**Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Sinaloa**

**Dirección de Administración y Finanzas**

**Anexo I**

**Especificaciones Técnicas y Descripción de los insumos**

**Adquisición de Despensas para el “Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre” y “Programa de Asistencia Social Alimentaria a Personas de Atención Prioritaria”**

**Periodo de abril - mayo de 2022**

**Solicitada por la Dirección de Asistencia Alimentaria y Social**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Partida** | **Descripción** | **Presentación** | **Total, de unidades**  |
| 1 | **1** | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE | 500 ML. | 8,261 |
| **1** | ARROZ ENVASADO | 1 KG |
| **1** | ATUN ALETA AMARILLA EN TROZOS EN AGUA | 140 GR. |
| **1** | AVENA EN HOJUELAS | 400 GR. |
| **1** | FRIJOL PINTO ENVASADO | 1 KG |
| **2** | HARINA DE MAIZ | 500 GR. |
| **1** | LATA DE VERDURA (CHICHARO, ZANAHORIA Y EJOTE) | 225 GR. |
| **2** | LECHE EN POLVO DESCREMADA FORTIFICADA | 210 GR. |
| **1** | LENTEJA ENVASADO | 500 GR. |
| **2** | PASTA PARA SOPA INTEGRAL | 200 GR. |
| **1** | CAJA DE CARTON EMERGENCIA, CON LISTA DE CONTENIDO DE PRODUCTOS, FECHA DE CADUCIDAD DE LA DESPENSA, FECHA DE EMPAQUE. | 1 PZAS |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Partida** | **Descripción** | **Presentación** | **Total, de unidades**  |
| 2 | **1** | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE | 500 ML. | 6,280 |
| **1** | ARROZ ENVASADO | 1 KG |
| **1** | ATUN ALETA AMARILLA EN TROZOS EN AGUA | 140 GR. |
| **1** | AVENA EN HOJUELAS | 400 GR. |
| **1** | FRIJOL PINTO ENVASADO | 1 KG |
| **2** | HARINA DE MAIZ | 500 GR. |
| **1** | LATA DE VERDURA (CHICHARO, ZANAHORIA Y EJOTE) | 225 GR. |
| **2** | LECHE EN POLVO DESCREMADA FORTIFICADA | 210 GR. |
| **1** | LENTEJA ENVASADA | 500 GR. |
| **2** | PASTA PARA SOPA INTEGRAL | 200 GR. |
| **1** | POLLO DESHEBRADO | 250 GR. |
| **1** | UVA PASA (DESHIDRATADA) | 100 GR. |
| **1** | CAJA DE CARTON ATENCION PRIORITARIA CON LISTA DE CONTENIDO DE PRODUCTOS, FECHA DE CADUCIDAD DE LA DESPENSA, FECHA DE EMPAQUE. | 1 PZA |

**Condiciones y Especificaciones Técnicas**

* Presentar folletos y/o catálogo de los productos señalando marca y modelo.
* Presentar 2 muestra en físico de los insumos conforme a la descripción que sean nuevos sin usar, en perfecto estado.
* Entregar las despensas en Almacén General ubicado en Jesús Kumate en 4313 col. Predio los barrancos, Culiacán, Sin.
* Entregar los insumos 12 de mayo de 2022 al 30 de junio de 2022.
* En cuanto al etiquetado: todo alimento que se distribuye deberá cumplir con la norma de etiquetado **NOM-051-SCF/SSA1-2010 “Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Pre-envasados-Información comercial y sanitaria”** acorde a lo estipulado en la última modificación.

**ACEITE VEGETAL COMESTIBLE (presentación 500mL)**

**Descripción:** Aceite deodorizado que puede contener uno o más aceites comestibles, que se hayan obtenido por extracción por solventes, expresión mecánica o cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacil-gliceroles y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, algodón, cacahuate, canola, cártamo, girasol, maíz, olivo, palma, soya o de cualquier otra oleaginosa aprobada para consumo humano por la Secretaria de Salud.

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Sensoriales** | **Limites** |
| COLOR | Amarillo, característico del producto |
| OLOR | Característico, ligero y peculiar a las semillas de las cuales procede, exento de olores extraños o rancios. |
| ASPECTO | Liquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293°K( 20ºC) |
| SABOR | Característico, ligero y peculiar a las semillas de las que procede, sin sabores extraños o rancios. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Fisicoquímicas** | **Límites** |
| Contenido neto | Mínimo 500 mL |
| Ácidos grasos libres (como ácido oléico) | Máximo 0.05 % |
| Índice de peróxido | Máximo 1.0 meq/kg |
| Humedad y materia volátil | Máximo 0.05 % |
| Ácidos grasos trans | Máximo 3.5 % |
| Prueba fría a 273 °K (0 °C) | Mínimo 5.5 horas |
| Impurezas insolubles | Máximo 0.02 % |

|  |  |
| --- | --- |
| **Contaminantes Químicos** | **Límites Máximos** |
| Hierro | 1.5 mg / kg |
| Cobre | 0.1 mg / kg |
| Plomo | 0.1 mg / kg |
| Arsénico | 0.1 mg / kg |

|  |  |
| --- | --- |
| **Aditivos (antioxidantes)** | **Límites Máximos ( mg / Kg)** |
| Ácido tiodipropinóico | 100 |
| Tocoferoles |  300 |
| Galato de propilo (GP) |  100 |
| Butil hidroquinona terciaria(TBHQ) |  200 |
| Butilhidroxianisol (BHA) |  100 |
| Butilhidroxitolueno (BHT) |  200 |
| Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT sin exceder limites individuales |  200 |
| Ésteres de ascorbilo |  200 |
| Polifosfato de sodio y potasio | 50 de ácido fosfórico |
| DL-alfa-tocoferol | 300 |

**Materia Extraña. –**Libre de cualquier materia extraña.

**Vida de anaquel (útil) y condiciones de almacenamiento. -**Mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF a SMDIF.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaria de salud en su Reglamento y lo especificado en el punto 5.4 de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos solo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaria de Salud en el marco de coordinación de CICOPLAFEST.

**Envase. -**Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto.

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

**Etiquetado:**

* Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria. Última modificación DOF 14-08-2014, la cual entra en vigor el 30-06-2015.
* La tinta debe ser de grado alimenticio.
* El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
* El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Normas de referencia** | **Clave** |
| Alimentos – Aceite vegetal comestible | NMX-F-808-SCFI-2018 |
| Alimentos – Aceites y grasas vegetales o animales. Determinación del índice de acidez. | NMX-F-101-2012 |
| Información Comercial – Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones. | NOM-030-SCFI-2006 |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-envasados. Información comercial y sanitaria.  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Reglamento de control sanitario de Productos y Servicios. Secretaria de Salud. Diario oficias, 9 de agosto 1999. Puntos. Aceites y grasas comestibles. Aceites Comestibles.  |

**ARROZ PULIDO, NACIONAL, ULTIMA COSECHA SÚPER EXTRA**

**Descripción:** Granos pertenecientes a la familia de las gramíneas, genero Oryza especie sativa a los cuales se les ha quitado las cascaras, todos los gérmenes y las cutículas que constituyen el salvado, el arroz así obtenido es de color blanco.

Calidad Súper extra. Tamaño grano medio: 5.60 a 6.59 mm

|  |
| --- |
| **Características Sensoriales** |
| Olor | Característico del grano de arroz sano. No se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier otro olor extraño. |
| Apariencia/aspecto | Característico del grano sano. Seco y limpio. |
| Color | Blanco, característico de arroz pulido. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Fisicoquímicas** | **Límites** |
| Contenido neto | Mínimo 1kg |
| Humedad (%) | Mínimo 10.0 % Máximo 14.0% |
| Por casa 100 g de arroz pulido\* |
| Energía | 360 kcal |
| Proteínas | 6.5 |
| Lípidos | 0.5 |
| Hidratos de carbono | 79.5 |
| Ácido fólico | 9 µg |
| Calcio | 9 mg |
| \*Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes |

|  |  |
| --- | --- |
| **Contaminantes Químicos** | **Límites Máximos** |
| Plomo | 0.5 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |
| Aflatoxinas | 20 µg / kg |

|  |  |
| --- | --- |
| **Análisis selectivo del grano (Súper extra)** | **Límites** |
| Grano entero (%) | Mínimo 92 |
| Grano quebrado (%) | Máximo 8 |
| Granos dañados por: (%)Insectos y Microorganismos (%)Manchados por calor(%) | Máximo 2.0Máximo 1.0Máximo 1.0 |
| Variedades:Contrastes %Afines% | Total 2.5Máximo 0.50Máximo 2.0 |
| Granos defectuosos por: |
| Palay (%)Mal pulidos (%)Estrellados (%)Cutícula roja (%)Yesosos (%) | Máximo 0.005Máximo 2.000Máximo 7.500Máximo 1.000Máximo 4.000 |

**Impurezas y Materia Extraña. -** El producto no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50g de producto (NOM-247-SSA1-2008).

Además, debe estar libre de cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de arroz incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de 0.99 mm de diámetro. En el concepto de impurezas se incluyen los granos de otras especies, tales como maíz, trigo, sorgo, semilla de trompillo y/o sesbania. (NMX-FF-035-SCFI-2005)

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento. -**Mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF a SMDIF.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

**Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos solo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaria de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

**Envase. -**Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el mismo. (NMX-FF-035-SCFI-2005)

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

**Etiquetado:**

* Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria. Última modificación DOF 14-08-2014, la cual entra en vigor el 30-06-2015.
* La tinta debe ser de grado alimenticio.
* El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
* El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009.**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parámetros** | **Aceptación** | **Rechazo** |
| Apariencia | Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a los establecidos. |
| Envase | Integro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente | Vencida |

**NOM-251-SSA1-2009**

|  |  |
| --- | --- |
| **Normas de referencia** | **Clave** |
| Productos alimenticios no industrializados para uso humano – cereales-arroz pulido-(*Oryza sativa*L.) Especificaciones y métodos de prueba. | NMX-FF-035-SCFI-2017 |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harina, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. | NOM-247-SSA1-2008. |
| Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos - Método de prueba. | NMX-F-613-NORMEX-2003. |
| Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.  | NOM-002-SCFI-2011 |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.  | NOM-251-SSA1-2009 |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaria de Salud. |
| CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.  |

**ATUN ALETA AMARILLA EN TROZOS, EN AGUA, NACIONAL**

**Descripción:** Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie Thunnusalbacares (aleta amarilla) en trozos inmerso en un caldo llamado medio de cobertura compuesto por agua, envasado en recipientes cerrados herméticamente y esterilizados térmicamente para asegurar su conservación. Este producto no deberá contener proteína de soya texturizada dentro de sus ingredientes.

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Sensoriales** | **Límites** |
| COLOR | Claro y homogéneo |
| OLOR | Característico del producto |
| SABOR | Característico del producto |
| APARIENCIA | Trozos sólidos de longitudes mínimas de 1.2 cm en cada lado, que mantienen la estructura original del músculo. La proporción de trozos inferiores a 1.2 cm no rebasará el 30 % de la masa en la cual las partículas están separadas y no forman una pasta. |
| Textura | Firme y propia del producto |

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Microbiológicas** | **Límites** |
| Mesofilicos anaerobios | Negativo |
| Mesofilicos aerobios | Negativo |
| Termofilicos anaerobios | Negativo |
| Termofilicos aerobios | Negativo |

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Físicas** | **Límites** |
| Contenido Neto | Mínimo 140g |
| Masa drenada | 100g |
| Proteína | Mínimo 21% |
| Grasa | Máximo 1.5% |
| Sodio | Máximo 400mg/100g  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Contaminantes Químicos** | **Límites** |
| Cadmio | 0.5 mg/kg |
| Mercurio como Metil Mercurio\* | 1.0 mg/kg |
| Plomo | 1.0 mg/kg |
| Estaño\* | 100 mg/kg |
| Histamina | 100 mg/kg |

\*Solo para enlatado

|  |
| --- |
| **Aditivos** |
| Los permitidos en el ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitariasde la SSA. |

**Materia Extraña. -** El producto objeto de esta norma mexicana debe estar 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 (NMX-F-220-SCFI-2011).

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento. -**Mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF a SMDIF.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de procesado o envasado del alimento.

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

**Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos solo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaria de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

**Envase. -**Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto.

El envase debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para asegurar su conservación (NMX-F-220-SCFI-2011).

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

**Etiquetado:**

* Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria. Última modificación DOF 14-08-2014, la cual entra en vigor el 30-06-2015.
* Debe declararse que el consumo de este producto podría ocasionar hipersensibilidad, intolerancia o alergia.
* La tinta debe ser de grado alimenticio.
* El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
* El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009.**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parámetros** | **Aceptación** | **Rechazo** |
| Apariencia | Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a los establecidos. |
| Envase | Integro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.Si se trata de latas, que no presente abombamiento, oxidación, fugas, abolladuras en la costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata.  | Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata.  |
| 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. |

**NOM-251-SSA1-2009**

|  |  |
| --- | --- |
| **Normas de referencia** | **Clave** |
| Atún y Pescado similares en aceite enlatados. | NMX-F-220-SCFI-2011 |
| Información Comercial – especificaciones de información comercial sanitaria para productos de atún y bonita pre envasados. | NOM-084-SCFI-1994 |
| Atún y bonita pre envasados- denominación especificaciones – información comercial y métodos de prueba. | NOM-235-SE-2020 |
| Norma del Codex para el atún y el bonito en conserva- | CODEX STAN 70-1981 |
| Productos pre envasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación. | NOM-002-SCFI-2011 |
| Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. | NOM-242-SSA1-2009 |
| Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. | NOM-130-SSA1-1995 |
| Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones. | NOM-030-SCFI-2006 |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaria de Salud. |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.  |
| CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.  |

**AVENA EN HOJUELAS**

**Descripción:** Producto obtenido de los granos enteros y/o cortados de avena pelada para consumo humano, de las especies Avena sativa y Avena bizantina, que han sido privadas de sus tegumentos y sometidos a procesos de limpieza, precocción y laminado, adicionados o no de aditivos.

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Sensoriales** | **Límites** |
| COLOR | Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba. |
| OLOR | A avena tostada exenta de olores anormales. |
| SABOR | Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños. |
| ASPECTO | Laminar, hojuelas pequeñas y blandas; limpias y secas al tacto.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Fisicoquímicas** | **Límites** |
| Contenido neto | Mínimo 400 gramos |
| Actividad enzimática  | Negativa |
| Ácidos grasos libres | Máximo 10% |
| Humedad % (m/m) | Máximo 12% |
| Proteína (Nx5.83) | Mínimo 10.0% |
| Cenizas | Máximo 2.0% |
| Fibra dietética | Mínimo 1.8g por 30g de producto |
| Grasa % (m/m) | Mínimo 5% |
| Hidratos de carbono | Máximo 71% |
| Presencia de cascarilla | Máximo 4 piezas en 50g |

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Microbiológicas** | **Límites** |
| Mesofílicos aerobios | 10,000 UFC / g máximo |
| Hongos y Levaduras | 100 UFC / g máximo |
| Coliformes totales |  10 UFC / g máximo |
| Coliformes fecales | Negativo |
| *Salmonella*en 25g | Negativo |

|  |  |
| --- | --- |
| **Contaminantes Químicos** | **Límites Máximos** |
| Plomo | 0.5 mg / kg |
| Cadmio | 0.1 mg / kg |
| Aflatoxinas | Máximo 20 µg / Kg |

|  |
| --- |
| **Aditivos** |
| Solo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias DOF 16 de julio de 2012 y su última modificación, DOF 5 de septiembre de 2013. |

**Materia Extraña. -**El producto no debe contener no más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50g de producto (NOM-247-SSA1-2008).

**Vida de anaquel (Útil) y Condiciones de Almacenamiento. -**Mínimo 5 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF a SMDIF.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de procesado o envasado del alimento.

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

**Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos solo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaria de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

**Envase. -**Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto.

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

**Etiquetado:**

* Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria. Última modificación DOF 14-08-2014, la cual entra en vigor el 30-06-2015.
* La tinta debe ser de grado alimenticio.
* El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
* El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009.**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parámetros** | **Aceptación** | **Rechazo** |
| Apariencia | Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a los establecidos. |
| Envase | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.  | Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente | Vencida |

**NOM-251-SSA1-2009**

|  |  |
| --- | --- |
| **Normas de referencia** | **Clave** |
| Alimentos-Hojuela de avena-Especificaciones y métodos de prueba. | NMX-F-289-NORMEX-2014. |
| Bienes y Servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. | NOM-092-SSA1-1994 |
| Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones. | NOM-030-SCFI-2006 |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – información comercial y sanitaria. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harina, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. | NOM-247-SSA1-2008. |
| Bienes y servicios. Métodos para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.  | NOM-113-SSA1-1994 |
| Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.  | NOM-111-SSA1-1994 |
| Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. | NOM-116-SSA1-1994 |
| Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba. | NMX-F-615-NORMEX-2004 |
| Alimentos – Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba) | NMX-F-608-NORMEX-2011 |
| Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de prueba. | NMX-F-613-NORMEX-2003 |
| Norma del Codex para la avena. | CODEX STAN 201-1995 |
| Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación. | NOM-002-SCFI-2011 |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | NOM-251-SSA1-2009 |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaria de Salud. |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.  |
| CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.  |

**FRIJOL EN GRANO, NACIONAL, ULTIMA COSECHA**

**Descripción:** Grano perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea, género Phaseolus y especie vulgaris Linneo, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional. Calidad primera.

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Sensoriales** | **Limites** |
| COLOR | Característico del grano de frijol sano, seco y limpio. Sin colores extraños. |
| OLOR | Característico del producto, sin exhibir olor de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.  |
| SABOR | Característico del producto, sin presentar sabores extraños. |
| ASPECTO | Tamaño y apariencia uniforme propios del producto. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Físicas** | **Limites** |
| Contenido neto | Mínimo 1 kg |
| Humedad | Máximo 8 -13.5 % |
|  | **Límites máximos de calidad (%)** |
| **Primera** |
| **Impurezas y Materia extraña:**PiedrasOtrosTotal**Granos dañados:**Agentes meteorológicosHongosInsectos y roedoresDesarrollo germinal**Total****Variedades:**ContrastesAfines**Granos defectuosos:**Partidos o quebradosManchadosAmpollados**Total****Presencia de plaga** | 0.50.30.8 |
| 0.800.501.000.102.40 |
| 0.751.5 |
| 1.502.002.005.500.00 |
| Tiempo de cocción | Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión casera |

|  |  |
| --- | --- |
| **Contaminantes Químicos** | **Límites Máximos** |
| Plomo | 0.1 mg / kg |
| Cadmio | 0.1 mg / kg |

Codex Alimentarious

**Materia Extraña. -**Deberá cumplir con lo señalado en la tabla de características físicas 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 a SMDIF.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de procesado o envasado.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaria de Salud en su Reglamento y lo especificado en el punto 5.4 de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos. Los granos de frijol destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que se encuentren fuera de la normatividad sanitaria establecida por la COFEPRIS. (NMX-FF-038-SCFI-2016).

**Envase. -**Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. En caso de emplear sacos reutilizables, no deben haberse empleado como contenedores de productos tóxicos para la salud humana, tales como productos agroquímicos, alimentos balanceados y otros. (NMX-FF-038-SCFI-2016).

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

**Etiquetado:**

* Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria. Última modificación DOF 14-08-2014, la cual entra en vigor el 30-06-2015.
* La tinta debe ser de grado alimenticio.
* El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
* El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009.**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parámetros** | **Aceptación** | **Rechazo** |
| Apariencia | Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a los establecidos. |
| Envase | Integro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente | Vencida |

**NOM-251-SSA1-2009**

|  |  |
| --- | --- |
| **Normas de referencia** | **Clave** |
| Fabaceas – Frijol (*Phaseolusvulgaris* L.) Especificaciones y métodos de prueba. | NMX-FF-038-SCFI-2016 |
| Norma del Codex para determinadas legumbres. | Codex Stan 171-1989 |
| Información Comercial – Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones. | NOM-030-SCFI-2006 |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.  | NOM-251-SSA1-2009 |
| Reglamento de control sanitario de Productos y Servicios. Secretaria de Salud.  |
| CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.  |
| Codex CXS 193-1995 enmendada 2019. |

**HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO**

**Descripción:** Producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz (Zea mays) sanos, limpios y previamente sometidos a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (calhidratada) u otro material alcalino.

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Sensoriales** |  **Limites** |
| COLOR | Debe de ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado. |
| ASPECTO | Debe de 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. |
| OLOR | Debe de ser característico del producto y no tener ningún olor extraño. |
| SABOR | Debe de ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Microbiológicas** | **Limites** |
| Mesofílicos aerobios | Máximo 50,000 UFC/g |
| Coliformes totales | Máximo 100 UFC/g |
| Mohos y Levaduras | Máximo 1,000 UFC/g |

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Fisicoquímicas** | **Limites** |
| Contenido Neto | Mínimo 500g |
| Humedad |  Máximo 12.5% |
| Proteínas en base seca | Mínimo 7% |
| Proteína en base húmeda Método macro | Mínimo 6% |
| Cenizas en base seca | Máximo 3.5 % |
| Cenizas en base húmeda | Máximo 3% |
| Extracto etéreo en base seca | Mínimo 3% |
| Extracto etéreo en base húmeda | Mínimo 2.5% |
| Fibra Dietética Total en base seca | Mínimo 6% |
| Fibra Dietética Total en base Húmeda | Mínimo 5 % |
| Sodio | No más de 400mg en 100g |

|  |  |
| --- | --- |
| **Contaminantes Químicos** | **Límites Máximos** |
| Plomo (Pb) | 0.5 mg / kg |
| Cadmio (Cd) | 0.1mg / kg |
| Arsénico | 0.3 mg / kg |

|  |  |
| --- | --- |
| Aflatoxinas |  12 µg / kg |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nutrimento** | **Nivel mínimo de adición mg/kg****de harina** | **Fuente recomendada** |
| Tiamina (Vitamina B1) | 5 | Mononitrato de tiamina |
| Riboflavina (Vitamina B2) | 3 | Riboflavina |
| Niacina (Vitamina B3) | 35 | Nicotinamida |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nutrimento** | **Nivel mínimo de adición mg/kg de harina** | **Fuente recomendada** |
| Ácido fólico | 2 | Ácido fólico |
| Hierro (como ion ferroso) | 40 | Sulfato o fumarato ferroso |
| Zinc | 40 | Óxido de zinc |

|  |
| --- |
| **Aditivos** |
| Solo pueden utilizarse los listados en el acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. El apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008. |

**Materia Extraña. -** No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto.

**Vida de anaquel (útil) y condiciones de almacenamiento.** Mínima 5 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF a SMDIF.

**-**El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaria de salud en su Reglamento y lo especificado en el punto 5.4 de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos solo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaria de Salud en el marco de coordinación de CICOPLAFEST.

**Envase. -**Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto.

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

**Etiquetado:**

* Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria. Última modificación DOF 14-08-2014, la cual entra en vigor el 30-06-2015.
* La tinta debe ser de grado alimenticio.
* El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
* El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parámetros** | **Aceptación** | **Rechazo** |
| Apariencia | Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a los establecidos. |
| Envase | Integro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente | Vencida |

**NOM-251-SSA1-2009**

**Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Normas de referencia** | **Clave** |
| Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harina, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. | NOM-247-SSA1-2008. |
| Harina de maíz nixtamalizado. | NMX-F-046-SCFI-2018 |
| Bienes y Servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.  | NOM-092-SSA1-1994 |
| Bienes y Servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.  | NOM-113-SSA1-1994 |
| Bienes y Servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.  | NOM-111-SSA1-1994 |
| Bienes y Servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. | NOM-116-SSA1-1994 |
| Alimentos - Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba. | NMX-F-615-NORMEX-2001 |
| Alimentos – Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba) | NMX-F-608-NORMEX-2011 |
| Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos- Método de Prueba. | NMX-F-613-NORMEX-2003 |
| Información Comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones. | NOM-030-SCFI-2006 |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – información comercial y sanitaria.  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Productos preenvasados-contenido neto- tolerancias y Métodos de Verificación.  | NOM-002-SCFI-2011 |
| Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios. | NOM-251-SSA1-2009 |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaria de Salud. |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. |
| CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.  |

**EJOTE, ZANAHORIA Y CHICHARO ENVASADO**

**Descripción:** Ejote, zanahoria y chícharo en mezcla, sanos, frescos, limpios y enteros, los cuales se lavan, pelan y cortan, después se someten a un tratamiento térmico suave con agua caliente o vapor, se les adiciona un líquido de cobertura (salmuera) para finalmente envasarse térmicamente, lo que permite eliminar la mayoría de los microorganismos. Envasados en lata.

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Sensoriales** | **Límites** |
| COLOR | Característico de cada legumbre y con suficiente intensidad |
| OLOR | Característico de las legumbres y exento de olores extraños. |
| SABOR | A verdura fresca y cocida, libre de sabores extraños. |
| CONSISTENCIA | Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando). |

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Microbiológicas** | **Límites** |
| Mesofílicos anaerobios | Negativo |
| Mesofílicos aerobios | Negativo |
| Termofílicos anaerobios | Negativo |
| Termofílicos aerobios | Negativo |

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Fisicoquímicas** | **Límites** |
| Contenido Neto | Mínimo 220g |
| Sodio (Na) | Máximo 400 mg / 100g |
| Masa drenada | Mínimo 60% |
| pH | 5.0 a 6.5 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Contaminantes Químicos** | **Límites máximos (mg/Kg)** |
| Plomo |  1.0 mg/kg |
| Arsénico |  1.0 mg/kg |
| Cadmio |  0.2 mg/kg |
| Estaño |  100 mg/kg |

|  |
| --- |
| **Aditivos** |
| Solo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias DOF 16 de julio de 2012 y su última modificación, DOF 5 de septiembre de 2013. |

**Materia Extraña. -**El producto no debe contener materia extraña.

**Vida de anaquel. -**Mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF a SMDIF.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de procesado o envasado del alimento.

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

**Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos solo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaria de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

**Envase. -**Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto.

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

**Etiquetado:**

* Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria. Última modificación DOF 14-08-2014, la cual entra en vigor el 30-06-2015.
* La tinta debe ser de grado alimenticio.
* El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
* El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009.**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parámetros** | **Aceptación** | **Rechazo** |
| Apariencia | Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características del producto. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las características del producto. |
| Envase | Integro, sin roturas, rasgaduras. Fugas o evidencias de plaga nocivas. Si se trata de latas, que no presente abombamiento, oxidación, fugas, abolladuras en la costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata.  | Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.Abombada, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata.  |
| 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. |

**NOM-251-SSA1-2009**

|  |  |
| --- | --- |
| **Normas de referencia** | **Clave** |
| Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.  | NOM-130-SSA1-1995 |
| “Verduras enlatadas, envasadas y congeladas” Profeco. Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50. W.w.w.revistadelconsumidor.gob.mx | Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50 |
| Alimentos para humanos-Chícharos envasados. | NMX-F-028-1981 |
| Productos alimenticios para uso humano-Ejotes envasados | NMX-F-419-1982 |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaria de Salud. |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. |
| CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.  |

**LECHE EN POLVO DESCREMADA FORTIFICADA**

**Descripción:** Secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas, excluido el calostro, la cual es sometida a un proceso de deshidratación, garantizando la inocuidad del producto; además puede someterse a operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras; siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación.

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

|  |
| --- |
| **Características Sensoriales** |
| COLOR | Característico, amarillo cremoso |
| OLOR | Característico de la leche de vaca, exento de olores extraños o desagradables.  |
| ASPECTO | Polvo fino homogéneo, agradable, sin grumos a excepción de los que se deshacen fácilmente.  |
| SABOR | Agradable y característico de la leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Fisicoquímicas** | **Límites** |
| Contenido neto | 210g |
| Grasa butírica % (m/m) | Máximo 1.5 |
| Humedad % (m/m) | Máximo 4 |
| Cenizas % | Mínimo 6 |
| Acidez (como ácido láctico %) | Máximo 0.17 |
| Partículas quemadas (mg) | Máximo 22.5 |
| Índice de solubilidad (ml) | Máximo 2.0 |
| Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (m/m)\* | Mínimo 34 |
| Sodio | Máximo 400mg/100g |
| Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos % (m/m) | Mínimo 27 |
| En leche la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m) |
| \*Para expresar el contenido de proteínas de la leche en relación a sólidos no grasos, utilizar la siguiente fórmula: %de proteína m/m = (proteína% / sólidos no grasos%)100 |
|  |  |
| **Características Microbiológicas** | **Límites** |
| Organismos Coliformes totales | <10 UFC / g o mL |
| *Salmonella*spp | Ausente en 25 g o mL |
| *Escherichiacoli* | < 3 NMP / g o mL |
| Enterotoxinaestafilocócica | Negativa |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **Especificaciones Generales e inhibidores** | **Límites** |
| Materia extraña | Ausencia |
| Derivados clorados | Negativo |
| Sales cuaternarias de amonio | Negativo |
| Oxidantes | Negativo |
| Formaldehido | Negativo |
| Antibióticos | Negativo |

|  |  |
| --- | --- |
| **Contaminantes Químicos** | **Límites Máximos** |
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Mercurio | 0.05 mg/kg |
| Arsénico | 0.2 mg/kg |
| Aflatoxina M1 | 0.5 µg/ L |

|  |  |
| --- | --- |
| **Especificaciones Nutrimentales** | **Límites** |
| Vitamina A (Retinol) | 310 a 670 µg / L (1033-2233 IU/L) |
| Vitamina D3 | 5 a 7.5 µg / L (200-300 UI/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. |

|  |
| --- |
| **Compuesto fortificante** |
| Bitartrato de colina, ácido ascórbico, niacinamida, acetato de tocoferilo, pantotenato de calcio, clorhidrato de piridoxina, riboflavina, clorhidrato de tiamina, palmitato de retinol, ácido fólico, vitamina k1, biotina colecalciferol, cianocobalamina, fosfato tricálcico, ortofosfato férrico, óxido de zinc. |

**Determinación de adulteración**

1. Proteínas propias de la leche: Para el caso de la leche ultra pasteurizada y / o deshidratada, la proteína caseica deberá ser al menos de 80% (m/m). Si el valor es diferente deberá notificarse como atípico de proteínas de la leche.
2. Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración de ésta.
3. Determinación, identificación y cuantificación de esteroles en grasa anhidra extraída de leche y productos lácteos por cromatografía de gas-líquido. NMX-F-707-COFOCALEC-2011.

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento. --** Mínimo 6 meses a partir de la recepción de los almacenes del SEDIF o SMDIF.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de procesado o envasado del alimento.

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

**Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos solo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaria de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

**Envase. -**Deberá ser de material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del producto y salvaguarde sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

**Embalaje. -**Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá 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-008-SCFI-2002, NOM-030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, última modificación DOF 14-08-2014, la cual entra en vigor el 30-06-2015 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

9.0 Información Comercial (NOM-155-SCFI-2012).

9.1 Denominación comercial:

9.1.1 La denominación del producto objeto de esta norma, deberá corresponder a lo establecido en el apartado 6.2 de este ordenamiento, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.

9.2 Deberá declararse la lista de ingredientes, componentes y cantidades utilizados en la fortificación, el número de lote y la fecha de caducidad o la de consumo preferente, como se especifica en los numerales 4.2.2, 4.2.6 y 4.2.7 de la NOM-051-SCF1/SSA1-2010.

* Así como los criterios y las características referidas en el artículo 25 Bis del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.
* La tinta debe ser de grado alimenticio.
* Por tratarse de un producto deshidratado, deberá señalar el modo de conservación con alguna de las siguientes leyendas: “Consérvese en lugar fresco y seco” o cualquier otra equivalente (NOM-243-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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009.**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parámetros** | **Aceptación** | **Rechazo** |
| Apariencia | Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a los establecidos. |
| Envase | Integro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente | Vencida |
| Vehículo detransporte | Limpio, sin derrames,caja cerrada, sinevidencia de plagas, sinmalos olores y sin restosde comida | Sucio, con derrames,con evidencia deplagas, con malosolores y con restosde comida |

**NOM-251-SSA1-2009**

|  |  |
| --- | --- |
| **Normas de referencia** | **Clave** |
| Leche-Denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.  | NOM-155-SCFI-2012 |
| Productos y Servicios. Leche, formula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de prueba.  | NOM-243-SSA1-2010 |
| Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimentales.  | NOM-086-SSA1-1994 |
| Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones. | NOM-030-SCFI-2006 |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.  | NOM-251-SSA1-2009 |
| Sistema leche- Alimentos lácteos- Determinación de grasa butírica en leche en polvo y productos de leche en polvo – Método de prueba gravimétrico (Métodos de referencia) | NMX-F-744-COFOCALEC-2011 |
| Leche en polvo o leche deshidratada-Materia prima-Especificaciones, información comercial y métodos de prueba. | NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018 |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaria de Salud. |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.  |
| CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.  |

**LENTEJA, NACIONAL, ULTIMA COSECHA, CALIDAD EXTRA**

**Descripción:** Semilla leguminosa rica en proteínas y hierro, cuya planta herbácea tiene vida anual y pertenece a la familia de las Papilonáceas o Fabaceae y crecen en vainas que contienen una o dos semillas.

Se entiende por Lenteja en grano a las 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.

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Sensoriales** | **Limites** |
| COLOR | Característico de la variedad del grano. |
| OLOR | Característico del producto, sin exhibir olores extraños.  |
| SABOR | Característico del producto, sin presentar sabores extraños. |
| ASPECTO | Tamaño y apariencia uniforme propios del producto. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Físicas** | **Limites** |
| Contenido neto | Mínimo 500g |
| Humedad | Máximo 8.5 a 13 % |
|  | **Límites máximos de calidad (%)** |
| **Extra**  |  |
| **Impurezas y Materia extraña:**PiedrasOtrosTotal**Granos dañados:**Agentes meteorológicosHongosInsectos y roedoresDesarrollo germinal**Total****Variedades:**ContrastesAfines**Granos defectuosos:**Partidos o quebradosManchadosAmpollados**Total****Presencia de plaga** | 0.250.050.3 |  |
| 0.700.200.400.001.30 |  |
| 12.0 |  |
| 0.800.500.702.000.00 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Contaminantes Químicos** | **Límites máximos (mg/Kg)** |
| Plomo | 0.1 mg / kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |

CODEX-Alimentarius

**Materia Extraña. -**Deberá cumplir con lo señalado en la tabla de características físicas 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 a SMDIF.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de procesado o envasado.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaria de Salud en su Reglamento y lo especificado en el punto 5.4 de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos. Los granos de frijol destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que se encuentren fuera de la normatividad sanitaria establecida por la COFEPRIS. (NMX-FF-038-SCFI-2016)

**Envase. -**Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. En caso de emplear sacos reutilizables, no deben haberse empleado como contenedores de productos tóxicos para la salud humana, tales como productos agroquímicos, alimentos balanceados y otros.

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

**Etiquetado:**

* Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria. Última modificación DOF 14-08-2014, la cual entra en vigor el 30-06-2015.
* La tinta debe ser de grado alimenticio.
* El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
* El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009.**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parámetros** | **Aceptación** | **Rechazo** |
| Apariencia | Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a los establecidos. |
| Envase | Integro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente | Vencida |

**NOM-251-SSA1-2009**

|  |  |
| --- | --- |
| **Normas de referencia** | **Clave** |
| Fabaceas – Frijol (*Phaseolusvulgaris* L.) Especificaciones y métodos de prueba. | NMX-FF-038-SCFI-2016 |
| Norma del Codex para determinadas legumbres. | Codex Stan 171-1989 |
| Información Comercial – Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones. | NOM-030-SCFI-2006 |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.  | NOM-251-SSA1-2009 |
| Reglamento de control sanitario de Productos y Servicios. Secretaria de Salud.  |
| CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.  |
| Codex CXS 193-1995 enmendada 2019. |

**PASTA PARA SOPA INTEGRAL**

**Descripción:** La pasta es el producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina o harinas, que deberán provenir en su totalidad de trigos del género Triticumdurum.

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Sensoriales** | **Límites** |
| 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. |
| ASPECTO | No debe de presentar agrietamientos y/o estrellamientos. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Fisicoquímicas** | **Límites** |
| Contenido neto | Mínimo 200 gramos |
| Humedad | Máximo 13% |
| Grasas totales | 0.5-2.5% |
| Grasas saturadas | 0-1.5% |
| Grasas *trans* | 0.0 |
| Azúcares totales | Máximo 3.5% |
| Proteínas (Nx6.25) | Mínimo 13.0% |
| Fibra dietética | Mínimo 1.8g por cada 30g de producto. |
| Cenizas | Máximo 1.25% |

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Microbiológicas** | **Límites** |
| Hongos | Máximo 200 UFC / g |
| Levaduras | Máximo 150 UFC/g |
| Coliformes totales | <10 UFC / g |
| *Escherichiacoli* | Ausente |

 **NMX-F-023-NORMEX-2002**

Las harinas de trigo deben ser restituidas con vitaminas y minerales según la NOM-247-SSA1-2008como se indican a continuación:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nutrimento** | **Nivel mínimo de adición mg / kg de harina** | **Fuente recomendada** |
| Tiamina (Vitamina B1) | 5 | Mononitrato de tiamina |
| Riboflavina (Vitamina B2) | 3 | Riboflavina |
| Niacina (Vitamina B3) | 35 | Nicotinamida |
| Ácido fólico | 2 | Ácido fólico |
| Hierro (como ion ferroso) | 40 | Sulfato fumarato ferroso |

|  |
| --- |
| **Aditivos** |
| Solo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias DOF 16 de julio de 2012 y su última modificación, DOF 5 de septiembre de 2013. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Contaminantes Químicos** | **Límites Máximos** |
| Plomo | 0.5 mg / kg |
| Cadmio | 0.1 mg / kg |
| Aflatoxinas | 20 µg/kg |

**Materia Extraña. -**No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50g de producto.

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento. -**Mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF a SMDIF.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de procesado o envasado del alimento.

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

**Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos solo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaria de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

**Envase. -**Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto.

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

**Etiquetado:**

* Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria. Última modificación DOF 14-08-2014, la cual entra en vigor el 30-06-2015.
* La tinta debe ser de grado alimenticio.
* El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
* El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009.**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parámetros** | **Aceptación** | **Rechazo** |
| Apariencia | Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a los establecidos. |
| Envase | Íntegro y en buen estado. | Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente | Vencida |

**NOM-251-SSA1-2009**

|  |  |
| --- | --- |
| **Normas de referencia** | **Clave** |
| Alimentos – Pasta – Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos de Prueba. | NMX-F-023-NORMEX-2002 |
| Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones. | NOM-030-SCFI-2006 |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – información comercial y sanitaria. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harina, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. | NOM-247-SSA1-2008. |
| Bienes y servicios. Métodos para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.  | NOM-113-SSA1-1994 |
| Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.  | NOM-111-SSA1-1994 |
| Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. | NOM-116-SSA1-1994 |
| Alimentos – Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba) | NMX-F-608-NORMEX-2011 |
| Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de prueba. | NMX-F-613-NORMEX-2003 |
| Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación. | NOM-002-SCFI-2011 |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | NOM-251-SSA1-2009 |
| Pasta de harina de trigo y/o semolina para sopa y sus variedades | NOM-F-23-S-1980 |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaria de Salud. |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.. |
| CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.  |

**CARNE DE POLLO DESHEBRADA (Pouch)**

**Descripción:** La carne de pollo es una carne de sabor suave que suele gustar a todo el mundo. En su preparación, el aspecto que requerirá mayor atención será el de aplicar un tiempo de cocción, ya que es una carne poco grasa por lo que hay que cuidar su jugosidad. La carne deshebrada de pollo se elabora con piezas de pollo sometida a procesos de cocción con agua, sal y condimentos, posteriormente se deshebra y envasa en bolsas termorresistentes para su proceso de esterilización. Este producto deberá mantener su calidad nutricional y microbiológica y permanecer estable a temperatura ambiente, por al menos un año. El producto debe de ser en presentación Pouch.

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Fisicoquímicas** | **Contenido** |
| Contenido neto |  Mínimo 250 g |
| Proteína | Mínimo 18 % |
| Grasa | Máximo 3 % |
| Grasas *trans* | Cero |
| Sodio | Máximo 400mg/100g |

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Microbiológicas** | **Límites máximo** |
| Mesofílicos anaerobios | Negativo |
| Mesofílicos aerobios | Negativo |
| Termofílicos anaerobios | Negativo |
| Termofílicos aerobios | Negativo |
| NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias |

|  |  |
| --- | --- |
| **Contaminantes Químicos** | **Límite Máximo (mg/kg)** |
| Plomo | 1.0 |
| Arsénico | 0.5 |
| Cadmio | 0.1 |

NOM-130-SSA1-1995; NOM-213-SSA1-2018, NOM-194-SSA1-2004\*

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Sensoriales** | **Límites** |
| Aspecto | Producto deshebrado de consistencia firme, de aspecto cocido y ligeramente jugoso.  |
| Color | Blanco cremoso, característico a pollo fresco cocido, sin presentar manchas de color amarillas, verdosas u oscuras.  |
| Olor | Característico a carne fresca de pollo cocida, libre de olores a rancidez o extraños. |
| Sabor | Característico a carne fresca de pollo cocida, exento de sabores desagradables. |

|  |
| --- |
| **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. |

|  |
| --- |
| **Disposiciones sanitarias** |
| El agua empleada para el proceso de los productos debe ser potable |
| Las sustancias que se utilicen para cubrir el interior de los envases deben reunir los requisitos que se señalan en el Apéndice Normativo A, empleando el más adecuado al tipo de producto. NOM-130-SSA1-1995 |
| Cuando sea el caso en el llenado se dejará un espacio libre de acuerdo a la capacidad del envase, tratando de evitar la contaminación de la superficie de cierre con producto sólido |
| Las máquinas de cierre deben estar ajustadas al tipo de envase y supervisadas por personal competente, para asegurar que el cierre del envase sea hermético. Durante la operación de cierre de los envases se prestará especial atención para que éstos sean herméticos y seguros, supervisándolos continuamente y llevando los registros correspondientes |
| Deben recibir un tratamiento térmico empleando un procedimiento adecuado definido según los siguientes criterios: estudios y cálculos de penetración de calor, llenado del envase, tamaño del envase y tipo de producto, de lo cual se llevará un registro. Donde, el tratamiento térmico debe ser capaz de destruir o inactivar los gérmenes patógenos y toda espora de microorganismos patógenos |
| El equipo para el sistema de tratamiento térmico debe contar con dispositivos de control y registro de temperatura, tiempo y presión, que permitan comprobar que los productos han sido sometidos a un tratamiento térmico adecuado, debiendo conservar las gráficas con identificación, registros o datos de cada lote del proceso por lo menos durante un año después de lo que se establezca como vida de anaquel |
| El enfriamiento de los envases después del tratamiento térmico se debe realizar con agua clorada, cuya concentración final será como mínimo de 0,5 mg/kg de cloro residual, buscando una temperatura interna del producto de aproximadamente 40°C. |
| Los establecimientos deben destinar un área de cuarentena, para el control interno de una muestra representativa de la producción de alimentos con pH > 4,6, con el fin de comprobar que: la manipulación de los ingredientes antes del tratamiento, el tratamiento térmico, el enfriamiento y el cierre del envase fueron los adecuados. Durante este tiempo se realizarán pruebas de incubación de 30 a 37°C durante 10-14 días, para después efectuar análisis microbiológicos |

**Vida de anaquel**: Mínimo 365 días a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

**Condiciones de almacenamiento:** Almacén limpio y refrigerado (4°C. 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. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaría de Salud en su Reglamento y lo especificado en el punto 5.4 de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación y se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o 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

**Materia extraña:** El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de cualquier especie. Así como, cualquier contaminante químico o físico, cuya presencia en el producto no sea deseable y pueda causar daños a la salud del consumidor.

**Etiquetado:**

* Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para los alimentos y bebidas no alcohólicas pre-envasados-Información comercial y sanitaria. Última modificación 14-08-2014, la cual entra en vigor el 11-10-2019.
* La tinta debe ser de grado alimenticio.
* El envase deberá indicar la temperatura de conservación.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parámetros** | **Aceptación** | **Rechazo** |
| Apariencia | Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas. |
| Envase | Íntegro, sin roturas, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| 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 |

NOM-251-SSA1-2009

|  |  |
| --- | --- |
| **Normas de referencia** | **Clave** |
| Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. | NOM-130-SSA1-1995 |
| Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. | NOM-213-SSA1-2018 |
| Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos. | NOM-194-SSA1-2004 |
| Productos Preenvasados-Contenido Neto Tolerancias y Métodos de verificación. | NOM-002-SCFI-2011 |
| Información Comercial- Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones. | NOM-030-SCFI-2006 |
| Especificaciones generales del etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | NOM-251-SSA1-2009 |
| Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos. | CAC/RCP 56-2004, |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. |
| Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.  |

**FRUTA DESHIDRATADA (ELABORADA CON 100G DE UVA PASA)**

**Descripción:** Las pasas son producidas mediante el secado uvas maduras y sanas. Para que una uva se seque, debe suprimirse el agua de las células desde el interior hasta la superficie, conservando sus nutrientes; este método de secado de las uvas deberá ser procesados mediante secado sin azucares añadidos.

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Sensoriales** | **Limites** |
| SABOR | Dulce, agradable, característico a uva pasa. |
| OLOR | Ligeramente a uva pasa, sin olor a rancidez o fermentado, libre de olores extraños. |
| COLOR | Característico de la uva pasa. |
| ASPECTO | Uva pasa de buena apariencia, entera y libre de enfermedades.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Microbiológicas** | **Limites** |
| Cuenta total de mesofílicos aerobios | Máximo 10,000 UFC / g |
| Coliformes totales | Menor 30 UFC / g |
| Hongos  | Máximo 300 UFC / g |
| *E. coli* | Negativo |
| *Salmonella*  | Negativo |
| *Stapylococcusaureus* | Negativo |

|  |  |
| --- | --- |
| **Características Fisicoquímicas** | **Limites** |
| Contenido Neto | Mínimo 100 g |
| Humedad | Máximo 18%  |
| Azúcares | Máximo 70g por 100g de producto.  |
| Perfil de azúcares (glucosa, fructosa y sacarosa y lactosa) | La suma de proporciones igual al contenidos de azúcares |
| Fibra dietética | Mínimo 5g por 100g de producto. |
| Contenido calórico | Máximo 350cal por 100g de producto. |
| NOTA: Incluir en el etiquetado la cantidad de hierro en mg, además de lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Contaminantes – Residuos de Metales Pesados** | **Límites Máximos** |
| Plomo | 0.1 mg / kg |
| Cadmio | 0.1 mg / kg |

**Materia Extraña. -**El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de cualquier especie. Así como, cualquier contaminante químico o físico, cuya presencia en el producto no sea desagradable y pueda causar daños a la salud del consumidor.

**Vida de anaquel (útil) y condiciones de almacenamiento. --**Mínimo 6 meses a partir de la recepción por parte del SEDIF o SMDIF.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaria de Salud en su reglamento y lo especificado en el punto 5.4 de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos solo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaria de Salud en el marco de coordinación de CICOPLAFEST.

**Envase. -**Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto.

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

**Etiquetado:**

* Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria. Última modificación DOF 11-10-2019.
* La tinta debe ser de grado alimenticio.
* El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
* El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parámetros** | **Aceptación** | **Rechazo** |
| Apariencia | Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a los establecidos. |
| Envase | Integro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente | Vencida |

**NOM-251-SSA1-2009.**

**Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Normas de referencia** | **Clave** |
| Bienes y Servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.  | NOM-092-SSA1-1994 |
| Bienes y Servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.  | NOM-113-SSA1-1994 |
| Bienes y Servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en Alimentos.  | NOM-111-SSA1-1994 |
| Bienes y Servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. | NOM-116-SSA1-1994 |
| Información Comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones. | NOM-030-SCFI-2006 |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – información comercial y sanitaria.  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Productos preenvasados-contenido neto- tolerancias y Métodos de Verificación.  | NOM-002-SCFI-2011 |
| Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios. | NOM-251-SSA1-2009 |
| Alimentos - Uva pasa - Especificaciones y métodos de prueba | NMX- F – 609 – NORMEX - 2002 |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaria de Salud. |
| CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.  |
| Codex CXS 193-1995 enmendada 2019. |