵	Descripción
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.

2.- Análisis de Inocuidad:

Contaminantes Químicos ²⁶	Límite Máximo mg/Kg
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/ Kg

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.¹⁹

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.²⁰

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en

condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo Preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Pechuga de pollo deshebrada

Definición:

Productos cárnicos procesados: aquellos elaborados con carne, vísceras, grasa, partes comestibles, provenientes de mamíferos o aves, con la adición o no de otros ingredientes o aditivos, que pueden someterse a procesos de ahumado, cocción, curación, desecación, maduración, salado, marinado, entre otros.

Producto cárnico cocido listo para el consumo: aquellos sometidos a un tratamiento térmico para alcanzar una temperatura de 70°C en su centro térmico, o a una relación tiempo-temperatura equivalente que garantice la destrucción de microorganismos patógenos y que no requieren un tratamiento térmico por parte del consumidor. En esta categoría se encuentran de manera enunciativa mas no limitativa los siguientes productos: jamón cocido, salchichas cocidas o en salmuera, mortadelas y patés.

Productos cárnicos crudos listos para consumo: aquellos procesados crudos que son sometidos a un proceso de maduración o secado que garanticen la inocuidad del producto. En esta categoría se encuentran de manera enunciativa más no limitativa los siguientes productos: jamón serrano, carnes secas, pepperoni.

Productos cárnicos crudos no listos para el consumo humano: aquellos procesados crudos que requieren un tratamiento térmico previo a su consumo. En esta categoría se encuentran de manera enunciativa más no limitativa los siguientes productos: arracheras marinadas, hamburguesas crudas, chorizos, longanizas.

Productos cárnicos curados: aquellos productos procesados cocidos, precocidos o crudos listos o no listos para el consumo, a los que se agregan por vía húmeda o seca, sal, nitratos, nitritos o ambos, para su conservación y desarrollo de características organolépticas particulares.

Productos cárnicos precocidos: aquellos procesados que son sometidos a un tratamiento térmico que no garantiza la inocuidad del producto y requieren previo a su consumo un tratamiento térmico completo. En esta categoría se encuentran de manera enunciativa más no limitativa los siguientes productos: Nuggets, pechugas precocidas, alitas precocidas²⁰⁷.

2.- Análisis de Inocuidad:

Características microbiológicas ²⁰⁸		
Productos	Microorganismo	Límite máximo
Productos cárnicos cocidos listos para el consumo y crudos listos para el consumo.	Mesófilos aerobios	100 UFC/g
	<i>Escherichia coli.</i>	< 3 NMP/g
	<i>Listeria monocytogenes.</i>	Ausente en 25g
	<i>Salmonella spp.</i>	Ausente en 25g
Productos cárnicos precocidos y crudos no listos para el consumo.	<i>Escherichia coli.</i> (Cárnicos precocidos)	500 UFC/g
	<i>Escherichia coli.</i> O157:H7 (Productos elaborados con carne de bovino)	Ausente en 25g

Contaminantes químicos ²⁰⁹		
Contaminante	Límite máximo (mg/kg)	Producto
Arsénico	0.5	Cocido envasado en recipientes metálico.
Cadmio	0.1	Productos cárnicos procesados.
Estaño	250	Productos cárnicos en envases metálicos.
	100	Envasados en hoja de lata sin barniz.
	50	Para productos en otros tipos de envases.
Plomo	1.0	Productos cárnicos procesados. Productos de ganado bovino.
Clenbuterol*	Ausencia	

Materia extraña²¹⁰

Los productos cárnicos deberán de estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deberán de tener una longitud mayor a 7 mm.

ADITIVOS

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Vida de anaquel: mínimo 35 días a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio y refrigerado (4⁰C. Máx.). Se debe evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta no debe contener plomo.

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Harina de maíz nixtamalizado

Descripción:

Harina de maíz nixtamalizado, al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado.⁶⁶

1.-Análisis de Calidad Nutrimental:

Características Fisicoquímicas ⁶⁷	Límite Máximo (%)
Contenido neto	1 Kg.
Humedad	Máximo 12.5
Proteína en base seca	Mínimo 7
Proteína en base húmeda	Mínimo 6
Extracto etéreo en base seca	Mínimo 3
Extracto etéreo en base húmeda	Mínimo 2.5
Cenizas en base seca	Máximo 3.5
Cenizas en base húmeda	Máximo 3.0
Fibra dietética total en base seca	Mínimo 6
Fibra dietética total en base húmeda	Mínimo 5

Características Sensoriales ⁶⁸	Descripción
Color	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.
Aspecto/Apariencia	Debe ser granuloso con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Tamiz NMX No. 24 M. – 60 U.S.

⁶⁶ NOM-247-SSA1-2008

⁶⁷ NMX-F-046-SCFI-2018

⁶⁸ *Ídem.*

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser **restituidas** con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento⁶⁹	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente Recomendada
Tiamina (vitamina B ₁)	5	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (vitamina B ₂)	3	Riboflavina
Niacina (vitamina B ₃)	35	Nicotinamida

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser **adicionadas** con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento⁷⁰	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente Recomendada
Ácido fólico	2	Ácido fólico
Hierro (como ión ferroso)	40	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40	Óxido de zinc

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas⁷¹	Límite Máximo
Cuenta total de mesófilos aerobios	50,000 UFC/g
Coliformes totales	100 UFC/g
Hongos	1000 UFC/g

Contaminantes Químicos⁷²	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Arsénico	0.3 mg / kg
Aflatoxinas	12 µg / kg

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. NOM- 247-SSA1-2008.

Vida de anaquel: mínimo 5 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF a SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por harina del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**.

Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Atún aleta amarilla en agua

Descripción:

Es un grupo de peces vertebrados que viven en aguas oceánicas, son pelágicos y migratorios. El color de la carne es, según la parte del pescado, de un rosado tenue, hasta rojo intenso oscuro, es rica en proteínas, en ácidos grasos como el Omega 3 y en importantes vitaminas como A, D y las del tipo B, B3 y B12 para la nutrición humana.¹⁸²

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Físicas ¹⁸³	Límite Máximo
Contenido neto	140 gr.
Masa drenada	100 gr.

Características Fisicoquímicas	Límite Máximo
Sodio	Máximo 400 mg/100 g*
Proteína	Mínimo 20%

*De acuerdo a los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente

¹⁸² NMX-F-220-SCFI-2011

¹⁸³ NOM-084-SCFI-1994 / NOM-030-SCFI-2006 / NOM-008-SCFI-2002, NMX-F-220-SCFI-2011

Características Sensoriales ¹⁸⁴	Descripción
Color	Claro y homogéneo. Característico del producto, no debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o biológicos.
Olor	Característico del producto, libre de olores desagradables por contaminación, alteración o adulteración o descomposición química o microbiológica.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o adulteración o descomposición química o microbiológica.

Apariencia / Aspecto	Poner las características de acuerdo a la presentación solicitada por el SEDIF, ya sea, trozos, hojuelas o desmenuzado y que cumpla con lo indicado en la NOM-084-SCFI-1994.
Textura	Firme y propia del producto envasado.

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas ¹⁸⁵	Límite Máximo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Contaminantes químicos ¹⁸⁶	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	0.5
Metilmercurio	1.0
Plomo	1.0
Estaño *	100
Histamina	100

* Sólo para enlatado

¹⁸⁴ NMX-F-220-SCFI-2011 / NOM-084-SCFI-1994 / Codex Stan-070-1981

¹⁸⁵ NOM-242-SSA1-2009 / NOM-130-SSA1-1995

¹⁸⁶ NOM-242-SSA1-2009

Aditivos
Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: El producto debe estar exento de MATERIA EXTRAÑA. Libre de insectos, pelos, excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña que ponga en evidencia la falta de higiene en su preparación.¹⁸⁷

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta no debe contener plomo.

Requisitos de Etiquetado ¹⁸⁸	Cantidad por porción
Contenido energético	Cal
Proteína	G
Carbohidratos	G
Azúcares	G
Fibra dietética	G
Grasas saturadas	G
Ácidos grasos trans	G
Sodio	Mg

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

¹⁸⁸ NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas

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

Leche en polvo descremada

Descripción:

Leche en polvo, producto obtenido mediante eliminación parcial del agua de la leche por calor o por cualquier otro procedimiento y que consiste en reducir su contenido de agua hasta un límite máximo de 4%.⁸⁸

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Físicoquímicas % ⁸⁹	Límite Máximo
	Descremada
Contenido neto	500 g
Humedad	Máximo 4
Grasa Butírica (m/m)	Máximo 1.5
Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (m/m)*	Mínimo 34
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)*	Mínimo 27
Cloruro de sodio**	Máximo 400 mg/100 g
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 microgramos/L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D ₃	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)

*La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m). NOM- 155-SCFI-2012,

**Criterios de calidad nutricia de la EIASA vigente. NOM-243-SSA1-2010

***7.2.2 Asimismo, la leche en polvo que contenga **entre 12% m/m y 14% m/m** de grasa butírica podrá denominarse **semidescremada**, siempre y cuando cumpla con todas las especificaciones de la leche parcialmente descremada contenidas en la tabla 4, de la NOM-155-SCFI-2012.

⁸⁸ NOM-155-SCFI-2012 y NOM-243-SSA1-2010

⁸⁹ NOM-155-SCFI-2012. Criterios de calidad nutricia de la EIASA vigente. NOM-243-SSA1-2010

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

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones.

Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína	En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m) Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos	Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración.

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas	Límite Máximo
	Descremada
Organismos Coliformes totales	≤ 10 UFC/g o mL
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente en 25 g o mL
<i>Escherichia coli</i>	≤ 3 NMP/g o mL
<i>Enterotoxina estafilocócica</i>	Negativa

Inhibidores Bacterianos	Límite Máximo
	Descremada
Derivados Clorados	Negativo
Sales Cuaternarias de Amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

Contaminantes y Metales Pesados	Límite Máximo mg/Kg
	Descremada
Plomo	0.1
Mercurio	0.05
Arsénico	0.2
Aflatoxina M ₁	0.5 µg/L

⁹⁰ NOM-243-SSA1-2010

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: El producto debe estar exento de materia extraña.⁹¹

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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.

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: Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

- Información comercial.⁹²
- Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- Por tratarse de un producto en polvo deberá señalar el modelo de conservación con laguna de las siguientes leyendas: “Consérvase en lugar fresco y seco”. “Una vez preparado el producto, manténgase o consérvase en refrigeración” o cualquier otra equivalente.⁹³
- 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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

	Aceptación	Rechazo
--	-------------------	----------------

Parámetros		
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

PARTIDA 2

ANEXO VI

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DEL PROGRAMA “DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD FRIO”

Grupo de alimento	Producto y presentación	Unidad de Medida
Cereal/Fruta	Mezcla de Fruta Deshidratada pasa, piña y avena tostada	Pza.
Cereal/Fruta	Mezcla de Fruta Deshidratada Pasa, Papaya y Cacahuete Sin Sal	Pza.
Cereal	Galleta integral de trigo con Salvado, Sabor Vainilla	Pza.
Cereal	Mini Galleta integral con salvado y fibra de avena sabor Coco	Pza.
Cereal	Cereal integral tipo Barra de Avena con Cacahuete y Amaranto	Pza.
Cereal	Barra de avena, arroz inflado, amaranto, hojuela de maiz, Chia y Kiwi	Pza.
Alimento de origen animal	Leche Descremada Ultrapasteurizada	Pza.

Mezcla de pasas, piña y Avena Tostada

Descripción:

Aquella fruta que ha pasado por un proceso de deshidratación; entendiéndose a la deshidratación como a la extracción de la humedad del alimento con el objetivo de prevenir el crecimiento y la reproducción de los microorganismos y evitando utilizar azúcar en cualquiera de sus etapas.¹⁸⁹

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Físicoquímicas ¹⁹⁰	Límite Máximo
Contenido neto	30 gr.
Contenido fruta deshidratada	20 g
Contenido avena	10g - 12 g
Humedad	16 – 18%
Hidratos de carbono*	Máximo 20 % de las calorías totales del insumo Reportar el contenido de glucosa, fructosa y sacarosa .

*Criterios de Calidad Nutricional de la EIASA vigente, por porción de 30 g.

Características Sensoriales	Descripción
Color	Característico de la fruta empleada, libre de manchas o daños causados por quemadura 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.

2.- Análisis de Inocuidad:

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

Aditivos

Contaminantes Químicos ¹⁹¹	Límite Máximo mg/Kg
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña. El producto debe estar exento de materia extraña. (Insectos y sus desechos, roedores y sus desechos, cabello,... Negativo).¹⁹²

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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.

¹⁹¹ Codex Stan 193-1995

¹⁹² NMX-F-609-NORMEX-2002

Etiquetado: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-

Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta no debe contener plomo.

Requisitos de Etiquetado	Cantidad por porción
Contenido energético	Cal
Proteína	G
Carbohidratos	G
Azúcares	G
Fibra dietética	G
Grasas saturadas	G
Ácidos grasos trans	G
Sodio	Mg

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Mezcla de pasas, papaya y cacahuete sin sal

Descripción:

Aquella fruta que ha pasado por un proceso de deshidratación; entendiéndose a la deshidratación como a la extracción de la humedad del alimento con el objetivo de prevenir el crecimiento y la reproducción de los microorganismos y evitando utilizar azúcar en cualquiera de sus etapas.

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Fisicoquímicas ¹⁹⁰	Límite Máximo
Contenido neto	30 gr.
Contenido fruta deshidratada	20 g
Contenido avena	10g - 12 g
Humedad	16 – 18%
Hidratos de carbono*	Máximo 20 % de las calorías totales del insumo Reportar el contenido de glucosa, fructosa y sacarosa .

*Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente, por porción de 30 g.

Características Sensoriales	Descripción
Color	Característico de la fruta empleada, libre de manchas o daños causados por quemadura 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.

2.- Análisis de Inocuidad:

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

Aditivos

Contaminantes Químicos ¹⁹¹	Límite Máximo mg/Kg
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña. El producto debe estar exento de materia extraña. (Insectos y sus desechos, roedores y sus desechos, cabello,... Negativo).¹⁹²

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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.

¹⁹¹ Codex Stan 193-1995

¹⁹² NMX-F-609-NORMEX-2002

Etiquetado: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta no debe contener plomo.

Requisitos de Etiquetado	Cantidad por porción
Contenido energético	Cal

Proteína	G
Carbohidratos	G
Azúcares	G
Fibra dietética	G
Grasas saturadas	G
Ácidos grasos trans	G
Sodio	Mg

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Mini Galleta Integral de Salvado y Fibra de Avena sabor coco

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 redonda, caracterizado por su bajo contenido en agua.

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Fisicoquímicas	Límite Máximo
Contenido neto	30 gr.
Humedad	Máximo 8 %
Proteínas	Mínimo 8.0 %
Fibra*	Mínimo 1.8 g (> 10 % de la IDR)
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
Cenizas	Máximo 2.0 %
Sodio*	Máximo 120 mg

*Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente, por porción de 30 g.

¹⁹³ NOM-247-SSA1-2008

¹⁹⁴ NOM-002-SCFI-2011 / NOM-247-SSA1-2008

Características Sensoriales	Descripción
Color	Dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Apariencia/Aspecto	Aspecto fresco. Tamaño irregular.
Olor	Ligeramente dulce a coco, sin olor a rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Característico del coco y sus cereales empleados, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Consistencia	Firme, semicrujiente.

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas ¹⁹⁵	Límite Máximo UFC/g
Bacterias mesofílicas aerobias	3,000
Coliformes totales	< 10
Hongos	300

Contaminantes Químicos ¹⁹⁶	Límite Máximo mg/Kg
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg / kg

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: 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. NOM-247-SSA1-2008

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y Embalaje). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del

Sistema Estatal DIF. La tinta no debe contener plomo.

Requisitos de Etiquetado ¹⁹⁷	Cantidad por porción
Contenido energético	Cal
Proteína	G
Carbohidratos	G
Azúcares	G
Fibra dietética	G
Grasas saturadas	G
Ácidos grasos trans	G
Sodio	Mg

¹⁹⁷ NOM-051-SCFI/SSA1-2010

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Cereal integral tipo Barra de avena con cacahuate y 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.¹⁹³

1.-Análisis de Calidad Nutrimental:¹⁹⁴

Características Físicoquímicas	Límite Máximo
Contenido neto	30 gr.
Humedad	Máximo 8 %
Proteínas	Mínimo 8.0 %
Fibra*	Mínimo 1.8 g (> 10 % de la IDR)
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
Cenizas	Máximo 2.0 %
Sodio*	Máximo 120 mg

*Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente, por porción de 30 g.

¹⁹³ NOM-247-SSA1-2008

¹⁹⁴ NOM-002-SCFI-2011 / NOM-247-SSA1-2008

Características Sensoriales	Descripción
Color	Dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Apariencia/Aspecto	Aspecto tipo barra. Tamaño uniforme.
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.

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas ¹⁹⁵	Límite Máximo UFC/g
Bacterias mesofílicas aerobias	3,000
Coliformes totales	< 10
Hongos	300

Contaminantes Químicos ¹⁹⁶	Límite Máximo mg/Kg
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg / kg

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: 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. NOM-247-SSA1-2008

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y Embalaje). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta no debe contener plomo.

Requisitos de Etiquetado ¹⁹⁷	Cantidad por porción
Contenido energético	Cal
Proteína	g
Carbohidratos	g
Azúcares	g
Fibra dietética	g
Grasas saturadas	g
Ácidos grasos trans	g
Sodio	mg

¹⁹⁷ NOM-051-SCFI/SSA1-2010

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Barra de Avena Arroz Inflado, Amaranto, Hojuela de Maiz, chia y kiwi

Descripción:

Al producto elaborado y aglomerado fundamentalmente, por una mezcla de Avena, cereales hojuelas de trigo entre otros como semillas, oleagionasa y/o feruta de shidratada, obtenidos de la molienda reventado y tostado del grano de cereal que conserva su cáscara y sus otros constituyentes, Aglomerantes o sus mezclas y agua, adicionada o no de azúcares, de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o aglomeración, y otros procesos como , modelado, troquelado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación de barra, caracterizado por su bajo contenido en agua.¹⁹³

1.-Análisis de Calidad Nutricional:¹⁹⁴

Características Físicoquímicas	Límite Máximo
Contenido neto	30 gr.
Humedad	Máximo 8 %
Proteínas	Mínimo 8.0 %
Fibra*	Mínimo 1.8 g (> 10 % de la IDR)
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
Cenizas	Máximo 2.0 %
Sodio*	Máximo 120 mg

*Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente, por porción de 30 g.

¹⁹³ NOM-247-SSA1-2008

¹⁹⁴ NOM-002-SCFI-2011 / NOM-247-SSA1-2008

Características Sensoriales	Descripción
Color	Dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Apariencia/Aspecto	Aspecto fresco. Tamaño uniforme.
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.

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas ¹⁹⁵	Límite Máximo UFC/g
Bacterias mesofílicas aerobias	3,000
Coliformes totales	< 10
Hongos	300

Contaminantes Químicos ¹⁹⁶	Límite Máximo mg/Kg
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg / kg

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: 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. NOM-247-SSA1-2008

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y Embalaje). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta no debe contener plomo.

Requisitos de Etiquetado ¹⁹⁷	Cantidad por porción
Contenido energético	Cal
Proteína	G
Carbohidratos	G
Azúcares	G
Fibra dietética	G
Grasas saturadas	G
Ácidos grasos trans	G
Sodio	Mg

¹⁹⁷ NOM-051-SCFI/SSA1-2010

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Galleta de Trigo Integral con Salvado

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 tipo polvoron, caracterizado por su bajo contenido en agua.¹⁹³

1.-Análisis de Calidad Nutricional:¹⁹⁴

Características Físicoquímicas	Límite Máximo
Contenido neto	30 gr.
Humedad	Máximo 8 %
Proteínas	Mínimo 8.0 %
Fibra*	Mínimo 1.8 g (> 10 % de la IDR)
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
Cenizas	Máximo 2.0 %
Sodio*	Máximo 120 mg

*Criterios de Calidad Nutricional de la EIASA vigente, por porción de 30 g.

¹⁹³ NOM-247-SSA1-2008

¹⁹⁴ NOM-002-SCFI-2011 / NOM-247-SSA1-2008

Características Sensoriales	Descripción
Color	Dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Apariencia/Aspecto	Aspecto tipo polvorón. Tamaño uniforme.
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.

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas ¹⁹⁵	Límite Máximo UFC/g
Bacterias mesofílicas aerobias	3,000
Coliformes totales	< 10
Hongos	300

Contaminantes Químicos ¹⁹⁶	Límite Máximo mg/Kg
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg / kg

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: 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. NOM-247-SSA1-2008

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y Embalaje). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta no debe contener plomo.

Requisitos de Etiquetado ¹⁹⁷	Cantidad por porción
Contenido energético	Cal
Proteína	g
Carbohidratos	g
Azúcares	g
Fibra dietética	g
Grasas saturadas	g
Ácidos grasos trans	g
Sodio	mg

¹⁹⁷ NOM-051-SCFI/SSA1-2010

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Leche descremada

Descripción:

Es la leche que se lleva a un proceso de ultrapasteurización, al cual el producto es sometido a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial.⁸⁰

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Fisicoquímicas ⁸¹	Límite Máximo
Contenido neto	Brick 250 ml
	Descremada
Densidad a 15 ° C (g/mL)	Mínimo 1,031
Grasa Butírica (g/L)	Máximo 5
Acidez “expresada como ácido láctico” (g/L)	Máximo 1.7
Sólidos no grasos de la leche (g/L)	Mínimo 83
Punto crioscópico ° C (° H)	Entre -0,499 ° C (-0,520 ° H) y -0,529 ° C (-0,550 ° H).
Lactosa (g/L)	Máximo 52
Proteínas propias de la leche (g/L)	Mínimo 30
Caseína (g/L)	Mínimo 24
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 microgramos/L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D ₃	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)
Nota: En la leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).	

*7.1.1 Las leches que contengan **entre 16 g/L y 18 g/L** de grasa butírica podrán denominarse **leche semidescremada**, siempre y cuando cumplan con todas las especificaciones de la leche parcialmente descremada contenidas en la tabla 3, de la NOM-155-SCFI-2012

Características Sensoriales	Descripción
	Descremada
Color	Característico, blanco cremoso.
Olor	Característico, agradable, exento de olores extraños
Sabor	Ligeramente dulce y característico
Apariencia/ Aspecto	Líquido homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La aplicación de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones

Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína	En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m) Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos	Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración.

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Máximo Microbiológicas ⁸²	Límite
	Descremada
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Inhibidores Bacterianos ⁸³	Límite Máximo
	Descremada
Derivados Clorados	Negativo
Sales Cuaternarias de Amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

Contaminantes y Metales Pesados ⁸⁴	Límite Máximo mg/Kg
Plomo	0.1
Mercurio	0.05
Arsénico	0.2
Aflatoxina M ₁	0.5 µg/L

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: El producto debe estar exento de materia extraña.⁸⁵

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas.

En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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.

Debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para asegurar la conservación del producto.

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: Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

- Información comercial
- Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- Por tratarse de un producto ultra pasteurizado deberá señalar el modelo de conservación con laguna de las siguientes leyendas: "Manténgase o consérvase en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes.
- 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 aplique la **NOM-251-**

SSA1-2009.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
PARTIDA 3

ANEXO VI

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DEL PROGRAMA
“PRIMEROS 1,000 DIAS DE VIDA”
Mujer embarazada o en periodo de lactancia
Dotación de 6 a 12 meses
Dotación de 12 a 24 meses

Grupo de alimento	Producto y presentación	Unidad de Medida
Cereal	Hojuelas de Avena	Pza.
Verduras	Verduras enlatadas	Pza.
Fruta	Manzana	Pza.
Cereal	Arroz	Pza.
Cereal	Pasta para Sopa Integral	Pza.
Leguminosa	Lenteja	Pza.
Leguminosa	Frijol pinto	Pza.
Cereal	Complemento Alimenticio	Pza.
Alimento de origen animal	Leche entera	Pza.
Leguminosa	Haba	Pza.
Alimento de origen Animal	Huevo	Docena
Cereal	Harina de Maíz Nixtamalizado	Pza.
Cereal	Amaranto	Pza.
Alimento de origen Animal	Atún en Agua	Pza.
Alimento de origen animal	Sardina	Pza.
Alimento de origen animal	Leche entera en Polvo Fortificada	Pza.

Avena en hojuelas

Descripción:

La avena en hojuelas 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).

1.-Análisis de Calidad Nutrimental:

Características Fisicoquímicas ²⁸	Límite Máximo
Contenido neto	Bolsa 400 g.
Actividad enzimática	Negativa
Porcentaje de ácidos grasos libres	Máximo 10 %
Humedad	Máximo 12.0 %
Proteínas (N X 5.83)	Mínimo 10.0 %
Cenizas	Máximo 2.0 %
Extracto etéreo	Mínimo 5.0 %
Fibra cruda	Máximo 2.5 %
Aflatoxinas	Máximo 20 μg / kg
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50 g.

Características Sensoriales	Descripción
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.

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas ³⁰	Límite Máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Coliformes fecales	Negativo
<i>Salmonella spp</i>	Negativo (en 25 g)
Hongos y levaduras	100 UFC/g

Contaminantes Químicos ³¹	Límite Máximo mg/Kg
Plomo	0.5
Cadmio	0.1

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes sanitarios, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad y, dentro de las tolerancias establecidas en la NOM-247-SSA1-2008: 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.³²

Vida de anaquel: mínimo 5 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la

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

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Requisitos de Etiquetado ³³	Cantidad por porción
Contenido energético	Cal
Proteína	g
Carbohidratos	g
Azúcares	g
Fibra dietética	g
Grasas saturadas	g
Ácidos grasos trans	g
Sodio	mg

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Verduras envasadas en recipientes de cierre hermético

Descripción:

Se entiende por verduras envasadas al producto de origen vegetal obtenido a partir de vainas, frutos frescos y granos frescos, sanos y limpios envasados con un medio líquido de cobertura adecuada, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación.¹⁶⁷

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Físicas	Límite Máximo
Contenido neto	220 g
Masa drenada	
Cloruro de Sodio *	Máximo 400 mg/100 g de alimento

* De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente.

Características Sensoriales ¹⁶⁸	Descripción
Color	Característico de cada <u>verdura</u> y con suficiente intensidad.
Olor	Característico de las verduras y exento de olores extraños.
Sabor	A verdura fresca y cocida, libre de sabores extraños.
Textura	Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas ¹⁶⁹	Límite Máximo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

¹⁶⁷ NMX-F-028-1981, NMX.F.414-1982, NMX-F-417-1982, NMX-F-419-1982

¹⁶⁸ *Ídem.*

¹⁶⁹ NOM-130-SSA1-1995

Contaminantes Químicos ¹⁷⁰	Límite Máximo (mg/Kg)
Cadmio	0.2
Arsénico	1.0
Plomo	1.0
Estaño*	100

* En caso de ser enlatado

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña. El producto debe estar exento de materia extraña.¹⁷¹

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta no debe contener plomo.

¹⁷⁰ Ídem.

¹⁷¹ Ídem 164.

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Manzana

Descripción:

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

CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CXC 53-2003)

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

NMX-FF-061-SCFI-2003. PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FRUTA FRESCA - MANZANA (Malus pumila Mill). (Malus domestica Borkh) - ESPECIFICACIONES

Fruta o Fruto: Producto comestible de una planta constituido por la semilla y su envoltura la cual puede ser pulposa y jugosa o seca.

Hortaliza: Cualquier parte de la planta desde la raíz hasta la yema principal incluyendo hojas, tallos, yemas intermedias, flores, bulbos, tubérculos, etc, que sean comestibles.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Manual de Manejo postcosecha de frutas tropicales, FAO 2000.

1.-Análisis de Calidad:

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

* Consideradas de las NMX vigentes de frutas y hortalizas frescas

Requisitos mínimos de calidad *

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

* Consideradas de las NMX vigentes de frutas y hortalizas frescas

2.- Análisis de Inocuidad:

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plaguicidas residuales	<p>Dependiendo del fruto u hortaliza consultar lista de LMR por cada uno</p> <p>http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp?TipoRegPlafest=3&TxtBuscar=&button=Buscar&MM_Buscar=FrmBuscar&offset=40</p>
Cadmio*	<p>0.05 Hortalizas brasicáceas</p> <p>0.05 Hortalizas de bulbo</p> <p>0.2 Hortalizas de hoja</p> <p>0.1 Hortalizas de tallos y brotes</p> <p>0.1 Raíces y tubérculos</p>

Plomo*	0.1 Frutas y hortalizas frescas 0.3 Hortalizas de hoja 0.1 Raíces y tubérculos
--------	--

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

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

Producto	Temperatura (°C)	Humedad Relativa (%)	Vida de anaquel aproximada
Manzana	4.0 - -1.0	90-95	4-8 semanas

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Manual de Manejo postcosecha de frutas tropicales, FAO 2000.

Condiciones de almacenamiento:

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

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPAFEST o COFEPRIS para uso en plantas de alimentos.

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

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.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado: La información de entrega del producto debe contener los siguientes datos:

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

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

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de fauna nociva, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Arroz

Descripción:

Arroz pulido grano 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.

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Físicas Grados de calidad % ²²	Límites Extra ²³
Contenido neto	1 Kg
Humedad	10 mínimo-14 máximo
Tipo de grano	
Grano entero	Mínimo 82
Grano quebrado	Máximo 18
Total	100
Variedades	
Contrastantes	1.0
Afines	2.0
Total	3.0
Granos dañados	
Insectos y microorganismos	2.0
Manchados por calor	1.0
Total	3.0
Granos defectuosos	
palay	0.05
mal pulidos	3.50
cutícula roja	1.50
estrellados	7.50
Granos yesosos	6.00
Total	18.55
Tamaño del grano	Extra largo: ≥ 7.50 mm

²² NOM-002-SCFI-2011

²³ Arroz pulido empacado NMX-FF-035-SCFI-2017

Largo: 6.60 a 7.49 mm Medio: 5.60 a 6.59 mm Corto: ≤ 5.59 mm

Apariencia del grano.- Generalmente se revisa que los granos se vean cristalinos o bien, presenten las manchas características dependiendo de la variedad, acorde a la siguiente tabla.

Apariencia del grano pulido de arroz según la variedad

Centro o panza blanca ²⁴	Porcentaje
Grano cristalino	Ninguna
Grano con centro o panza pequeña	≤ 10
Grano con centro o panza mediana	11 a 19
Grano con centro o panza grande	Hasta 20

Características Sensoriales ²⁵	Descripción
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.

2.- Análisis de Inocuidad:

Contaminantes Químicos ²⁶	Límite Máximo mg/Kg
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/ Kg

²⁴ NMX-FF-035-SCFI-2017

²⁵ NMX-FF-035-SCFI-2017

²⁶ NOM-247-SSA1-2008

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.¹⁹

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.²⁰

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con

pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Pasta para sopa integral

Descripción:

Producto obtenido por el amasado mecánico de sémola o harinas, cualquiera de estas procedente en su totalidad de trigos duros con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, a la que se le ha agregado salvado, salvadillo o acemite, sémolas integrales, semolinas integrales o harinas de trigos duros integrales, moldeado laminado o extruído y sometido o no a un proceso térmico de desecación.¹³¹

1.-Análisis de Calidad Nutricional:¹³²

Características físicas	Límite Máximo (%)
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 13
Proteína (Nx6.25)	Mínimo 13
Fibra*	Mínimo 1.8 g por 30 g (> a 10 % de la IDR)
Cenizas	Máximo 1.25

* De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente;

Características Sensoriales	Descripción
Color	Característico del producto, amarillo.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables
Apariencia	No debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos.

2.- Análisis de Inocuidad:¹³³

Características microbiológicas	Límite Máximo UFC/g
Hongos	200
Levaduras	150
Coliformes totales	10
<i>Escherichia coli</i>	Ausente

¹³¹NORMEX-2002

¹³²Ídem.

¹³³Ídem

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

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: El producto debe estar exento de materia extraña.¹³⁴

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**.

Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Lenteja en grano

Descripción:

Se entiende por Lenteja en grano a los semillas pardas en forma de disco de medio centímetro de diámetro aproximadamente, extraídos de la vaina de la planta anual herbácea de la familia *fabaceae*, con tallos de 30 a 40 cm, endebles, ramosos y estriados, hojas oblongas, estípulas lanceoladas, zarcillos poco arrollados, flores blancas con venas moradas, sobre un pedúnculo axilar, y fruto en vaina pequeña. Éstas son diferenciadas de las semillas oleaginosas de leguminosas por su bajo contenido de grasa.

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Físicas Especificaciones de calidad ¹⁵⁸ – Categoría %	Límite Extra	
Contenido neto	500 gr	
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

¹⁵⁷ CODEX STAN 171-1989; Bianco, V. V. y F. Pimpini. 1990. Orticoltura. Pàtron Editore, Bologna, Italia. 991p

¹⁵⁸ NOM-002-SCFI-2011 / NMX-FF-038-SCFI-2016

2.- Análisis de Inocuidad:

Contaminantes Químicos ¹⁶⁰	Límite Máximo
Plomo	0.1 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg

Características Sensoriales ¹⁵⁹	Descripción
Color	Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños. De pardo a verde claro o verde amarillento.
Olor*	Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial.

Impurezas y materia extraña: Deberá cumplir con la tabla Especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).¹⁶¹

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas.

En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

¹⁵⁹ NMX-FF-038-SCFI-2016

¹⁶⁰ Codex Stan 193-1995.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para

alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta no debe contener plomo.

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Frijol pinto o flor de mayo

Descripción:

Grano perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea, género Phaseolus y especie vulgaris L son plantas de origen americano de la familia de las leguminosas. Las semillas y vainas de estas plantas se usan como alimento y en la producción de forraje. Son hierbas rastreras y trepadoras con foliolos de tres hojas. El color de sus flores tiene tonalidades rosas, lilas y violetas. Sus semillas, lo que conocemos como frijol propiamente, tiene forma de riñón y crecen en una vaina comestible como legumbre (ejotes, del náhuatl exotl).

1.-Análisis de Calidad Nutrimental:

Características Físicas Especificaciones de calidad – Categoría % ¹⁴¹	Límite Extra
Contenido neto	1 kg.
Humedad %	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
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 Sensoriales ¹⁴²	Descripción
Color	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
Olor*	Característico del producto. 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.

2.- Análisis de Inocuidad:

Contaminantes Químicos ¹⁴³	Límite Máximo
Plomo	0.1 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg

Impurezas y materia extraña: Deberá cumplir con la tabla Especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

ESPECIFICACIONES TECNICAS COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Complementos alimenticios

El complemento alimenticio tipo papilla para lactantes menores de 6 a 12 meses deberá contener las siguientes características:

COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTO ALIMENTICIO TIPO PAPILLA DE 6 A 12 MESES¹²	
Tamaño de la ración	44g
Contenido energético	Máximo 200kcal
Sodio	Máximo 400mg (en 100g de producto)
Azúcares	Máximo 10% de las kcal totales del insumo*
Grasas totales	Máximo 35% de las kcal totales del insumo*
Grasas saturadas	Máximo 10% de las kcal totales del insumo*
Ácidos grasos trans	0g
Vitamina C	50mg
Hierro	10mg
Zinc	10mg
Vitamina E	6mg
Vitamina B2	0.8mg
Vitamina A (equivalentes de retinol)	400µg
Ácido Fólico	50µg
Vitamina B12	0.7µg

El complemento alimenticio para mujeres embarazadas o en periodo de lactancia deberá contener las siguientes características:

COMPOSICIÓN COMPLEMENTO ALIMENTICIO LÁCTEO PARA MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA	
Tamaño de la ración	50 gramos
Kcal totales	200 kcal
Proteínas	Máximo 8g
Grasas totales	Máximo 6g
Grasas saturadas	Máximo 10% de las kcal totales del insumo*
Ácidos grasos trans	0 gramos
Azúcares	Máximo 10% de las kcal totales del insumo*
Fibra	Mínimo 2 gramos
Sodio	Máximo 400mg (en 100g de producto)
Vitamina a (eq. Retinol)	750,000 UI
B1 (Tiamina)	0.35 mg
B2 (Riboflavina)	0.43 mg
B3 (Niacina)	5.00 mg
B6 (Piridoxina)	0.50 mg
B9 (Folacina)	24.90 µg
B12 (Cobalamina)	0.39 µg
Colina	17.50 µg
Ácido Pantoténico	3.00 µg
Vitamina C (Ácido Ascórbico)	22.50 µg
Vitamina D (Colecalciferol)	140.00UI

Vitamina E (Tocoferol)	2.95 mg
K1	15.00 µg
Biotina	8.0 µg
Calcio	450 mg
Cloruro	51 mg
Cobre	0.45 mg
Yodo	35 mg
Hierro	8 mg
Magnesio	42 mg
Fósforo y Potasio	400 mg/ 400 mg
Zinc	8.50

¹² Tabla de acuerdo a la Secretaría de Salud, en su Manual para el Suministro y Control del Suplemento Alimenticio. 2018. Disponible en:
https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/433233/Manual_SuplAlim_2018.pdf

Leche entera ultrapasteurizada

Descripción:

Es la leche que se lleva a un proceso de ultrapasteurización, al cual el producto es sometido a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial.⁸⁰

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Físicoquímicas ⁸¹	Límite Máximo
Contenido neto	1 Litro
	Entera
Densidad a 15 ° C (g/mL)	Mínimo 1,029
Grasa Butírica (g/L)	Mínimo 30
Acidez “expresada como ácido láctico” (g/L)	Mínima 1,3
Sólidos no grasos de la leche (g/L)	Mínimo 83
Punto crioscópico ° C (° H)	Entre -0,499 ° C (-0,520 ° H) y -0,529 ° C (-0,550 ° H).
Lactosa (g/L)	Mínimo 43
Proteínas propias de la leche (g/L)	Mínimo 30
Caseína (g/L)	Mínimo 24
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 microgramos/L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D ₃	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)
Nota: En la leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).	

*7.1.1 Las leches que contengan **entre 16 g/L y 18 g/L** de grasa butírica podrán denominarse **leche semidescremada**, siempre y cuando cumplan con todas las especificaciones de la leche parcialmente descremada contenidas en la tabla 3, de la NOM-155-SCFI-2012

Características Sensoriales	Descripción
	Entera
Color	Característico, blanco cremoso.
Olor	Característico del producto. Sin sabores extraños o desagradable
Sabor	Agradable y característico de la leche entera de vaca.
Apariencia/Aspecto	Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La aplicación de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones

Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína	En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m) Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos	Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración.

Inocuidad:

Características Máximo Microbiológicas ⁸²	Límite
	Entera
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Inhibidores Bacterianos ⁸³	Límite Máximo
	Entera
Derivados Clorados	Negativo
Sales Cuaternarias de Amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

Contaminantes y Metales Pesados ⁸⁴	Límite Máximo mg/Kg
Plomo	0.1
Mercurio	0.05
Arsénico	0.2
Aflatoxina M ₁	0.5 µg/L

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: El producto debe estar exento de materia extraña.⁸⁵

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas.

En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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.

Debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para asegurar la conservación del producto.

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: Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

- Información comercial
- Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- Por tratarse de un producto ultra pasteurizado deberá señalar el modelo de conservación con laguna de las siguientes leyendas: "Manténgase o consérvese en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes.
- 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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Haba seca

Definición:

Se entiende por Habas (*Vicia faba L*) a las semillas oblongas de tamaño más o menos grande y que secada o sobremadurada adquiere un color marrón bronceado legumbres pertenecientes a la familia *leguminosae* siendo las semillas secas de dichas plantas que se distinguen de las semillas oleaginosas de leguminosas por su bajo contenido de grasa.¹³⁵

1.-Análisis de Calidad Nutrimental:

Características Físicas Especificaciones de calidad – Categoría % ¹³⁶	Límite Extra
Contenido neto	500 gr
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

¹³⁵ CODEX STAN 171-1989; Bianco, V. V. y F. Pimpini. 1990. Orticoltura. Pàtron Editore, Bologna, Italia. 991p
¹³⁶ NOM-002-SCFI-2011 / NMX-FF-038-SCFI-2016

Características Sensoriales ¹³⁷	Descripción
Color	Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños.
Olor*	Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial.

2.- Análisis de Inocuidad:

Contaminantes Químicos ¹³⁸	Límite Máximo mg/Kg
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

Impurezas y materia extraña: Deberá cumplir con la tabla Especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).¹³⁹

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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.

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: (Para el Envase y Embalaje). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-**

051-SCFI/SSA1-2010.

Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta no debe contener plomo.

¹³⁷ NMX-FF-038-SCFI-2016

¹³⁸ Codex Stan 193-1995

¹³⁹ NMX-FF-038-SCFI-2016.

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Huevo con cascarón

Definición:

Producto de la ovulación de la gallina (*Gallus domesticus*) y otras especies de aves domésticas que sean aceptadas para consumo humano y es aquel que presenta un olor y sabor característico, que observado al ovoscopio, aparecerá completamente claro, sin sombra alguna, con yema centrada apenas perceptible, cámara de aire equivalente al tiempo transcurrido, teniendo como máximo 15 días después de la postura.

1.-Análisis de Calidad Nutrimental:

Características Físicas	Descripción
Cascarón	No deberá de estar sucio, con manchado de sangre o excremento, o roto.
Materia Extraña	Deberá estar exento de materia extraña
Prueba de α -amilasa	Negativa

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas	Límite Máximo
<i>Salmonella</i>	Ausente en 25g de producto
Mesofílicos aerobios	100, 000 UFC/g
Coliformes totales	50 UFC/g
Nota: Depende de la presentación del huevo para los límites máximos de las características microbiológicas.	

Materia extraña. El producto debe estar exento de materia extraña. NMX-F-028-1981, NMX.F.414-1982, NMX-F-417-1982, NMX-F-419-1982

Vida de anaquel: mínimo 20 días a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio y refrigerado (4⁰C. Máx.) o en lugar fresco y seco. Se debe evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso

de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

¹⁷⁵ NOM-159-SSA1-2016.

¹⁷⁶ *Idem.*

¹⁷⁷ *Idem.*

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta no debe contener plomo.

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Harina de maíz nixtamalizado

Descripción:

Harina de maíz nixtamalizado, al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado.⁶⁶

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Físicoquímicas ⁶⁷	Límite Máximo (%)
Contenido neto	1 Kg.
Humedad	Máximo 12.5
Proteína en base seca	Mínimo 7
Proteína en base húmeda	Mínimo 6
Extracto etéreo en base seca	Mínimo 3
Extracto etéreo en base húmeda	Mínimo 2.5
Cenizas en base seca	Máximo 3.5
Cenizas en base húmeda	Máximo 3.0
Fibra dietética total en base seca	Mínimo 6
Fibra dietética total en base húmeda	Mínimo 5

Características Sensoriales ⁶⁸	Descripción
Color	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.

Aspecto/Apariencia	Debe ser granuloso con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Tamiz NMX No. 24 M. – 60 U.S.
--------------------	---

⁶⁷ NMX-F-046-SCFI-2018

⁶⁸ *idem.*

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser **restituidas** con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento ⁶⁹	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente Recomendada
Tiamina (vitamina B ₁)	5	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (vitamina B ₂)	3	Riboflavina
Niacina (vitamina B ₃)	35	Nicotinamida

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser **adicionadas** con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento ⁷⁰	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente Recomendada
Ácido fólico	2	Ácido fólico
Hierro (como ión ferroso)	40	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40	Óxido de zinc

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas ⁷¹	Límite Máximo
Cuenta total de mesofílicos aerobios	50,000 UFC/g
Coliformes totales	100 UFC/g
Hongos	1000 UFC/g

Contaminantes Químicos ⁷²	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Arsénico	0.3 mg / kg
Aflatoxinas	12 µg / kg

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. NOM- 247-SSA1-2008.

Vida de anaquel: mínimo 5 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF a SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por harina del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Amaranto reventado

1.- Descripción:

Grano reventado de amaranto, es el grano de amaranto que se somete a un proceso térmico para producir la expansión de los almidones presentes en el mismo.⁵⁶

2.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Fisicoquímicas ⁵⁷	Límite Máximo	
	Grados de Calidad	
	Categoría I	Categoría II
Contenido neto	200 gr	
Humedad (g/100 g)	0,1 a 2,8	2,9 a 3,5
Proteína bruta (g/100 g)	≥ 14,0	≤ 13,9
Extracto etéreo (g/100 g)	≥ 8	≤ 7,9
Cenizas (g/100 g)	2 a 2,9	
Fibra cruda (g/100 g)	2 a 5,4	
Densidad kg/hL	≤ 14.3	≥ 14,4
Índice de peróxidos (meq de peróxidos / kg)	≤ 7,0	7.1 a 9.0

Características Sensoriales ⁵⁸	Descripción
Color	Característico del producto
Olor	Característico del producto, agradable. Exento de cualquier olor anormal o que indiquen rancidez.
Sabor	Característico del producto, dulce, sin presentar sabores desagradables o que indiquen rancidez.
Aspecto/Apariencia	Tamaño y apariencia uniforme del producto

⁵⁶ NMX-FF-116-SCFI-2010.

⁵⁷ *Ídem.*

⁵⁸ *Ídem.*

3.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas ⁵⁹	Límite Máximo UFC/g
Mesofílicos aerobios	5,000
Coliformes totales	30
Mohos y levaduras	100
<i>Salmonella spp</i> en 25 g	Ausente
<i>Staphylococcus aureus</i>	100
Aflatoxinas totales	20 µg/ Kg de muestra

Contaminantes Químicos ⁶⁰	Límite Máximo mg/Kg
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Mercurio	0.01
Arsénico	0.2

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto, conforme lo establece la NOM-247-SSA1-2008. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.

Vida de anaquel: mínimo 2 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF a SMDIF. Dada su alta perecibilidad por el contenido de ácidos grasos Omega 3 y Omega 6 es necesario no mantenerlo almacenado durante más de un mes y solicitar su entrega de manera programada para evitar periodos prolongados de almacenamiento.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

⁵⁹ Ídem.

⁶⁰ Ídem.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Atún aleta amarilla en agua

Descripción:

Es un grupo de peces vertebrados que viven en aguas oceánicas, son pelágicos y migratorios. El color de la carne es, según la parte del pescado, de un rosado tenue, hasta rojo intenso oscuro, es rica en proteínas, en ácidos grasos como el Omega 3 y en importantes vitaminas como A, D y las del tipo B, B3 y B12 para la nutrición humana.¹⁸²

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Físicas ¹⁸³	Límite Máximo
Contenido neto	140 gr.
Masa drenada	100 gr.

Características Fisicoquímicas	Límite Máximo
Sodio	Máximo 400 mg/100 g*
Proteína	Mínimo 20%

*De acuerdo a los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente

¹⁸² NMX-F-220-SCFI-2011

¹⁸³ NOM-084-SCFI-1994 / NOM-030-SCFI-2006 / NOM-008-SCFI-2002, NMX-F-220-SCFI-2011

Características Sensoriales ¹⁸⁴	Descripción
Color	Claro y homogéneo. Característico del producto, no debe presentar decoloraciones debidas procesos químicos o biológicos.
Olor	Característico del producto, libre de olores desagradables por contaminación, alteración adulteración o descomposición química microbiológica.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración adulteración o descomposición química microbiológica.
Apariencia / Aspecto	Poner las características de acuerdo a la presentación solicitada por el SEDIF, ya sea, trozos, hojuelas desmenuzados y que cumpla con lo indicado en la NOM 084-SCFI-1994.
Textura	Firme y propia del producto envasado.

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas ¹⁸⁵	Límite Máximo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Contaminantes químicos ¹⁸⁶	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	0.5
Metilmercurio	1.0
Plomo	1.0
Estaño *	100
Histamina	100

* Sólo para enlatado

¹⁸⁴ NMX-F-220-SCFI-2011 / NOM-084-SCFI-1994 / Codex Stan-070-1981

¹⁸⁵ NOM-242-SSA1-2009 / NOM-130-SSA1-1995

¹⁸⁶ NOM-242-SSA1-2009

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: El producto debe estar exento de MATERIA EXTRAÑA. Libre de insectos, pelos, excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña que ponga en evidencia la falta de higiene en su preparación.¹⁸⁷

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**.

Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta no debe contener plomo.

Requisitos de Etiquetado ¹⁸⁸	Cantidad por porción
Contenido energético	Cal
Proteína	g
Carbohidratos	g
Azúcares	g
Fibra dietética	g
Grasas saturadas	g
Ácidos grasos trans	g
Sodio	mg

¹⁸⁸ NOM-051-SCFI/SSA1-2010

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Sardina en Salsa de Tomate

Descripción:

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

- *Sardinops spp.*
- *Etrumeus spp.*
- *Engraulis spp.*
- *Opisthonema spp.*
- *Trachurus spp.*¹⁶²

1.-Análisis de Calidad Nutricional:¹⁶³

Características Físicas y Fisicoquímicas	Límite Máximo
Contenido neto	425 g
Masa drenada	280 g
Cloruro de Sodio*	Máximo 400 mg/100 g de alimento
Proteína	Mínimo 18%

* De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente

Características Sensoriales	Descripción
Color	Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin colores extraños por contaminación o adulteración
Olor	Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin, sin olores extraños por contaminación o adulteración.
Sabor	Debe ser agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración
Textura	Firme, característica del producto
	Enlatado en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas ¹⁶⁴	Límite Máximo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Contaminantes Químicos/ Biológicos ¹⁶⁵	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	0.5
Metil mercurio	0.5
Plomo	1.0
Estaño*	100
Histamina	100

* Solo para enlatado

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña. El producto debe estar exento de materia extraña.¹⁶⁶

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas.

En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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.

¹⁶⁴ NOM-242-SSA1-2009; NOM-130-SSA1-1995

¹⁶⁵ NOM-242-SSA1-2009/7.1.3.2., NOM-130-SSA1-1995

¹⁶⁶ NOM-242-SSA1-2009

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**.

Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta no debe contener plomo.

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Leche en polvo entera

Descripción:

Leche en polvo, producto obtenido mediante eliminación parcial del agua de la leche por calor o por cualquier otro procedimiento y que consiste en reducir su contenido de agua hasta un límite máximo de 4%.⁸⁸

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Fisicoquímicas % ⁸⁹	Límite Máximo
	Entera
Contenido neto	210 gr.
Humedad	Máximo 4
Grasa Butírica (m/m)	Mínimo 26
Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (m/m)*	Mínimo 34
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)*	Mínimo 27
Cloruro de sodio**	Máximo 400 mg/100 g
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 microgramos/L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D ₃	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)

*La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m). NOM- 155-SCFI-2012,

**Criterios de calidad nutricia de la EIASA vigente. NOM-243-SSA1-2010

***7.2.2 Asimismo, la leche en polvo que contenga **entre 12% m/m y 14% m/m** de grasa butírica podrá denominarse **semidescremada**, siempre y cuando cumpla con todas las especificaciones de la leche parcialmente descremada contenidas en la tabla 4, de la NOM-155-SCFI-2012.

⁸⁸ NOM-155-SCFI-2012 y NOM-243-SSA1-2010

⁸⁹ NOM-155-SCFI-2012. Criterios de calidad nutricia de la EIASA vigente. NOM-243-SSA1-2010

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

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones.

Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína	En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m) Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos	Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración.

2.- Análisis de Inocuidad:⁹⁰

Características Microbiológicas	Límite Máximo
	Entera
Organismos Coliformes totales	≤ 10 UFC/g o mL
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente en 25 g o mL
<i>Escherichia coli</i>	≤ 3 NMP/g o mL
<i>Enterotoxina estafilocócica</i>	Negativa

Inhibidores Bacterianos	Límite Máximo
	Entera
Derivados Clorados	Negativo
Sales Cuaternarias de Amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

Contaminantes y Metales Pesados	Límite Máximo mg/Kg		
	Entera	Parcialmente Descremada	Descremada
Plomo	0.1		
Mercurio	0.05		
Arsénico	0.2		
Aflatoxina M ₁	0.5 µg/L		

Aditivos
Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: El producto debe estar exento de materia extraña.

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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.

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: Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

- Información comercial.⁹²
- Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- Por tratarse de un producto en polvo deberá señalar el modelo de conservación con laguna de las siguientes leyendas: “Consérvese en lugar fresco y seco”. “Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración” o cualquier otra equivalente.⁹³
- 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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
------------	------------	---------

Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

PARTIDA 4

ANEXO VI

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DEL PROGRAMA
"PERSONAS DE ATENCION PRIORITARIA"
Dotación de 2 a 5 años / Personas con discapacidad. Adultos mayores.

Grupo de alimento	Producto y presentación	Unidad de Medida
Leguminosa	Frijol Pinto	Pza.
Leguminosa	Lenteja	Pza.
Alimento de origen animal	Leche semidescremada en polvo	Pza.
Alimento de origen animal	Leche descremada en polvo	Pza.
Cereal	Avena	Pza.
Cereal	Arroz	Pza.
Cereal	Pasta para sopa	Pza.
Frutas	Manzana	Pza.
Alimento de origen animal	Sardina	Pza.
verduras	Verduras enlatadas	Pza.
Alimento de origen animal	Huevo	Docena
Cereal	Harina de maíz Nixtamalizado	Pza.
Fruta	Ciruela Pasa	Pza.
Aceites y grasas	Aceite Vegetal	Pza.
Alimento de origen animal	Atún en agua	Pza.
Cereal	Amaranto	Pza.

FRIJOL PINTO

Descripción:

Grano perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea, género Phaseolus y especie vulgaris L son plantas de origen americano de la familia de las leguminosas. Las semillas y vainas de estas plantas se usan como alimento y en la producción de forraje. Son hierbas rastreras y trepadoras con folíolos de tres hojas. El color de sus flores tiene tonalidades rosas, lilas y violetas. Sus semillas, lo que conocemos como frijol propiamente, tiene forma de riñón y crecen en una vaina comestible como legumbre (ejotes, del náhuatl exotl).

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Físicas Especificaciones de calidad – Categoría % ¹⁴¹	Límite Extra
Contenido neto	1 kg
Humedad %	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera

¹⁴⁰ NMX-FF-038-SCFI-2016 Muñoz Saldaña, R. 2010. Frijol, rica fuente de proteínas. CONABIO. Biodiversitas 89:7-11.

¹⁴¹ NOM-002-SCFI-2011 / NMX-FF-038-SCFI-2016

Características Sensoriales ¹⁴²	Descripción
Color	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
Olor*	Característico del producto. 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.

2.- Análisis de Inocuidad:

Contaminantes Químicos ¹⁴³	Límite Máximo
Plomo	0.1 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg

Impurezas y materia extraña: Deberá cumplir con la tabla Especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

¹⁴² NMX-FF-038-SCFI-2016.

¹⁴³ Codex Stan 193-1995.

¹⁴⁴ NMX-FF-038-SCFI-2016

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones

que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida

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

Lenteja en grano

Descripción:

Se entiende por Lenteja en grano a los semillas pardas en forma de disco de medio centímetro de diámetro aproximadamente, extraídos de la vaina de la planta anual herbácea de la familia *fabaceae*, con tallos de 30 a 40 cm, endebles, ramosos y estriados, hojas oblongas, estípulas lanceoladas, zarcillos poco arrollados, flores blancas con venas moradas, sobre un pedúnculo axilar, y fruto en vaina pequeña. Éstas son diferenciadas de las semillas oleaginosas de leguminosas por su bajo contenido de grasa.¹⁵⁷

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Físicas Especificaciones de calidad ¹⁵⁸ – Categoría %	Límite Extra	
Contenido neto	500 gr	
Humedad %	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)	
Impurezas y materia extraña		
Piedra		0.25
Otros		0.05
Total		0.30
Granos dañados		
Agentes meteorológicos		0.70
Hongos		0.20
Insectos y roedores		0.40
Desarrollo germinal		0.00
Total		1.30
Variedades		
Contrastantes		0.50
Afines		1.00
Total		1.50
Granos defectuosos		
Partidos o quebrados		0.80
Manchados		0.50
Ampollados		0.70
Total		2.00
Presencia de plaga		0.00
Suma total		5.10

Características Sensoriales ¹⁵⁹	Descripción
Color	Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños. De pardo a verde claro o verde amarillento.
Olor*	Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial.

2.- Análisis de Inocuidad:

Contaminantes Químicos ¹⁶⁰	Límite Máximo
Plomo	0.1 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg

Impurezas y materia extraña: Deberá cumplir con la tabla Especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).¹⁶¹

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas.

En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta no debe contener plomo.

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Leche semidescremada en polvo

Descripción:

Leche en polvo, producto obtenido mediante eliminación parcial del agua de la leche por calor o por cualquier otro procedimiento y que consiste en reducir su contenido de agua hasta un límite máximo de 4%.⁸⁸

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Físicoquímicas % ⁸⁹	Límite Máximo
	Parcialmente *** Descremada
Contenido neto	420 g
Humedad	Máximo 4
Grasa Butírica (m/m)	1.5 mínimo Inferior a 26
Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (m/m)*	Mínimo 34
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)*	Mínimo 27
Cloruro de sodio**	Máximo 400 mg/100 g
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 microgramos/L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D ₃	6 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)

*La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m). NOM- 155-SCFI-2012,

**Criterios de calidad nutricia de la EIASA vigente. NOM-243-SSA1-2010

***7.2.2 Asimismo, la leche en polvo que contenga **entre 12% m/m y 14% m/m** de grasa butírica podrá denominarse **semidescremada**, siempre y cuando cumpla con todas las especificaciones de la leche parcialmente descremada contenidas en la tabla 4, de la NOM-155-SCFI-2012.

⁸⁸ NOM-155-SCFI-2012 y NOM-243-SSA1-2010

⁸⁹ NOM-155-SCFI-2012. Criterios de calidad nutricia de la EIASA vigente. NOM-243-SSA1-2010

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

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La aplicación de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones.

Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína	En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m) Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína.
Caracterización de I perfil de ácidos grasos	Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración.

2.- Análisis de Inocuidad:⁹⁰

Características Microbiológicas	Límite Máximo
	Parcialmente Descremada
Organismos Coliformes totales	≤ 10 UFC/g o mL
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente en 25 g o mL
<i>Escherichia coli</i>	≤ 3 NMP/g o mL
<i>Enterotoxina estafilocócica</i>	Negativa

Inhibidores Bacterianos	Límite Máximo
	Parcialmente Descremada
Derivados Clorados	Negativo
Sales Cuaternarias de Amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

Contaminantes y Metales Pesados	Límite Máximo mg/Kg
	Parcialmente Descremada
Plomo	0.1
Mercurio	0.05
Arsénico	0.2
Aflatoxina M ₁	0.5 µg/L

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: El producto debe estar exento de materia extraña.

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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.

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: Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

- Información comercial.⁹²
- Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- Por tratarse de un producto en polvo deberá señalar el modelo de conservación con laguna de las siguientes leyendas: “Consérvese en lugar fresco y seco”. “Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración” o cualquier otra equivalente.⁹³
- 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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Leche descremada en polvo

Descripción:

Es la leche que se lleva a un proceso de ultrapasteurización, al cual el producto es sometido a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial.⁸⁰

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Físicoquímicas ⁸¹	Límite Máximo
Contenido neto	1 lt.
	Descremada
Densidad a 15 ° C (g/mL)	Mínimo 1,031
Grasa Butírica (g/L)	Máximo 5
Acidez “expresada como ácido láctico” (g/L)	Máximo 1.7
Sólidos no grasos de la leche (g/L)	Mínimo 83
Punto crioscópico ° C (° H)	Entre -0,499 ° C (-0,520 ° H) y -0,529 ° C (-0,550 ° H).
Lactosa (g/L)	Máximo 52
Proteínas propias de la leche (g/L)	Mínimo 30
Caseína (g/L)	Mínimo 24
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 microgramos/L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D ₃	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)
Nota: En la leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).	

*7.1.1 Las leches que contengan **entre 16 g/L y 18 g/L** de grasa butírica podrán denominarse **leche semidescremada**, siempre y cuando cumplan con todas las especificaciones de la leche parcialmente descremada contenidas en la tabla 3, de la NOM-155-SCFI-2012.

⁸⁰NOM-155-SCFI-2012 y NOM-243-SSA1-2010

⁸¹ Ídem.

Características Sensoriales	Descripción
	Descremada
Color	Característico, blanco cremoso.
Olor	Característico, agradable, exento de olores extraños
Sabor	Ligeramente dulce y característico
Apariencia/Aspecto	Líquido homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La aplicación de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones.

Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína	En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m) Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos	Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración.

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas⁸²	Límite Máximo
	Descremada
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Inhibidores Bacterianos⁸³	Límite Máximo
	Descremada
Derivados Clorados	Negativo
Sales Cuaternarias de Amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

⁸² NOM-243-SSA1-2010, NOM-130-SSA1-1995

⁸³ NOM-243-SSA1-2010

Contaminantes y Metales Pesados ⁸⁴	Límite Máximo mg/Kg
Plomo	0.1
Mercurio	0.05
Arsénico	0.2
Aflatoxina M ₁	0.5 µg/L

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: El producto debe estar exento de materia extraña.⁸⁵

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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. Debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para asegurar la conservación del producto.

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

⁸⁴ *Ídem.*

⁸⁵ *Ídem.*

tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado: Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9),

deben indicar lo siguiente:

- Información comercial
- Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- Por tratarse de un producto ultra pasteurizado deberá señalar el modelo de conservación con laguna de las siguientes leyendas: “Manténgase o consérvese en lugar fresco y seco”. “No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase”. “Refrigérese después de abrirse” o leyendas equivalentes.
- 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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Avena en hojuelas

Descripción:

La avena en hojuelas 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).

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Fisicoquímicas ²⁸	Límite Máximo
Contenido neto	Bolsa 400 g.
Actividad enzimática	Negativa
Porcentaje de ácidos grasos libres	Máximo 10 %
Humedad	Máximo 12.0 %
Proteínas (N X 5.83)	Mínimo 10.0 %
Cenizas	Máximo 2.0 %
Extracto etéreo	Mínimo 5.0 %
Fibra cruda	Máximo 2.5 %
Aflatoxinas	Máximo 20 μ g / kg
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50 g.

Características Sensoriales	Descripción
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.

²⁷ NMX-F-289-NORMEX-2014

²⁸ NOM-002-SCFI-2011, NMX-F-289-NORMEX-2014 / NOM-247-SSA1-2008

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas ³⁰	Límite Máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Coliformes fecales	Negativo
<i>Salmonella spp</i>	Negativo (en 25 g)
Hongos y levaduras	100 UFC/g

Contaminantes Químicos ³¹	Límite Máximo mg/Kg
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/Kg

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad y, dentro de las tolerancias establecidas en la NOM-247-SSA1-2008: 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: mínimo 5 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Requisitos de Etiquetado ³³	Cantidad por porción
Contenido energético	Cal
Proteína	g
Carbohidratos	g
Azúcares	g
Fibra dietética	g
Grasas saturadas	g
Ácidos grasos trans	g
Sodio	mg

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas

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

Aceites vegetales comestibles

Descripción:

Aceite vegetal comestible es el aceite deodorizado que puede contener uno o más aceites comestibles que se hayan obtenido por extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilglicérols 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.¹³

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Físicoquímicas	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
	Límite Máximo
*Contenido neto	Botella de 500 ml
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05 %
Humedad y materia volátil	0.05 %
Índice de peróxido *	1.0 meq / kg
Impurezas insolubles	0.02 %
Ácidos grasos trans	3.5 %

*Al momento de envasar¹⁴

¹³ NMX-F-808-SCFI-2018.

¹⁴ NOM-002-SCFI-2011; NMX-F-808-SCFI-2018; NMX-F-475-SCFI-2017; NMX-F-809-SCFI-2018; NMX-F-030-SCFI-2018; NMX-F-252-SCFI-2017.

Características Sensoriales ¹⁵	Descripción
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
*Al momento del envasado	Se debe asegurar que el envase no haya sido violado

2.- Análisis de Inocuidad:

Contaminantes Químicos ¹⁶	Límite Máximo mg/Kg
Hierro	1.5
Cobre	0.1
Plomo	0.1
Arsénico	0.1

Aditivos (Antioxidantes) ¹⁷	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

¹⁵ NMX-F-808-SCFI-2018, NMX-F-475-SCFI-2017, NMX-F-809-SCFI-2018, NMX-F-030-SCFI-2018, NMX-F-252-SCFI-2017

¹⁶ Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de salud. Punto X.3

¹⁷ NMX-F-808-SCFI-2018, NMX-F-475-SCFI-2017, NMX-F-809-SCFI-2018, NMX-F-030-SCFI-2018, NMX-F-252-SCFI-2017

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.
NMX-F-808-SCFI-2018

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar 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.

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

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.

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: (Para el Envase y Embalaje). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**.

Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Arroz

Descripción:

Arroz pulido grano 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.

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Físicas Grados de calidad % ²²	Límites Extra ²³	
Contenido neto	Bolsa 1 Kg.	
Humedad	10 mínimo-14 máximo	
Tipo de grano		
Grano entero		Mínimo 82
Grano quebrado		Máximo 18
Total		100
Variedades		
Contrastantes		1.0
Afines		2.0
Total		3.0
Granos dañados		
Insectos y microorganismos		2.0
Manchados por calor		1.0
Total		3.0
Granos defectuosos		
palay		0.05
mal pulidos		3.50
cutícula roja		1.50
estrellados		7.50
Granos yesosos		6.00
Total		18.55
Tamaño del grano	Extra largo: ≥ 7.50 mm	

²² NOM-002-SCFI-2011

²³ Arroz pulido empacado NMX-FF-035-SCFI-2017

Largo: 6.60 a 7.49 mm Medio: 5.60 a 6.59 mm Corto: ≤ 5.59 mm

Apariencia del grano.- Generalmente se revisa que los granos se vean cristalinos o bien, presenten las manchas características dependiendo de la variedad, acorde a la siguiente tabla.

Apariencia del grano pulido de arroz según la variedad

Centro o panza blanca ²⁴	Porcentaje
Grano cristalino	Ninguna
Grano con centro o panza pequeña	≤ 10
Grano con centro o panza mediana	11 a 19
Grano con centro o panza grande	Hasta 20

Características Sensoriales ²⁵	Descripción
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.

2.- Análisis de Inocuidad:

Contaminantes Químicos ²⁶	Límite Máximo mg/Kg
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/ Kg

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.¹⁹

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.²⁰

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del

producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas

Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Pasta para sopa integral

Descripción:

Producto obtenido por el amasado mecánico de sémola o harinas, cualquiera de estas procedente en su totalidad de trigos duros con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, a la que se le ha agregado salvado, salvadillo o acemite, sémolas integrales, semolinas integrales o harinas de trigos duros integrales, moldeado laminado o extruído y sometido o no a un proceso térmico de desecación.¹³¹

1.-Análisis de Calidad Nutricional:¹³²

Características físicas	Límite Máximo (%)
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 13
Proteína (Nx6.25)	Mínimo 13
Fibra*	Mínimo 1.8 g por 30 g (> a 10 % de la IDR)
Cenizas	Máximo 1.25

* De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente;

Características Sensoriales	Descripción
Color	Característico del producto, amarillo.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables
Apariencia	No debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos.

2.- Análisis de Inocuidad:¹³³

Características microbiológicas	Límite Máximo UFC/g
Hongos	200
Levaduras	150
Coliformes totales	10
<i>Escherichia coli</i>	Ausente

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

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: El producto debe estar exento de materia extraña.¹³⁴

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

c

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Manzana

Descripción:

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

CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (CXC 53-2003)

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

NMX-FF-061-SCFI-2003. PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FRUTA FRESCA - MANZANA (Malus pumila Mill). (Malus domestica Borkh) - ESPECIFICACIONES

Fruta o Fruto: Producto comestible de una planta constituido por la semilla y su envoltura la cual puede ser pulposa y jugosa o seca.

Hortaliza: Cualquier parte de la planta desde la raíz hasta la yema principal incluyendo hojas, tallos, yemas intermedias, flores, bulbos, tubérculos, etc, que sean comestibles.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Manual de Manejo postcosecha de frutas tropicales, FAO 2000.

1.-Análisis de Calidad:

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

* Consideradas de las NMX vigentes de frutas y hortalizas frescas

Requisitos mínimos de calidad *

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

* Consideradas de las NMX vigentes de frutas y hortalizas frescas

2.- Análisis de Inocuidad:

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plaguicidas residuales	Dependiendo del fruto u hortaliza consultar lista de LMR por cada uno http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp?TipoRegPlafest=3&TxtBuscar=&button=Buscar&MM_Buscar=FrmBuscar&offset=40
Cadmio*	0.05 Hortalizas brasicáceas 0.05 Hortalizas de bulbo 0.2 Hortalizas de hoja 0.1 Hortalizas de tallos y brotes 0.1 Raíces y tubérculos

Plomo*	0.1 Frutas y hortalizas frescas 0.3 Hortalizas de hoja 0.1 Raíces y tubérculos
--------	--

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

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

Producto	Temperatura (°C)	Humedad Relativa (%)	Vida de anaquel aproximada
Manzana	-1.0 – 4.0	90-95	4 -8 semanas

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Manual de Manejo postcosecha de frutas tropicales, FAO 2000.

Condiciones de almacenamiento:

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

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para uso en plantas de alimentos.

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

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.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado: La información de entrega del producto debe contener los siguientes datos:

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

Procesos: Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas el

proveedor debe presentar la siguiente información para aceptación de los insumos:

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Amaranto reventado

1.- Descripción:

Grano reventado de amaranto, es el grano de amaranto que se somete a un proceso térmico para producir la expansión de los almidones presentes en el mismo.⁵⁶

2.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Fisicoquímicas ⁵⁷	Límite Máximo	
	Grados de Calidad	
	Categoría I	Categoría II
Contenido Neto	200 gr	
Humedad (g/100 g)	0,1 a 2,8	2,9 a 3,5
Proteína bruta (g/100 g)	≥ 14,0	≤ 13,9
Extracto etéreo (g/100 g)	≥ 8	≤ 7,9
Cenizas (g/100 g)	2 a 2,9	
Fibra cruda (g/100 g)	2 a 5,4	
Densidad kg/hL	≤ 14.3	≥ 14,4
Índice de peróxidos (meq de peróxidos / kg)	≤ 7,0	7.1 a 9.0

Características Sensoriales ⁵⁸	Descripción
Color	Característico del producto
Olor	Característico del producto, agradable. Exento de cualquier olor anormal o que indiquen rancidez.
Sabor	Característico del producto, dulce, sin presentar sabores desagradables o que indiquen rancidez.
Aspecto/Apariencia	Tamaño y apariencia uniforme del producto

⁵⁶ NMX-FF-116-SCFI-2010.

⁵⁷ *Ídem.*

⁵⁸ *Ídem.*

3.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas ⁵⁹	Límite Máximo UFC/g
Mesofílicos aerobios	5,000
Coliformes totales	30
Mohos y levaduras	100
<i>Salmonella spp</i> en 25 g	Ausente
<i>Staphylococcus aureus</i>	100
Aflatoxinas totales	20 µg/ Kg de muestra

Contaminantes Químicos ⁶⁰	Límite Máximo mg/Kg
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Mercurio	0.01
Arsénico	0.2

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto, conforme lo establece la NOM-247-SSA1-2008. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.

Vida de anaquel: mínimo 2 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF a SMDIF. Dada su alta perecibilidad por el contenido de ácidos grasos Omega 3 y Omega 6 es necesario no mantenerlo almacenado durante más de un mes y solicitar su entrega de manera programada para evitar periodos prolongados de almacenamiento.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

⁵⁹ Ídem.

⁶⁰ Ídem.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Sardina en Salsa de Tomate

Descripción:

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

- *Sardinops spp.*
- *Etrumeus spp.*
- *Engraulis spp.*
- *Opisthonema spp.*
- *Trachurus spp.*¹⁶²

1.-Análisis de Calidad Nutricional:¹⁶³

Características Físicas y Fisicoquímicas	Límite Máximo
Contenido neto	425g
Masa drenada	280 g
Cloruro de Sodio*	Máximo 400 mg/100 g de alimento
Proteína	Mínimo 18%

* De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente

Características Sensoriales	Descripción
Color	Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin colores extraños por contaminación o adulteración
Olor	Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin, sin olores extraños por contaminación o adulteración.
Sabor	Debe ser agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración
Textura	Firme, característica del producto
	Enlatado en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas ¹⁶⁴	Límite Máximo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Contaminantes Químicos/ Biológicos ¹⁶⁵	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	0.5
Metil mercurio	0.5
Plomo	1.0
Estaño*	100
Histamina	100

* Solo para enlatado

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña. El producto debe estar exento de materia extraña.¹⁶⁶

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas.

En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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.

¹⁶⁴ NOM-242-SSA1-2009; NOM-130-SSA1-1995

¹⁶⁵ NOM-242-SSA1-2009/7.1.3.2., NOM-130-SSA1-1995

¹⁶⁶ NOM-242-SSA1-2009

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**.

Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta no debe contener plomo.

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Verduras envasadas en recipientes de cierre hermético

Descripción:

Se entiende por verduras envasadas al producto de origen vegetal obtenido a partir de vainas, frutos frescos y granos frescos, sanos y limpios envasados con un medio líquido de cobertura adecuada, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación.¹⁶⁷

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Físicas	Límite Máximo
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que solicitó o solicitará el SEDIF
Masa drenada	
Cloruro de Sodio *	Máximo 400 mg/100 g de alimento

* De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente.

Características Sensoriales ¹⁶⁸	Descripción
Color	Característico de cada <u>verdura</u> y con suficiente intensidad.
Olor	Característico de las verduras y exento de olores extraños.
Sabor	A verdura fresca y cocida, libre de sabores extraños.
Textura	Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas ¹⁶⁹	Límite Máximo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

¹⁶⁷ NMX-F-028-1981, NMX.F.414-1982, NMX-F-417-1982, NMX-F-419-1982

¹⁶⁸ *Ídem.*

¹⁶⁹ NOM-130-SSA1-1995

Contaminantes Químicos ¹⁷⁰	Límite Máximo (mg/Kg)
Cadmio	0.2
Arsénico	1.0
Plomo	1.0
Estaño*	100

* En caso de ser enlatado

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña. El producto debe estar exento de materia extraña.¹⁷¹

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta no debe contener plomo.

¹⁷⁰ Ídem.

¹⁷¹ Ídem 164.

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Huevo con cascarón

Definición:

Producto de la ovulación de la gallina (*Gallus domesticus*) y otras especies de aves domésticas que sean aceptadas para consumo humano y es aquel que presenta un olor y sabor característico, que observado al ovoscopio, aparecerá completamente claro, sin sombra alguna, con yema centrada apenas perceptible, cámara de aire equivalente al tiempo transcurrido, teniendo como máximo 15 días después de la postura.

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Físicas	Descripción
Cascarón	No deberá de estar sucio, con manchado de sangre o excremento, o roto.
Materia Extraña	Deberá estar exento de materia extraña
Prueba de α -amilasa	Negativa

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas	Límite Máximo
<i>Salmonella</i>	Ausente en 25g de producto
Mesofílicos aerobios	100, 000 UFC/g
Coliformes totales	50 UFC/g
Nota: Depende de la presentación del huevo para los límites máximos de las características microbiológicas.	

Materia extraña. El producto debe estar exento de materia extraña. NOM-F-028-1981, NMX.F.414-1982, NMX-F-417-1982, NMX-F-419-1982

Vida de anaquel: mínimo 20 días a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

¹⁷⁵ NOM-159-SSA1-2016.

¹⁷⁶ *Ídem.*

¹⁷⁷ *Ídem.*

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio y refrigerado (4⁰C. Máx.) o en lugar fresco y seco. Se debe evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta no debe contener plomo.

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Harina de maíz nixtamalizado

Descripción:

Harina de maíz nixtamalizado, al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado.⁶⁶

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Fisicoquímicas ⁶⁷	Límite Máximo (%)
Contenido neto	1 Kg.
Humedad	Máximo 12.5
Proteína en base seca	Mínimo 7
Proteína en base húmeda	Mínimo 6
Extracto etéreo en base seca	Mínimo 3
Extracto etéreo en base húmeda	Mínimo 2.5
Cenizas en base seca	Máximo 3.5
Cenizas en base húmeda	Máximo 3.0
Fibra dietética total en base seca	Mínimo 6
Fibra dietética total en base húmeda	Mínimo 5

Características Sensoriales ⁶⁸	Descripción
Color	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.
Aspecto/Apariencia	Debe ser granuloso con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Tamiz NMX No. 24 M. – 60 U.S.

⁶⁷ NMX-F-046-SCFI-2018

⁶⁸ *Idem.*

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser **restituidas** con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento⁶⁹	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente Recomendada
Tiamina (vitamina B ₁)	5	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (vitamina B ₂)	3	Riboflavina
Niacina (vitamina B ₃)	35	Nicotinamida

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser **adicionadas** con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento⁷⁰	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente Recomendada
Ácido fólico	2	Ácido fólico
Hierro (como ión ferroso)	40	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40	Óxido de zinc

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas⁷¹	Límite Máximo
Cuenta total de mesofílicos aerobios	50,000 UFC/g
Coliformes totales	100 UFC/g
Hongos	1000 UFC/g

Contaminantes Químicos⁷²	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Arsénico	0.3 mg / kg
Aflatoxinas	12 µg / kg

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. NOM- 247-SSA1-2008.

Vida de anaquel: mínimo 5 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF a SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por harina del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. 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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Ciruela pasa

Descripción:

Aquella fruta que ha pasado por un proceso de deshidratación; entendiéndose a la deshidratación como a la extracción de la humedad del alimento con el objetivo de prevenir el crecimiento y la reproducción de los microorganismos y evitando utilizar azúcar en cualquiera de sus etapas.¹⁸⁹

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Fisicoquímicas ¹⁹⁰	Límite Máximo
Contenido neto	300 g
Humedad	16 – 18%
Hidratos de carbono*	Máximo 20 % de las calorías totales del insumo Reportar el contenido de glucosa, fructosa y sacarosa .

*Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente, por porción de 30 g.

Características Sensoriales	Descripción
Color	Característico de la fruta empleada, libre de manchas o daños causados por quemadura 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.

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas	Límite Máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	< 30 UFC/g

Hongos	300 UFC/g
--------	-----------

Contaminantes Químicos ¹⁹¹	Límite Máximo mg/Kg
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña. El producto debe estar exento de materia extraña. (Insectos y sus desechos, roedores y sus desechos, cabello,... Negativo).¹⁹²

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta no debe contener plomo.

Requisitos de Etiquetado	Cantidad por porción
Contenido energético	Cal
Proteína	g
Carbohidratos	g

Azúcares	g
Fibra dietética	g
Grasas saturadas	g
Ácidos grasos trans	g
Sodio	mg

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

Atún aleta amarilla en agua

Descripción:

Es un grupo de peces vertebrados que viven en aguas oceánicas, son pelágicos y migratorios. El color de la carne es, según la parte del pescado, de un rosado tenue, hasta rojo intenso oscuro, es rica en proteínas, en ácidos grasos como el Omega 3 y en importantes vitaminas como A, D y las del tipo B, B3 y B12 para la nutrición humana.¹⁸²

1.-Análisis de Calidad Nutricional:

Características Físicas ¹⁸³	Límite Máximo
Contenido neto	140 gr.
Masa drenada	100 gr.

Características Fisicoquímicas	Límite Máximo
Sodio	Máximo 400 mg/100 g*
Proteína	Mínimo 20%

*De acuerdo a los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente

¹⁸² NMX-F-220-SCFI-2011

¹⁸³ NOM-084-SCFI-1994 / NOM-030-SCFI-2006 / NOM-008-SCFI-2002, NMX-F-220-SCFI-2011

Características Sensoriales ¹⁸⁴	Descripción
Color	Claro y homogéneo. Característico del producto, no debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o biológicos.
Olor	Característico del producto, libre de olores desagradables por contaminación, alteración o adulteración o descomposición química o microbiológica.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o adulteración o descomposición química o microbiológica.
Apariencia / Aspecto	Poner las características de acuerdo a la presentación solicitada por el SEDIF, ya sea, trozos, hojuelas o desmenuzado y que cumpla con lo indicado en la NOM-084-SCFI-1994.
Textura	Firme y propia del producto envasado.

2.- Análisis de Inocuidad:

Características Microbiológicas ¹⁸⁵	Límite Máximo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Contaminantes químicos ¹⁸⁶	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	0.5
Metilmercurio	1.0
Plomo	1.0
Estaño *	100
Histamina	100

* Sólo para enlatado

¹⁸⁴ NMX-F-220-SCFI-2011 / NOM-084-SCFI-1994 / Codex Stan-070-1981

¹⁸⁵ NOM-242-SSA1-2009 / NOM-130-SSA1-1995

Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: El producto debe estar exento de MATERIA EXTRAÑA. Libre de insectos, pelos, excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña que ponga en evidencia la falta de higiene en su preparación.¹⁸⁷

Vida de anaquel: mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

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

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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: (Para el Envase y EMBALAJE). La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. La tinta no debe contener plomo.

Requisitos de Etiquetado¹⁸⁸		Cantidad por porción
Contenido energético		Cal
Proteína		g
Carbohidratos		g
Azúcares		g
Fibra dietética		g
Grasas saturadas		g
Ácidos grasos trans		g
Sodio		mg

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 aplique la **NOM-251-SSA1-2009**.

¹⁸⁸ NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida



ANEXO VII

**Lineamientos de
Imagen Gráfica para
los productos de la
Estrategia Integral
de Asistencia Social
Alimentaria y
Desarrollo
Comunitario
EIASADC
2020**

El Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, (SNDIF) es la institución del Gobierno Federal que conduce las políticas públicas de asistencia social, promueve el desarrollo integral de la familia y la comunidad, combate las causas y efectos de vulnerabilidad, en coordinación con los sistemas estatales y municipales e instituciones públicas. Particularmente, el DIF Nacional lleva a cabo, (entre otras muchas): acciones encaminadas a proteger a las niñas, niños y adolescentes, especialmente a quienes se encuentran en una situación de mayor vulnerabilidad; estrategias y programas en materia alimentaria encaminados a mejorar la calidad de vida de la población vulnerable; acciones y programas para rehabilitar y atender a personas con discapacidad, así como para la asistencia social de infantes y adultos de la tercera edad

carentes de una familia; acciones para prevenir y atender a las niñas, niños y adolescentes migrantes no acompañados y repatriados; asesoría jurídica y conducción del proceso de adopción, así como acciones para prevenir la discapacidad, la explotación sexual infantil, el embarazo en adolescentes y los riesgos psicosociales durante la infancia y la adolescencia.

SNDIF

Estos lineamientos tienen como objetivo, guiar a los SEDIF en la correcta aplicación de la Identidad Gráfica, así como los elementos gráficos y símbolos del logotipo del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia SNDIF.

El Logotipo del SNDIF es el elemento clave de la identidad visual para integrar todas las acciones contempladas por ésta.

Es la expresión que representa al SNDIF a través de todos los materiales visuales, gráficos y/o electrónicos y que crearán una imagen de marca unificada.

Los materiales que diseñen los SEDIF, deben contener la imagen institucional del SNDIF para homologar toda la imagen gráfica.

Las cuales deben apegarse y cumplir las recomendaciones establecidas.

Estos lineamientos lo llevarán de la mano para que sea una guía para los diseñadores, comunicadores o las personas que estén relacionados con el diseño, impresión, construcción de mensajes visuales para contar con una imagen gráfica unificada en todos los materiales gráficos del SNDIF.

Ésta debe aplicarse también a todos los productos de los Programas de Asistencia Social Alimentaria de los SEDIF, la imagen institucional se aplicará en su etiqueta o envase.

Logotipo compuesto
en formato horizontal

El logotipo compuesto del SNDIF está
construido por el escudo nacional,
Gobierno de México, Secretaría de
salud, Secretaría de Salud y por las
siglas del Sistema Nacional para el
Desarrollo Integral de la Familia.



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 construido por la
tipografía GMX Regular, en mayúsculas.

Tipografía GMX Regular

A B C**D E F G H I J K L M N
Ñ O P Q R S T U V W X Y Z**

La tipografía GMX Regular, es una tipografía original creada exclusivamente para la identidad de Gobierno de México de la 4T.

Se buscó crear una tipografía a la altura de la transformación del país. Es enérgica y con carácter, como los mexicanos; contemporánea y atrevida pero también respetuosa de la gran historia del país.

Tiene remates expresivos y sólidos que respaldan la trascendencia de este gobierno. Es distintiva en su estilo híbrido, pero sobre todo progresista.

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.

23 x

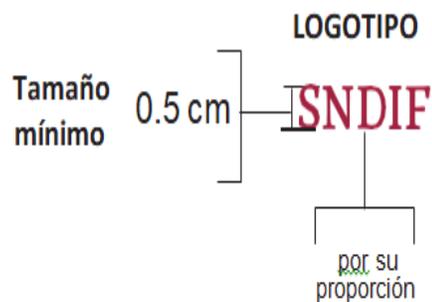


ÁREA DE PROTECCIÓN

Se ha establecido 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.





Para asegurar la correcta reproducción de la placa de logotipos del SNDIF, 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.

LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

COLOR
Pantone

Pantone
7420

Pantone 7420
C: 25 / M: 96 / Y: 55 / K: 21
R: 157 / G: 36 / B: 73
#9D2449

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

El color principal del logotipo de Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia SNDIF es el color Pantone 7420, el Pantone secundario es el 465.

Pantone
465

Pantone 465
C: 23 / M: 38 / Y: 68 / K: 12
R: 179 / G: 142 / B: 93
#B38E5D

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



GOBIERNO DE
MÉXICO

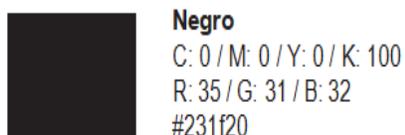
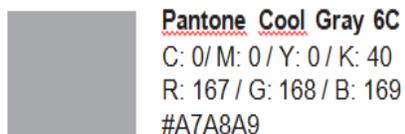
SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

SNDIF
SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA

LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

1 TINTA
Aplicaciones
cromáticas



En caso de que se requiera que los logotipo se reproduzcan en escala de grises o negro, se recomienda utilizar la versión gris al 70% K o Negro al 100% K.

Gris
SNDIF

Blanco
SNDIF

Negro
SNDIF

LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

PROPORCIÓN
Relación con
otros logotipos

La proporción del logotipo del SNDIF respecto al del logotipo del escudo nacional es al 80%. La jerarquía es de mayor a menor rango de importancia, comenzando desde la izquierda.

Se aplicará esta construcción de firmas de dependencias a todo material gráfico como flyer, cartel, backs, papelería, etc.



LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS

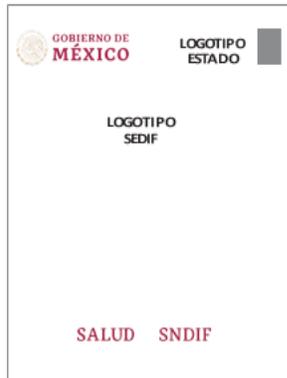
SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

PROPORCIÓN
Relación con
otros logotipos

Se muestra la disposición de los logotipos en los productos de la EIASA en formato vertical y horizontal.

De acuerdo al tamaño del producto se utilizarán los logotipos (salud+SNDIF), en productos pequeños se utilizará el imagotipo sin descriptivos para su correcta legibilidad

formato
vertical

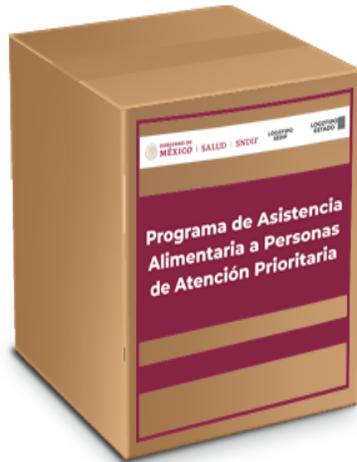


LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

PROPORCIÓN

Relación con otros logotipos

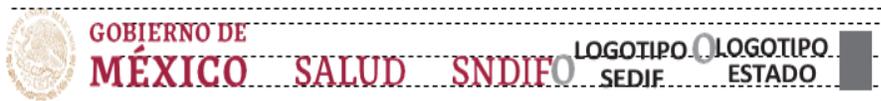


Se muestra el acomodo de la pleca de los logotipos (GOBIERNO DE MÉXICO+SALUD+SNDIF) con y sin descriptivos. Éstos se colocarán con base en el tamaño del producto.

formato horizontal



Pleca de logotipos con descriptiva



Pleca de logotipos sin descriptivo

LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

LOGOTIPO
Usos
incorrectos



No debe modificarse en ningún caso las proporciones y composición de los logotipos, ya que cada elemento conforman una unidad. No se debe condensar, extender, sesgar, girar, reducir kermit, etc.



Siempre se debe conservar las características que conforman la pleca de logotipos del SNDIF.



LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

LOGOTIPO
Colores
incorrectos

SNDIF

TEXTO DIFERENTE COLOR



Solo se utilizará los colores pantones permitidos en el logotipo del SNDIF, al usar los incorrectos, se puede afectar significativamente la imagen gráfica del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.

Logotipos con diferentes colores

LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

FONDO
Aplicaciones
cromáticas



Para optimizar la legibilidad de los logotipos en cualquier sustrato se recomienda que ningún fondo compita con éstos; debe existir contraste de figura-fondo. Por lo tanto, ningún logotipo deberá caer en texturas. La pleca de logotipos no deberá caer en fondo negro cuando se utilice los dos pantones, siempre se colocará sobre fondo blanco.

Se recomienda el uso correcto de los logotipos en donde se tenga una mejor lectura visual y contraste.



LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

DGADC
EIASADC



El Sistema Nacional DIF coordina a nivel nacional, por medio de la Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC 2020, cuyo objetivo es "Contribuir al ejercicio pleno del derecho a una alimentación nutritiva, suficiente y de calidad de los sujetos en condiciones de vulnerabilidad, preferentemente de zonas de alto y muy alto grado de marginación, proporcionando alimentos con Criterios de Calidad Nutricia, acompañándose de acciones de orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad alimentaria y producción de alimentos", misma que se encuentra conformada por 5 programas:

- Programa de Desayunos Escolares, modalidad caliente y modalidad frío.
- Programa de Asistencia Alimentaria en los primeros 1000 días de vida (mujeres embarazadas y menores de 2 Años).
- Programa de Asistencia Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria.
- Programa de Asistencia Alimentaria a personas en Situación Emergencia o Desastre.
- Programa de Salud y Bienestar Comunitario (PSBC)

Todos los productos de los Programas de Asistencia Social Alimentaria de los SEDIF, deben de cumplir con la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010, **Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas No Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria**. Esta norma es

aplicable a todos los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional y extranjera destinados al consumidor en territorio nacional. Además los productos deben de tener la imagen institucional en su etiqueta o envase en un lugar visible y jerárquico.

La pleca de logotipos debe colocarse en la cara principal o parte frontal del empaque, debe tener una jerarquización de logotipos, debe de respetarse en todo momento el color, tamaño, área de protección, etc.

Los valores nutrimentales de los ejemplos son demostrativos.

PROGRAMA DE DESAYUNOS ESCOLARES

Tiene el objetivo de contribuir al acceso a alimentos inocuos y nutritivos de la población en edad escolar sujeta de asistencia social alimentaria, mediante la entrega de desayunos calientes y/o desayunos fríos, diseñados con base en los criterios de calidad nutricia, y acompañados de acciones de orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad alimentaria y producción de alimentos.

Proporcionando los siguientes beneficios:

DESAYUNO FRÍO (aporte promedio 280 kcal)	
COMPOSICIÓN	BENEFICIOS
Leche descremada fortificada con vitaminas A y D	Aporta en promedio 9 g de proteína y es buena fuente de calcio, importantes para el crecimiento.
Cereal integral	Aporta energía para la realización de todas las funciones vitales como respiración, digestión, latido cardiaco; y 1.8 g de fibra, importante para el correcto funcionamiento intestinal.
Fruta fresca /fruta deshidratada	Proporciona vitaminas hidrosolubles, liposolubles y micro nutrimentos inorgánicos indispensables para buen funcionamiento del organismo.

LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS
SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

DEF
Leche
descremada

Desayuno Frío

Dentro de este desayuno se da la leche descremada de 250 mL, sabor natural.

La composición de los logotipos que debe contener este producto se colocarán en la parte superior frontal del envase, en una área visible con su respectiva área de protección, cuidando siempre el contraste figura-fondo.



LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

DEF
Leche
descremada





Desayuno Frío, Cereal integral: Galleta integral.

Dentro de este desayuno se da cereal con 30 g, ya sea como Galleta integral, Hojuelas multigrano de maíz y avena, o Cereal multigrano, etc.

La composición de los logotipos que debe contener este producto se colocarán en la parte superior frontal del envase, en una área visible con su respectiva área de protección.

LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

DEF
Cereal

Nombre del programa

Recomendación Saludable

Declaratoria frontal nutrimental

Programa Desayunos Escolares

Galleta integral
Sabor canela

Toma agua natural

Contenido neto 30g

Una porción de 30g aporta:

%DV*	Carbohidratos	Grasas	Proteína	Sodio	Energía
6%	12 kcal	6%	24 kcal	8%	29 kcal
			4%	83 mg	126 kcal

% de los nutrimentos diarios

Logotipos

Nombre o denominación del alimento

Contenido Neto

LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

DEF
Cereal



LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

DEF
Fruta
Deshidratada

Nombre del programa → Programa Desayunos Escolares

Nombre o denominación del alimento → Mezcla de fruta deshidratada con oleaginosas
manzana, pasas y cacahuates

Declaratoria frontal nutrimental → Este envase aporta:
5% fibra, 9% azúcar, 13% proteína, 8% calcio, 1% hierro
% de los nutrientes diarios

Logotipos → GOBIERNO DE MÉXICO, SALUD, SNDIF, LOGOTIPO SEDIF, LOGOTIPO ESTADO

Recomendaciones Saludable → Consume productos locales y de temporada

Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación → "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"

Contenido Neto → CONTENIDO NETO 30g

LIN EAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

DEF
Fruta
Deshidratada

Ingredientes → INGREDIENTES: Leche descremada, Manzana deshidratada, uva pasa y cacahuete tostado.

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

Condiciones de Conservación → **Manténgase en un lugar fresco y seco.**
Conserve el ambiente, deposite el envase vacío en la basura.

País de origen → HECHO EN MÉXICO

Mensaje de advertencia de Halógenos →

Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño de la porción	28 g
Cantidad por ración	1
Contenido energético	474 kJ (113 kcal)
Proteínas	2 g
Grasas totales	5 g
De las cuales:	
Grasas saturadas	1 g
Carbohidratos (incluye de azúcar)	15 g
De los que:	
Almidono	12 g
Alcoholes	0 g
Fibra dietética	2 g
Sodio	10 mg

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

Fecha de caducidad
Lote No.

LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

DEC

DESAYUNO CALIENTE (aporte promedio 360 kcal)	
COMPOSICIÓN	BENEFICIOS
Leche descremada fortificada con vitaminas A y D	Aporta en promedio 9 g de proteína y es buena fuente de calcio, importantes para el crecimiento.
Plato fuerte con base en la NOM-043-SSA2-2012 (verduras, cereal integral, leguminosa y/o alimento de origen animal).	Verduras: Aportan vitaminas, nutrimentos inorgánicos y fibra. Cereal integral: Aporta fibra y energía para la realización de todas las funciones vitales como respiración, digestión, latido cardíaco. Alimentos de origen animal proporcionan proteínas, cobalamina (B ₁₂) y hierro, importantes para la síntesis de hormonas y enzimas. Leguminosas que aportan energía, fibra, además de complejo B, ácido fólico, magnesio, zinc y fósforo.
Fruta fresca	Proporciona vitaminas hidrosolubles, liposolubles y micro nutrimentos inorgánicos indispensables para buen funcionamiento del organismo.
<p>Este desayuno aporta en promedio 360 kcal que representan el 25% de la IDR* de acuerdo con la NOM-169-SSA1-1998, Para la asistencia social alimentaria a grupos de riesgo. Está conformado de acuerdo a la NOM-043-SSA2-2012 que indica que la alimentación correcta debe contener al menos un alimento de cada uno de los grupos: verduras y frutas, cereales y alimentos de origen animal y leguminoso en cada tiempo de comida.</p> <p>Los desayunos calientes representan una mejor alternativa para el desarrollo integral de los niños ya que además de su calidad nutricional superior, fortalecen el tejido social y la integración de la comunidad.</p> <p>*FAO/OMS/ONU. Necesidades de Energía y de Proteínas. Serie Informes Técnicos 724. OMS, Ginebra 1985.</p>	

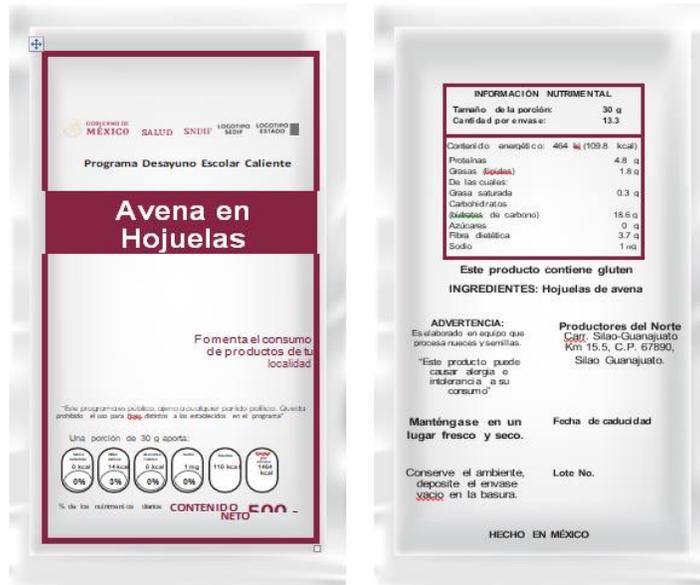
LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC
 SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDF

DEC
 Dotación

Insumo	Presentación
1 Calabaza	Kilogramo
2 Cebolla blanca	Kilogramo
3 Chayote	Kilogramo
4 Chicharo	Kilogramo
5 Jitomate	Kilogramo
6 Papa	Kilogramo
7 Tomate verde	Kilogramo
8 Zanahoria	Kilogramo
9 Ejote	Kilogramo
10 Nopal	Kilogramo
11 Huevo fresco	Kilogramo
12 Pepino	Kilogramo
13 Brócoli	Kilogramo
14 Col	Kilogramo
15 Manzana	Kilogramo
16 Pera	Kilogramo
17 Naranja	Kilogramo
18 Guayaba	Kilogramo
19 Mandarina	Kilogramo
20 Frijol negro	Bolsa de 1 kg
21 Avena en hojuelas	Bolsa de 500 g
22 Aceite vegetal comestible	Botella de 1 L
23 Haba	Bolsa de 500 g
24 Lenteja en grano	Bolsa de 500 g
25 Sopa de pasta integral	Paquete de 200 g
26 Arroz súper extra	Bolsa de 1 kg
27 Pechuga de pollo deshebrado	Pouch 500 g
28 Harina de maíz axtamalizado	1kg
29 Sardina en salsa de tomate	Lata de 425 g (masa drenada 280 g)
30 Leche descremada ultrapasteurizada adicionada con hierro y vitaminas A y D	Bote de 1 L

Dotación de Desayunos Escolares
 modalidad caliente (DEC)

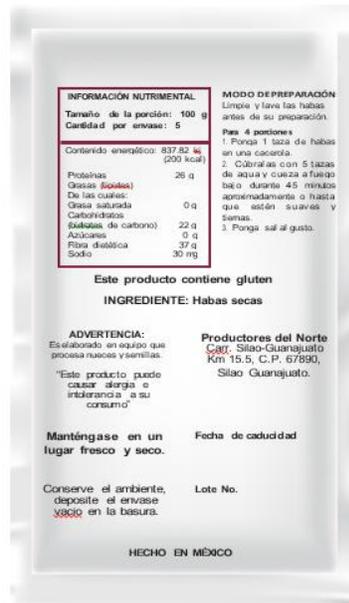


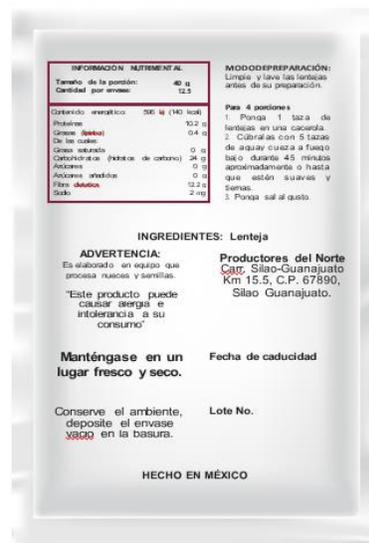


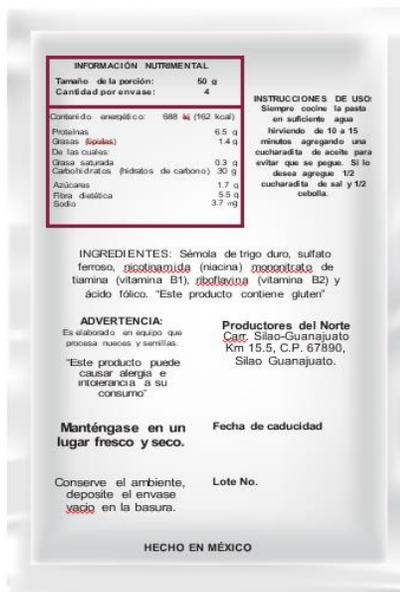
LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

DEC
Dotación









LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

DEC
Dotación



LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

DEC
Dotación



Dotación de Primeros 1,000 días de Vida
 Mujer embarazada o en periodo de
 lactancia.

	Insumo	Presentación del insumo
1	Harina de maíz nixtamalizado	Bolsa de 1kg
2	Arroz	Bolsa de 1 kg
3	Avena	Bolsa de 400g
4	Pasta para sopa integral	Bolsa de 200g
5	Brócoli	Bolsa de 500g
6	Zanahoria	Bolsa de 500g
7	Manzana	Bolsa de 1kg
8	Naranja	Bolsa de 1kg
9	Frijol	Bolsa de 1kg
10	Lentejas	Bolsa de 500g
11	Atún en agua	Lata de 140g
12	Sardina	Lata de 425g
13	Leche entera en polvo fortificada	Bolsas de 210g
14	Huevo fresco	Caja con 12 piezas
15	Complemento alimenticio	Bolsa de 500 g



LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

1000 DÍAS
Dotación



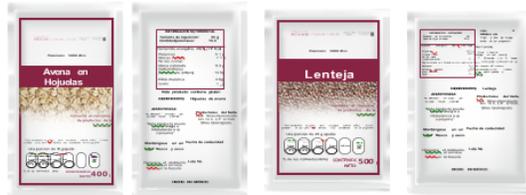
LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

1000 DÍAS
Dotación
6 a 12 meses

Dotación de Primeros 1,000 días de Vida
Dotación 6 a 12 meses

Insumo	Presentación del insumo
1 Hojuelas de avena	Bolsa 400g
2 Zanahoria	Bolsa 300g
3 Manzana	Bolsa de 500g
4 Arroz	Bolsa de 1kg
5 Pasta para sopa	Paquete de 200g
6 Lenteja	Bolsa 500g
7 Frijol en grano variedad flor de mayo	Bolsa 500g
8 Complemento alimenticio tipo papilla	Bolsa de 250g



LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

1000 DÍAS
Dotación
12 a 24 meses

Dotación de Primeros 1,000 días de Vida
Dotación 12 a 24 meses

	Insumo	Presentación del insumo
1	Frijol	Bolsa de 1kg
2	Arroz	Bolsa de 1kg
3	Leche entera	Tetra pack 1L
4	Pasta sopa	2 Bolsas de 500g
5	Chicharos	Bolsa de 500g
6	Zanahorias	Bolsa de 500g
7	Naranja	Bolsa de 1kg
8	Manzana	Bolsa de 1kg
9	Lenteja	Bolsa de 1kg
10	Pollo deshebrado	Pouch 500g



LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC
 SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA
 Dotación 2 a 5 años

Insumo	Presentación del insumo
1 Frijol	Bolsa de 1kg
2 Lenteja	Bolsa de 1kg
3 Leche semidescremada	Brick 250 ml 3.6 L
4 Avena	Bolsa 500g
5 Arroz	Bolsa de 1 kg
6 Pasta para sopa	Bolsa de 500g
7 Manzana	Bolsa de 1kg
8 Sardina	Lata de 425g
9 Verduras enlatadas	Lata de 220g
10 Pollo deshebrado	Pouch 500g

Personas de Atención Prioritaria
 Dotación de 2 a 5 años, no escolarizados



LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA
Dotación personas con discapacidad, adultos mayores

Personas de Atención Prioritaria
Personas con discapacidad, adultos mayores

Insumo	Presentación del insumo
1 Harina de maíz <u>nixtamalizado</u>	Bolsa de 1 kg
2 Arroz	Bolsa de 1 kg
3 Avena	Bolsa de 400g
4 Pasta para sopa integral	Bolsa de 200g
5 Brócoli	Bolsa de 500g
6 Zanahoria	Bolsa de 500g
7 Manzana	Bolsa de 1 kg
8 Ciruela pasa	Bolsa de 300g
9 Aceite vegetal	Envase de 500 mL
10 Frijol	Bolsa de 1 kg
11 Lentejas	Bolsa de 500g
12 Atún en agua	Lata de 140g
13 Sardina	Lata de 425g
14 Leche descremada en polvo	Bolsa de 240g
15 Complemento alimenticio	Bolsa de 500g



LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA
Dotación personas con discapacidad, adultos mayores



LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC
SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

EJEMPLO

The diagram shows a food aid bag with the following text and callouts:

- Logotipos:** Points to the logos of the Government of Mexico, the State of Guanajuato, and the SNDIF.
- Nombre del programa:** Points to the title "DOTACIÓN DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRES".
- Contenido de la Dotación:** Points to the list of food items under the heading "Contenido:".
- País de origen:** Points to the text "HECHO EN MEXICO".

The bag also contains the following text:

Contenido:

- 1 bolsa de arroz (presentación de 1 Kg)
- 1 bolsa de avena en hojuelas (presentación de 400 g)
- 1 paquete de pasta para sopa integral (presentación de 200 g)
- 1 bolsa de frijol (presentación de 1 kg)
- 1 paquete de lentejas (presentación 200 g.)
- 1 lata de atun en agua (presentación de 140 g)
- 1 lata de sardina en salsa de tomate (presentación de 420 g)
- 1 litro de leche descremada
- 1 Lata de verduras (presentación de 220 g)
- 1 Acetate vegetal (presentación de 500 mL)

Incluye alimentos de los 3 grupos en cada tiempo de comida

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

Productores del Norte
CARR. Silao-Guanajuato
Km 15.5, C.P. 67890,
Silao Guanajuato.

HECHO EN MEXICO
Conserve el ambiente, deposite el envase vacío en la basura.

Consérvese en lugar fresco y seco

Se recomienda que la bolsa de la dotación sea una bolsa biodegradable o bolsa Ecológica

Recomendaciones Saludable

Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación

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

Recomendaciones de almacenaje

LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA SNDIF

EJEMPLO

