

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA

DESCRIPCIÓN:

Aceite crudo de canola es un líquido graso de color ambarino obtenido por expresión mecánica o por extracción por solventes de las semillas de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con menos del 2 % de ácido erúcido (ácido 13- docosenóico, C₂₂H₄₂O₂), o de sus variedades biotecnológicas que sean aptas para el consumo humano. El aceite crudo puede ser el resultado de la extracción de una mezcla de diferentes variedades de semillas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	500 mL
Impurezas insolubles, en %	Máximo 0,02
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	Máximo 0.05%
Índice de peróxido	Máximo 1,0 meq. /Kg
Humedad y Materia Volátil	Máximo 0.05 %
Ácidos grasos trans	3.50%
Grasa saturada**	<1g en 15.2mL

** EIASADC 2020.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*):	
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.
Sabor	Característico, del producto, exento de sabor extraño o rancio.
Apariencia	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293 K (20°C).

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

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

ANTIOXIDANTES (*)	% MÁXIMO
Tocoferoles naturales	0.03
Galato de propilo (GP)	0.01
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02
Butirato de hidroxianisol (BHA)	0.01
Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0.02
Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT (sin exceder límites individuales permitidos)	0.02
Palmitato de ascorbilo	0.02
Antioxidantes sinérgicos: Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio	0.005

MATERIA EXTRAÑA (*)

De acuerdo a la NMX-F-475-SCFI-2017- Alimentos – aceite comestible puro de canola – especificaciones, el producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

ENVASE O EMPAQUE

Recipientes de un material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación y no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

ETIQUETADO ()**

La etiqueta debe cumplir lo especificado en la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

EMBALAJE

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

El embalaje debe ser de cartón resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas del producto y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NMX-F-475-SCFI-2017-Alimentos-aceite comestible puro de canola-especificaciones.
- NMX-F-101- SCFI-2012.Alimentos – Aceites y grasas vegetales o animales – Determinación de ácidos grasos libres – Método de prueba.
- NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- NMX-F-808-SCFI-2018- Alimentos - Aceite vegetal comestible - especificaciones
- NMX-F-211-2012. Alimentos. Aceites y grasas vegetales o animales. Determinación de humedad y materia volátil.
- NMX-F-614- NORMEX-2004. Alimentos-determinación del índice de peróxidos en alimentos (Método titulométrico)-Método de prueba.
- NOM-002-SFCI-2011. Productos preenvasados contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

() DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020 QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ARROZ TIPO SÚPER EXTRA

DESCRIPCIÓN:

Granos de arroz pertenecientes a la familia gramíneas género Oryza especie Oryza sativa a los cuales, se les ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula que constituye el salvado, el arroz así obtenido es de color blanco característico. El grado de calidad solicitado es súper extra.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	1 Kg.
Humedad	10% mínimo -14% máximo
Tipo de grano	
Grano entero	Mínimo 92 %
Grano quebrado	Máximo 8 %
Total	100%
Variedad	
Contrastes	0.05
Afines	2
Total	2.5
Granos dañados	
insectos y microorganismos	1.0
Manchados por calor	1.0
Total	2.0
Granos defectuosos	
Palay	0.005
Mal pulidos	2.000
Cutícula roja	1.000
Estrellado	7.500
Yesosos	4.000
Total	14.505
Tamaño de grano	Extra largo: ≥7.50mm Largo: 6.60 a 7.49mm Medio: 5.60 a 6.59mm Corto: ≤5.59mm
Ejemplo: Por cada 100g de arroz crudo ¹	
Energía (Kcal)	360
Proteína (g)	6.5
Lípidos (g)	0.5
Hidratos de Carbono (g)	79.5
Ácido fólico (µg)	9
Calcio (mg)	9

¹Sistema mexicano de alimentos equivalentes

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

APARIENCIA DEL GRANO PULIDO DE ARROZ SEGÚN LA VARIEDAD (*)	
Centro o panza blanca	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 (*)	LÍMITES
Color	Característico del producto.
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	Grano entero, uniforme, propio del producto.

CONTAMINANTES QUÍMICOS Y MATERIALES PASADOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0,5 mg/kg
Cadmio	0,1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

MATERIA EXTRAÑA (*)

Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5 % de impurezas y materia extraña en peso, y de éste parámetro, no más del 0.3 % de semillas de maleza. Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro se considera impureza o materia extraña.

No 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.

ADITIVOS

No aplica debido a que es un producto del campo que no lleva proceso de transformación.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas.

EMBALAJE

Costales nuevos o cajas de cartón, resistente e inocuo que no imparta olores y sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga sus propiedades físicas y sensoriales, evite su contaminación y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o el deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

La etiqueta debe cumplir lo especificado en la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NMX-FF-035-SCFI-2017, Productos Alimenticios No Industrializados para uso humano - Cereales – Arroz Pulido - (Oryza Sativa) Especificaciones y Métodos de Prueba.
- CODEX STAN 198 – 1995 - Norma del Codex para el Arroz
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, Harinas de cereales, sémolas o semolinas, Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de pruebas.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.
- NOM-002-SCFI-2011, productos preenvasados, contenido neto, tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

() DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020 QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

AVENA EN HOJUELAS

DESCRIPCIÓN:

Es el 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 privados de sus tegumentos y sometido a procesos de limpieza, precocción y laminado adicionados o no de aditivos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	400 g.
Actividad enzimática	Negativa
Porcentaje de ácidos grasos libres (%)	Máximo 10 %
Humedad	Máximo 12.0%
Cenizas	Máximo 2.0%
Proteínas (Nx5.83)	Mínimo 10.0
Extracto etéreo	Máximo 5.0 %
Fibra cruda	Máximo 2.5%
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / kg
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50g
Ejemplo: por cada 100g de avena en hojuela ¹	
Energía (Kcal)	365
Proteína (g)	16
Lípidos (g)	6.5
Hidratos de Carbono (g)	67
Fibra dietética	10

¹ Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba.
Aspecto	Laminar, hojuelas pequeñas
Olor	Avena tostada, exenta de olores anormales
Sabor	Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesófilos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Hongos y Levaduras	Máximo 100 UFG/g
Coliformes Totales	Máximo 10 UFC/g

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Salmonella spp en 25 gramos	Negativo
Coliformes fécales	Negativo

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES
Plomo	Máximo 0,5 mg/Kg
Cadmio	Máximo 0,1 mg/Kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / kg

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña organica e inorgánica o suciedad. 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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Bolsa de polietileno sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

EMBALAJE

Costales nuevos o cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

(Para el Envase y Embalaje). 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. La tinta no debe contener plomo. incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, Así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan, el envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados, contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales
- NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos-Hojuela de avena-Especificaciones y métodos de prueba.
- NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
- NOM-247-SSA1-2008-Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NMX-608-NORMEX-2011. Alimentos-determinación de proteínas en alimentos-método de ensayo (prueba).
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.
- NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA.

ANEXO O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.
- (*) **PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.**
- (**) **DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020 QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA (LATA ABREFACIL)

DESCRIPCIÓN:

Producto alimenticio elaborado a partir del tejido muscular estriado en hojuelas de la especie *Thunnus albacares* (aleta amarilla), sanos limpios, comestibles frescos; libre de

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

piel, escamas, coágulos de sangre, agallas, espinas, vísceras y músculo medio superficial (que está altamente vascularizado y oscurecido por la sangre retenida). Estará inmerso en un caldo llamado medio de cobertura, compuesto de agua, sometido a un proceso térmico para asegurar su conservación e inocuidad.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	140 g.
Masa drenada	Mínimo 95 gr
pH a 20° c	Mínimo 7,0 %
Sodio	Máximo 400 mg/100g
Ejemplo: por cada 50g de atún en agua ¹	
Grasas	0,4 g
Colesterol	8 mg
Carbohidratos	0 mg
Proteína	12,0g
Fibra	0g
Colesterol	8 mg

¹Ejemplo de información nutrimental de producto alimenticio.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico del producto, no debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.
Textura	Firme y propia del producto envasado.
Apariencia	En hojuela

MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesófilos anaerobios	Negativo.
Mesófilos aerobios	Negativo.
Termofílicos anaerobios	Negativo.
Termofílicos aerobios	Negativo.

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS (mg/kg)
Plomo	1.0 mg/Kg
Cadmio	0.5 mg/Kg
Metilmercurio	1.0 mg/Kg

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Estaño	100 mg/Kg
Histamina	100 mg/Kg

ADITIVOS

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto 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.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

ENVASE

Deben ser recipientes herméticos de tipo sanitario, metálico lata redonda sin alteración de sellado, abre fácil, elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, que garanticen su estabilidad, que eviten su contaminación sin alterar su calidad y especificaciones sanitarias.

EMBALAJE

Debe de ser de cartón resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas del producto y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). 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. La tinta no debe contener plomo. Incluir la **leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**. Así como el logotipo del

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESO PRODUCTIVO

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA.

- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-084-SCFI-1994, Información Comercial - Especificaciones de Información Comercial Sanitaria para Productos de Atún y Bonita Preenvasados.
- NOM-116-SSA1-1994. Humedad.
- NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, hierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
- NMX-F-315-1978. Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
- NMX-F-317-NORMEX-2013. Alimentos-Determinación de pH en Alimentos y Bebidas No Alcohólicas- Método Potenciométrico- Método de Prueba.
- NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la pesca-productos alimenticios para consumo humano-atunes y pescados similares enlatados en aceite especificaciones.
- NMX-F-607-NORMEX-2002. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos - métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

() DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020 QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

ENSALADA DE VERDURAS ENLATADAS

DESCRIPCIÓN:

Se trata del producto obtenido a partir de vegetales sanos, frescos, limpios, y enteros, en mezcla o de una sola variedad, 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.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	430 g.
Masa drenada	210g
Sodio*	Máximo 400 mg/100g

*EIASADC2020.

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesófilos anaerobios	Negativo.
Mesófilos aerobios	Negativo.
Termofílicos anaerobios	Negativo.
Termofílicos aerobios	Negativo.

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

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O 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 metálico lata sin alteración de sellado, abre fácil, que garanticen su estabilidad, que eviten su contaminación sin alterar su calidad y especificaciones sanitarias.

EMBALAJE

Material resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). 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. La tinta no debe contener plomo, incluir la **leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-130-SSA1-1995.- Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
- NMX-F-028-1981- Alimentos para humanos-Chícharos envasados.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- NMX-F-414-1982- Alimentos para humanos-Champiñones envasados
- NMX-F-417-1982- Productos alimenticios para uso humano-Granos enteros de elote envasados.
- NMX-F-419-1982- Productos alimenticios para uso humano-Ejotes envasados
- Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012- “Verduras enlatadas, envasadas y congeladas” Profeco. Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

() DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020 QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

DESHEBRADA DE RES

DESCRIPCIÓN:

Producto elaborado a partir de carne de res, la cual debe ser cocida y posteriormente deshebrada. Empacada en envases tipo pouch y sometido a proceso térmico para asegurar su inocuidad y estabilidad a temperatura ambiente, sin conservadores.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	125 g.
Contenido de sodio*	Menos de 400 mg/ 100 g de producto

*EIASADC2020.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico de la carne de res.
Olor	Característico del producto sin presentar aromas a descomposición, olores extraños o desagradables..
Sabor	Agradable, característico a carne deshebrada de res, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto	Carne deshebrada, cocida, firme sin deshacerse.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	
MICROORGANISMO	LÍMITES
Escherichia Coli.	< 3 NMP/g
Listeria monocytogenes.	Ausente en 25g
Salmonella spp.	Ausente en 25g

NOM-213-SSA1-2018.

MICROORGANISMO	LÍMITE UFC/g
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mohos y levaduras viables	Negativo

NOM-130-SSA1-1995

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS (mg/kg)
Arsénico (As)	0.5 mg/Kg
Cadmio (Cd)	0,1 mg/kg
Estaño (Sn)*	100 mg/Kg
Plomo (Pb)	1,0 mg/Kg
Clenbuterol (mg/kg)**	Ausencia

*Aplica para productos cárnicos o derivados NOM-130-SSA1-1995.

** NOM-213-SSA1-2018.

MATERIA EXTRAÑA (*)

ANEXO O
ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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

ADITIVOS

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

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O 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, que garanticen su estabilidad, que eviten su contaminación sin alterar su calidad y especificaciones sanitarias.

EMBALAJE

Material resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). 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. La tinta no debe contener plomo, incluir la **leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-213-SSA1-2018-Productos y servicios. productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. disposiciones y especificaciones sanitarias. métodos de prueba.
- NOM-194-SSA1-2004- 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-130-SSA1-1995.- Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

() DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020 QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

DESHEBRADA DE POLLO

DESCRIPCIÓN:

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Producto elaborado a partir de carne de pollo, la cual debe ser cocida y posteriormente deshebrada. Empacada en envases tipo pouch y sometido a proceso térmico para asegurar su inocuidad y estabilidad a temperatura ambiente, sin conservadores.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	125 g.
Contenido de sodio*	Menos de 400 mg/ 100 g de producto

*EIASADC2020.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico de la carne de pollo.
Olor	Característico del producto sin presentar aromas a descomposición, olores extraños o desagradables..
Sabor	Agradable, característico a carne deshebrada de pollo, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto	Carne deshebrada, cocida, firme sin deshacerse.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	
MICROORGANISMO	LÍMITES
Escherichia Coli.	< 3 NMP/g
Listeria monocytogenes.	Ausente en 25g
Salmonella spp.	Ausente en 25g

NOM-213-SSA1-2018.

MICROORGANISMO	LÍMITE UFC/g
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mohos y levaduras viables	Negativo

NOM-130-SSA1-1995

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS (mg/kg)
Arsénico (As)	0.5 mg/Kg
Cadmio (Cd)	0,1 mg/kg
Estaño (Sn)*	100 mg/Kg
Plomo (Pb)	1,0 mg/Kg

*Aplica para productos cárnicos o derivados NOM-130-SSA1-1995.

MATERIA EXTRAÑA (*)

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

ADITIVOS

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

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O 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, que garanticen su estabilidad, que eviten su contaminación sin alterar su calidad y especificaciones sanitarias.

EMBALAJE

Material resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). 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. La tinta no debe contener plomo, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-213-SSA1-2018-Productos y servicios. productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. disposiciones y especificaciones sanitarias. métodos de prueba.
- NOM-194-SSA1-2004- 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-130-SSA1-1995.- Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

() DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

FRIJOL NEGRO

DESCRIPCIÓN:

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

El frijol es el grano perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea, género Phaseolus y especie vulgaris L. de la misma variedad, negro, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	1 Kg.
Humedad	8.5 % ± 0.5 y 13.0 % ± 0.5
Tiempo de cocción	55 a 70 min.
*Especificaciones Límites máximos de calidad (%)	
Categoría: I	
Impurezas y materia extraña:	
Piedra	0.50
Otros	0.30
Total	0.80
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.80
Hongos	0.50
Insectos y roedores	1.00
Desarrollo germinal	0.10
Total	2.40
Variedades	
Contrastantes	0.75
Afines	1.50
Total	2.25
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.50
Manchados	2.00
Ampollados	2.00
Total	5.50
Presencia de plaga	0.00
Suma total	10.95

Fuente: NMX-FF-038-SCFI-2016

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico de la variedad de grano

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Olor	Debe ser el característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño
Sabor	Libre de sabores extraños
Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme propias del grano.

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

Fuente: Codex Alimentarius

MATERIA EXTRAÑA (*)

No deberá contener pelos de roedor o excretas o cualquier otro material ajeno al producto y deberá cumplir con lo señalado en la Tabla Especificaciones de calidad.

ADITIVOS

No aplica debido a que es un producto del campo que no lleva proceso de transformación.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas.

EMBALAJE

Costales nuevos o cajas de cartón, resistente, inocuo y no compartir olores o sabores al alimento que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que tenga la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). Debe cumplir con lo que establece NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo, incluir la **leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad.

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 no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES

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 no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública.

Los granos de frijol deben estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; no deberán rebasar los límites máximos para residuos establecidos por las autoridades competentes en la materia

NORMAS DE REFERENCIA

- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de ensayo (prueba)
- NMX-F-613-NORMEX-2003. Alimentos-determinación de fibra cruda en alimentos- método de prueba.
- NMX-F-615-NORMEX-2004. Alimentos-determinación de extracto etéreo (método soxhlet) en alimentos- método de prueba.
- Norma del Codex para determinadas legumbres Codex Stan 171-1989
- NMX-FF-038-SCFI-2016. productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas – frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) - especificaciones y métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

() DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA

DESCRIPCIÓN:

Es el producto deshidratado que se obtiene de la molienda de granos de maíz sanos, limpios y previamente sometidos a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal), u otro material alcalino.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido neto	1 kg
Humedad	Máximo 12.5 %
Proteína en base seca	Mínimo 7 %
Proteína en base húmeda método macro	Mínimo 6 %
Extracto etéreo en base seca	Mínimo 3.0 %
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 húmedo	Mínimo 5 %

CARACTERÍSTICAS (*)	LÍMITES
Color	Debe ser blanco amarillento o Característico del producto característico de la variedad de grano empleado
Olor	Debe ser característico y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño.
Aspecto	Debe ser granuloso con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.250 mm de abertura de malla, tamiz NMX N° 24M. – 60
Sabor	Característico del producto y no tener ningún sabor extraño.

RESTITUIDA		
NUTRIMENTOS (*)	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

ADICIONADA		
NUTRIMENTOS (*)	NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/Kg DE HARINA	FUENTE RECOMENDADA
Ácido fólico	2	Ácido fólico

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Hierro (como ión ferroso)	40	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40	Óxido de zinc

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesofílicos Aerobios	50000 UFC/g.
Coliformes Totales	100 UFC/g.
Hongos	1000 UFC / g

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	12 µg / Kg
Arsénico	0.3 mg/kg (ppm)

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

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE.

El empaque debe ser en bolsa de papel, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación, o bien otro material resistente o inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

EMBALAJE

ANEXO O
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Presentación de 10 paquetes de 1 kg. c/u, resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el 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. La tinta no debe contener plomo, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad: NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA.

- NMX-F-046-S-2018. Harina de maíz nixtamalizado.
- NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
- NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos-determinación de proteínas en alimentos-método de ensayo (prueba).
- NOM-030-SCFI-2006. Información Comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

() DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

LECHE ENTERA EN POLVO SABOR NATURAL

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 establecidas en las Normatividad aplicable.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	210g
Grasa butírica % (m/m)	Mínimo 26*
Humedad % m/m	Máximo 4
Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (m/m)	Mínimo 34
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	Mínimo 27
Sodio	Máximo 400mg/100g**

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

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

En la leche la relación caseína debe ser al menos de 80% (m/m).

* Tabla 4 de la NOM-155-SCFI-2012.

** EIASADC 2020.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico.
Olor	Característico, exento de olores extraños o desagradables.
Sabor	Agradable y característico, exento de sabores extraños o desagradables.
Apariencia	Polvo fino, homogéneo, sin grumos o excepción de los que se deshacen fácilmente.

ADULTERACIÓN (*)

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

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 permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos las determinaciones del apartado características fisicoquímicas de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína	De los 34 % que la leche debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína
Caracterización del perfil de ácidos grasos	Consiste en identificar los principales ácidos grasos en la leche, de manera que su identificación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración de ésta.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
--	----------------

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Organismos Coliformes totales	≤ 10 UFC / g
Salmonella spp	Ausente en 25 g o mL.
Escherichia coli	≤ 3 NMP / g o mL
Enterotoxina estafilocócica	Negativo.

INHIBIDORES (*)	LIMITES
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS (*)	LIMITES MÁXIMOS
Plomo	0.1 mg / kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg / kg
Aflatoxinas M1	0.5 µ/ L

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

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

Cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). En información comercial lo establecido por la (NOM-155-SCFI-2012. 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 y con las NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006, NOM-086-SSA1-1994. La tinta no debe contener plomo, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan, por tratarse de un producto en polvo deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: “Consérvese en lugar fresco y seco”, “Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración” o cualquier otra equivalente. (NOM-243-SSA1-2010)

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-155-SCFI-2012- Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.
- NOM-243-SSA1-2010- Productos y Servicios. Leche, Formula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.
- NOM-002-SCFI-2011 "Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación"
- NOM-086-SSA1-1994- Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.
- NOM-030-SCFI-2006- Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

() DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

LECHE SEMIDESCREMADA EN POLVO

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 establecidas en las Normatividad aplicable.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	210g
Grasa butírica % (m/m)	Mínimo 12 Máximo 14*
Humedad % m/m	Máximo 4
Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (m/m)	Mínimo 34
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	Mínimo 27
Sodio	Máximo 400mg/100g**

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

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

En la leche la relación caseína debe ser al menos de 80% (m/m).

* Tabla 4 de la NOM-155-SCFI-2012.

** EIASADC 2020.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico, amarillo cremoso.
Olor	Característico, exento de olores extraños o desagradables.
Sabor	Agradable y característico, exento de sabores extraños o desagradables.
Apariencia	Polvo fino, homogéneo, sin grumos o excepción de los que se deshacen fácilmente.

ADULTERACIÓN (*)

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

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 permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos las determinaciones del apartado características fisicoquímicas de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína	De los 34 % que la leche debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína
Caracterización del perfil de ácidos grasos	Consiste en identificar los principales ácidos grasos en la leche, de manera que su identificación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración de ésta.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
--	----------------

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Organismos Coliformes totales	≤ 10 UFC / g
Salmonella spp	Ausente en 25 g o mL.
Escherichia coli	≤ 3 NMP / g o mL
Enterotoxina estafilocócica	Negativo.

INHIBIDORES (*)	LIMITES
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS (*)	LIMITES MÁXIMOS
Plomo	0.1 mg / kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg / kg
Aflatoxinas M1	0.5 µ/ L

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

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

Cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). En información comercial lo establecido por la (NOM-155-SCFI-2012. 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 y con las NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006, NOM-086-SSA1-1994. La tinta no debe contener plomo, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan, por tratarse de un producto en polvo deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: “Consérvese en lugar fresco y seco”, “Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración” o cualquier otra equivalente. (NOM-243-SSA1-2010)

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-155-SCFI-2012- Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.
- NOM-243-SSA1-2010- Productos y Servicios. Leche, Formula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.
- NOM-002-SCFI-2011 "Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación"
- NOM-086-SSA1-1994- Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.
- NOM-030-SCFI-2006- Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

() DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

LECHE DESCREMADA EN POLVO

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 establecidas en las Normatividad aplicable. Sin sabor.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	210 g
Grasa butírica % (m/m)	Máximo 1.5*
Humedad % m/m	Máximo 4
Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (m/m)	Mínimo 34
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	Mínimo 27
Sodio	Máximo 400mg/100g**

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

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

En la leche la relación caseína debe ser al menos de 80% (m/m).

* Tabla 4 de la NOM-155-SCFI-2012.

** EIASADC 2020.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico, amarillo cremoso.
Olor	Característico, exento de olores extraños o desagradables.
Sabor	Agradable y característico, exento de sabores extraños o desagradables.
Apariencia	Polvo fino, homogéneo, sin grumos o excepción de los que se deshacen fácilmente.

ADULTERACIÓN (*)

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

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 permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos las determinaciones del apartado características fisicoquímicas de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína	De los 34 % que la leche debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos	Consiste en identificar los principales ácidos grasos en la leche, de manera que su identificación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración de ésta.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
--	----------------

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Organismos Coliformes totales	≤ 10 UFC / g
Salmonella spp	Ausente en 25 g o mL.
Escherichia coli	≤ 3 NMP / g o mL
Enterotoxina estafilocócica	Negativo.

INHIBIDORES (*)	LIMITES
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS (*)	LIMITES MÁXIMOS
Plomo	0.1 mg / kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg / kg
Aflatoxinas M1	0.5 µ/ L

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

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

Cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). En información comercial lo establecido por la (NOM-155-SCFI-2012. 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 y con las NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006, NOM-086-SSA1-1994. La tinta no debe contener plomo, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan, por tratarse de un producto en polvo deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: “Consérvese en lugar fresco y seco”, “Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración” o cualquier otra equivalente. (NOM-243-SSA1-2010)

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-155-SCFI-2012- Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.
- NOM-243-SSA1-2010- Productos y Servicios. Leche, Formula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.
- NOM-002-SCFI-2011 "Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación"
- NOM-086-SSA1-1994- Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.
- NOM-030-SCFI-2006- Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

() DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA SABOR NATURAL

DESCRIPCIÓN:

Leche es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas, excluido el calostro, la cual es sometida a un proceso de ultrapasteurización, 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 de acuerdo a la normatividad aplicable.

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 establecidas en la NOM-155-SCFI-2012.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	250 mL
Densidad a 15 °C, g/ml	1,029 mín.
Grasa butírica g/L (*)	Máximo 28 g/L y mínimo 6 g/L
Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	1,3 mín. 1,7 máx.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Sólidos no grasos de la leche, g/L	83 mín.
Punto crioscópico °C (°H)	Entre - 0,499 °C (- 0,520 °H) y - 0,529 °C (- 0,550 °H)
Lactosa g/L	43 mín.52 máx.
Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.
Caseína g/L	24 mín.
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 microgramos / L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 microgramos / L (200-300 UI/L)

Nota: En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).

* **Punto 7.1.1 de la NOM-155-SCFI-2012.** 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.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico, blanco cremoso.
Olor	Característico, exento de olores extraños o desagradables.
Sabor	ligeramente dulce, exento de sabores extraños o desagradables.
Apariencia	Líquido, homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos o materia extraña.

AUTENTICIDAD (*)

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

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 permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos las determinaciones del apartado características fisicoquímicas de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína	De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo, al menos el 80% deberá ser caseína.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Caracterización del perfil de ácidos grasos	Consiste en identificar los principales ácidos grasos en la leche, de manera que su identificación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración de ésta.
---	--

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesofílicos Aerobios	Negativo
Mesofílicos Anaerobios	Negativo
Termofílicos Aerobios	Negativo
Termofílicos Anaerobios	Negativo

INHIBIDORES (*)	LIMITES
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

CONTAMINANTES PESADOS Y METALES (*)	LIMITES MÁXIMOS
Plomo	0.1 mg / kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg / kg
Aflatoxinas M1	0.5 µ/ L

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O 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

Cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). En información comercial lo establecido por la (NOM-155-SCFI-2012. 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 o en su caso con las NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006, NOM-086-SSA1-1994. La tinta no debe contener plomo, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan, Por tratarse de un producto ultrapasteurizado deberá señalar el modo de conservación con algunas 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. (NOM-243-SSA1-2010).

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-155-SCFI-2012- Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.
- NOM-243-SSA1-2010- Productos y Servicios. Leche, Fórmula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- NOM-086-SSA1-1994- Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimentales.
- NOM-002-SCFI-2011, "productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación".
- NOM-030-SCFI-2006- Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

() DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

LENTEJA CHICA

DESCRIPCIÓN:

Lentejas (Lens esculenta) es una leguminosa que pertenece a la familia de las Papilionáceas o Fabaceae. Las semillas son de forma aplanada y pueden variar de tamaño desde 3 a 8 mm.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	1 Kg.
Humedad	8.5 % ± 0.5 y 13.0 % ± 0.5
*Especificaciones Límites máximos de calidad (%)	
Categoría: I	
Impurezas y materia extraña:	
Piedra	0.50
Otros	0.30
Total	0.80
Granos dañados	

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Agentes meteorológicos	0.80
Hongos	0.50
Insectos y roedores	1.00
Desarrollo germinal	0.10
Total	2.40
Variedades	
Contrastantes	0.75
Afines	1.50
Total	2.25
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.50
Manchados	2.00
Ampollados	2.00
Total	5.50
Presencia de plaga	0.00
Suma total	10.95

Fuente: NMX-FF-038-SCFI-2016

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico de la variedad de grano
Olor	Característico del producto sin exhibir olores extraños.
Sabor	Libre de sabores extraños
Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme propias del grano.

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

Fuente: Codex Alimentarius

MATERIA EXTRAÑA (*)

No deberá contener pelos de roedor o excretas o cualquier otro material ajeno al producto y deberá cumplir con lo señalado en la Tabla Especificaciones de calidad.

ADITIVOS

No aplica debido a que es un producto del campo que no lleva proceso de transformación.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Bolsa de polietileno calibre 150-250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

EMBALAJE

Costales nuevos o cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje. 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. La tinta no debe contener plomo, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

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

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES

Los granos de lenteja 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 no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública.

Los granos de lenteja deben estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; no deberán rebasar los límites máximos para residuos establecidos por las autoridades competentes en la materia

NORMAS DE REFERENCIA.

- Norma del Codex para determinadas legumbres Codex Stan 171-1989

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- NMX-FF-038-SCFI-2016. productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas – frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) - especificaciones y métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

() DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

LENTEJA DESHIDRATADA

DESCRIPCIÓN:

Lentejas (*Lens esculenta*) es una leguminosa que pertenece a la familia de las Papilionáceas o Fabaceae. Las semillas son de forma aplanada y pueden variar de tamaño desde 3 a 8 mm.

Lenteja cocida y deshidratada 100% natural sin conservadores, aditivos y grasas, en bolsa lista para consumo.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	1 Kg.
Humedad	6%
*Especificaciones Límites máximos de calidad (%)	
Categoría: I	
Impurezas y materia extraña:	
Piedra	0.50
Otros	0.30

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

	Total	0.80
Granos dañados		
Agentes meteorológicos		0.80
Hongos		0.50
Insectos y roedores		1.00
Desarrollo germinal		0.10
	Total	2.40
Variedades		
Contrastantes		0.75
Afines		1.50
	Total	2.25
Granos defectuosos		
Partidos o quebrados		1.50
Manchados		2.00
Ampollados		2.00
	Total	5.50
Presencia de plaga		0.00
Suma total		10.95

Fuente: NMX-FF-038-SCFI-2016

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico de la variedad de grano
Olor	Característico del producto sin exhibir olores extraños.
Sabor	Libre de sabores extraños
Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme propias del grano.

MICROORGANISMO (*)	LÍMITE UFC/g
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g
Recuento de mohos	300 UFC/g
E. Coli	Ausente

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

Fuente: Codex Alimentarius

MATERIA EXTRAÑA (*)

Libres de cualquier otro material ajeno al producto y deberá cumplir con lo señalado en la Tabla Especificaciones de calidad.

ADITIVOS

No aplica debido a que es un producto del campo que no lleva proceso de transformación.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Bolsa de polietileno calibre 150-250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

EMBALAJE

Costales nuevos o cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje. 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. La tinta no debe contener plomo, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

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

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES

Los granos de lenteja 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 no cuenten con registro sanitario de uso en

salud pública.

Los granos de lenteja deben estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; no deberán rebasar los límites máximos para residuos establecidos por las autoridades competentes en la materia

NORMAS DE REFERENCIA.

- Norma del Codex para determinadas legumbres Codex Stan 171-1989
- NOM-FF-038-SCFI-2016. productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas – frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) - especificaciones y métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

() DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

PASTA PARA SOPA

DESCRIPCIÓN:

La pasta en el producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina o harinas, que deberán provenir en su totalidad de trigos del género *Triticum durum*, con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación, podrá ser de figuras como coditos medianos o fideos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 13 %
Proteína (N x 6.25)	Mínimo 13.0 %
Cenizas	Máximo 1.25 %

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico del producto. Amarillo sin presentar quemaduras.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.
Apariencia	No debe presentar agrietamientos y/o estrellamientos y resistente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Hongos	Máximo 200 UFC / g
Levaduras	Máximo 150 UFC / g
Coliformes totales	<10 UFC / g
Escherichia coli	Ausente

NMX-F-023-NORMEX-2002

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	20 µg/Kg

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

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

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

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

El empaque debe ser de polipropileno, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación, material resistente o inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje. 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. La tinta no debe contener plomo, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad:

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

NORMAS DE REFERENCIA.

- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos
- NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.
- NMX-608-NORMEX-2011. Alimentos-determinación de proteínas en alimentos-método de ensayo (prueba).
- NMX-F-023-NORMEX-2002. Pasta característica, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

() DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

PASTA PARA SOPA INTEGRAL.

DESCRIPCIÓN:

La pasta en el producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina o harinas, que deberán provenir en su totalidad de trigos del género *Triticum durum*, con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. La pasta integral es aquella que se le ha agregado salvado, salvadillo o acemite, sémolas integrales o harinas de trigos duros integrales, podrá ser de figuras como codito mediano, fideos, concha.

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 13 %
Proteína (N x 6.25)	Mínimo 13.0 %
Fibra	Mínimo 1.8 gramos (> 10% de la IDR)*
Cenizas	Máximo 1.25 %

*De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC 2020. Porción de 30g.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico del producto. Amarillo sin presentar quemaduras.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.
Apariencia	No debe presentar agrietamientos y/o estrellamientos y resistente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Hongos	Máximo 200 UFC / g
Levaduras	Máximo 150 UFC / g
Coliformes totales	<10 UFC / g
Escherichia coli	Ausente

NMX-F-023-NORMEX-2002

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	20 µg/Kg

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

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

El empaque debe ser de polipropileno, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación, material resistente o inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje. 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. La tinta no debe contener plomo, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad:

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

NORMAS DE REFERENCIA.

- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos
- NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.
- NMX-608-NORMEX-2011. Alimentos-determinación de proteínas en alimentos-método de ensayo (prueba).

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- NMX-F-023-NORMEX-2002. Pasta característica, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

() DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

SARDINA EN SALSA DE TOMATE

DESCRIPCIÓN:

Es el producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas, perteneciente a los siguientes géneros: *Sardinops spp.*, *Etrumeus spp.*, *Engraulis spp.*, *Opisthonema spp.*, *Trachurus spp.*, y salsa de tomate como medio de cobertura, en envases herméticamente cerrados y deberán someterse a un tratamiento térmico adecuado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido neto ²	425g
Masa drenada ²	Mínimo 240 g
Sodio ¹	Máximo 400 mg/100 g ¹
Proteína	Mínimo 18%

¹De acuerdo a los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC 2020.

² Producto solicitado por el SEDIFO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
--	----------------

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Color	Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin colores extraños por contaminación o adulteración.
Olor	Características de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.
Sabor	Agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.
Textura	Firme, suave, característica del producto enlatado.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesófilos anaerobios	Negativo.
Mesófilos aerobios	Negativo.
Termofílicos anaerobios	Negativo.
Termofílicos aerobios	Negativo.

CONTAMINANTES Y MATERIALES PESADOS (*)	LIMITES MÁXIMOS (mg/kg)
Plomo	1.0 mg/Kg
Cadmio	0.5 mg/Kg
Metilmercurio	0.5 mg/Kg
Histamina	100 mg/Kg
Estaño	100 mg/Kg

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

Debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedores, así como cualquier materia extraña ajena al producto.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

ENVASE

Deben ser recipientes herméticos de tipo sanitario, metálico lata redonda sin alteración de sellado, abre fácil, elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, que garanticen su estabilidad, que eviten su contaminación sin alterar su calidad y especificaciones sanitarias.

EMBALAJE

Debe de ser de cartón resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas del producto y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje. 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. La tinta no debe contener plomo. Incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESO PRODUCTIVO.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA.

- NMX-F-179-SCFI-2001. Productos de la pesca - Sardinias y Pescados Similares Enlatados – Especificaciones.
- CODEX STAN 94-1981. Norma del Codex para las Sardinias y Productos Análogos en Conserva

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- NOM-242-SSA1-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
 - NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Última modificación publicada en el DOF el 27/12/2012.
 - NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
 - NOM-030-SCFI-2006. Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones
 - NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados-Información Comercial y Sanitaria.
 - NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
 - Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
 - Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16.
 - Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
 - Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.
- (*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.**
- (**) DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

AMARATO NATURAL REVENTADO

DESCRIPCIÓN:

El amaranto es el producto Conjunto de granos pertenecientes a los “granos andinos”, de la especie *Amaranthus caudatus* L. El grano de amaranto para la comercialización y consumo humano se designa por su nombre, grado de calidad, categoría y contenido de humedad.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LIMITES MÁXIMOS
Contenido neto	250 g.
Grado de Calidad	
	Categoría I
Humedad (g/100g)	0,1 a 2,8
Proteína bruta (g/100g)	≥14,0
Extracto etéreo (g/100g)	≥8
Cenizas (g/100g)	2 a 2,9
Fibra cruda (g/100g)	2 a 5,4
Densidad kg/hL	≤14.3
Índice de Peróxidos (meq peróxidos/kg)	≤7.0

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico de la variedad.
Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme del producto.
Olor	Exentos de cualquier olor y/o sabor anormal o que indiquen rancidez
Sabor	Debe ser característico del producto

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITE MÁXIMO mg/Kg
Mohos y Levaduras (UFC/g)	100
Mesofílicos Aerobios (UFC/g)	5000
Coliformes totales (UFC/g)	30
Salmonella spp en 25g	Ausente
Staphylococcus aureus (UFC/g)	100

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES
Plomo	Máximo 0,5 mg / kg
Cadmio	Máximo 0,1 mg / kg
Mercurio	Máximo 0,01 mg/ kg
Arsénico	Máximo 0,2 mg / kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / kg

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

Las especificaciones que debe cumplir el grano reventado de amaranto para materia extraña son: no más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas en 50 gramos de producto.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Bolsa de polietileno sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

EMBALAJE

Costales nuevos o cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). 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. La tinta no debe contener plomo. Incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NMX-FF-116-SCFI-2010 - Productos agrícolas destinados para consumo humano - grano reventado de amaranto (*amaranthus spp.*) para uso y consumo humano – especificaciones y métodos de ensayo.
- NOM-247-SSA1-2008-Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.
- NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

() DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

PIÑA DESHIDRATADA CON SEMILLAS DE GIRASOL

DESCRIPCIÓN:

Se considera fruta deshidratada apta a todos aquellos productos que en su método de preparación no utilicen azúcar como método de extracción de agua siendo aceptados los métodos de Escaldado, Agrietado y Acidificado. Cumpliendo de este modo con los CCN establecidos por la EIASADC. Se puede encontrar una variedad de frutas deshidratadas como la piña que forma parte de la familia de las bromelias, los tipos cultivados pertenecen al género Ananas que reagrupa varias especies, entre ellas, la Ananas comosus. deberá estar conformado de 20g de fruta y 10g de semillas de girasol sin cascará.

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	30g.
Humedad	16-18%
Sodio	120mg/30g
Hidratos de Carbono*	Máximo el 20% de las calorías totales del insumo se deberá reportar en las pruebas de laboratorio: glucosa, fructosa, sacarosa.

*EIASADC 2020.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Apariencia	Firme y aspecto fresco.
Color	característico de la fruta, libre de manchas o daños.
Olor	Característico del producto y ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez, libres de olores extraños.
Sabor	Debe ser característico de cada fruta y no tener ningún sabor extraño.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES MÁXIMO
Cuenta total de mesofílicos aerobios	10,000 UFC/g
Coliformes Totales	< 30 UFC/g
Hongos	300 UFC/G

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES
Plomo	Máximo 0,1 mg/Kg
Cadmio	Máximo 0,1 mg/Kg
Aflatoxinas	Máximo 15 µg/ Kg

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

ANEXO O
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

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

Cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). 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. La tinta no debe contener plomo, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

Se deberá de especificar en la lista de ingredientes el contenido en gramos de fruta 20g y 10g de oleaginosa.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-002-SCFI-2011-Productos Preenvasados-Contenido Neto Tolerancias y Métodos de verificación.
- NOM-030-SCFI-2006-Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA.

ANEXO O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

(**) DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.

GUAYABA DESHIDRATADA CON CACAHUATE

DESCRIPCIÓN:

Se considera fruta deshidratada apta a todos aquellos productos que en su método de preparación no utilicen azúcar como método de extracción de agua siendo aceptados los métodos de Escaldado, Agrietado y Acidificado. Cumpliendo de este modo con los CCN establecidos por la EIASA. Se puede encontrar una variedad de frutas deshidratadas como la guayaba (*Psidium guajava*) es un fruto tropical nativo de América y pertenece a la familia de las myrtaceae. El producto deberá contener 20g de fruta (guayaba) y 10g de oleaginosa (cacahuate) tostado natural sin cascará.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	30 g.
Humedad	16-18%
Sodio	120mg/30g
Hidratos de Carbono*	Máximo el 20% de las calorías totales del insumo se deberá reportar en las pruebas de laboratorio: glucosa, fructosa, sacarosa.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

*EIASADC 2020.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Apariencia	Firme y aspecto fresco.
Color	característico de la fruta, libre de manchas o daños.
Olor	Característico del producto y ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez, libres de olores extraños.
Sabor	Debe ser característico de cada fruta y no tener ningún sabor extraño.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES MÁXIMO
Cuenta total de mesofílicos aerobios	10,000 UFC/g
Coliformes Totales	< 30 UFC/g
Hongos	300 UFC/G

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES
Plomo	Máximo 0,1 mg/Kg
Cadmio	Máximo 0,1 mg/Kg
Aflatoxinas	Máximo 15 µg/ Kg

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

EMPAQUE O 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

Cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). 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. La tinta no debe contener plomo, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

Se deberá de especificar en la lista de ingredientes el contenido en gramos de fruta 20g y 10g de oleaginosa.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-002-SCFI-2011-Productos Preenvasados-Contenido Neto Tolerancias y Métodos de verificación.
- NOM-030-SCFI-2006-Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA.

ANEXO O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

(**) DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.

MANGO DESHIDRATADO CON CACAHUATE

DESCRIPCIÓN:

Se considera fruta deshidratada apta a todos aquellos productos que en su método de preparación no utilicen azúcar como método de extracción de agua siendo aceptados los métodos de Escaldado, Agrietado y Acidificado. Cumpliendo de este modo con los CCN establecidos por la EIASADC 2020. El mango son aquellos frutos de forma aplanada y/o alargada, ovalada o redonda, cáscara suave, de color amarillo, ligeramente fibrosa, aromáticos y de sabor agradable, deberá estar mezclado con cacahuete tostado natural sin cascará la cantidad permitida de 20g de fruta (mango) y 10g de oleaginosa (cacahuete).

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	30g.
Humedad	16-18%
Sodio	120mg/30g
Hidratos de Carbono*	Máximo el 20% de las calorías totales del insumo se deberá reportar en las pruebas de laboratorio: glucosa, fructosa, sacarosa.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

*EIASADC 2020.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Apariencia	Firme y aspecto fresco.
Color	característico de la fruta, libre de manchas o daños.
Olor	Característico del producto y ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez, libres de olores extraños.
Sabor	Debe ser característico de cada fruta y no tener ningún sabor extraño.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES MÁXIMO
Cuenta total de mesofílicos aerobios	10,000 UFC/g
Coliformes Totales	< 30 UFC/g
Hongos	300 UFC/G

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES
Plomo	Máximo 0,1 mg/Kg
Cadmio	Máximo 0,1 mg/Kg
Aflatoxinas	Máximo 15 µg/ Kg

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

EMPAQUE O 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

Cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). 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. La tinta no debe contener plomo, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

Se deberá de especificar en la lista de ingredientes el contenido en gramos de fruta 20g y 10g de oleaginosa.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-002-SCFI-2011-Productos Preenvasados-Contenido Neto Tolerancias y Métodos de verificación.
- NOM-030-SCFI-2006-Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA.

ANEXO O ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

(**) DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.

NARANJA DESHIDRATADA CON PEPITAS DE CALABAZA

DESCRIPCIÓN:

Se considera fruta deshidratada apta a todos aquellos productos que en su método de preparación no utilicen azúcar como método de extracción de agua siendo aceptados los métodos de Escaldado, Agrietado y Acidificado. Cumpliendo de este modo con los CCN establecidos por la EIASADC 2020. Se puede encontrar una variedad de frutas deshidratadas como la naranja tiene una cáscara lisa de color verde, amarillo o anaranjado rojizo; olor agradable, pulpa jugosa dividida en gajos y sabor que va de dulce al ácido mezclado con pepitas de calabaza el producto deberá contener 20g de fruta (naranja) 10g de oleaginosa (pepitas de calabaza).

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	30 g.
Humedad	16-18%
Sodio	120mg/30g

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Hidratos de Carbono*	Máximo el 20% de las calorías totales del insumo se deberá reportar en las pruebas de laboratorio: glucosa, fructosa, sacarosa.
----------------------	---

*EIASADC 2020.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Apariencia	Firme y aspecto fresco.
Color	característico de la fruta, libre de manchas o daños.
Olor	Característico del producto y ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez, libres de olores extraños.
Sabor	Debe ser característico de cada fruta y no tener ningún sabor extraño.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES MÁXIMO
Cuenta total de mesofílicos aerobios	10,000 UFC/g
Coliformes Totales	< 30 UFC/g
Hongos	300 UFC/G

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES
Plomo	Máximo 0,1 mg/Kg
Cadmio	Máximo 0,1 mg/Kg
Aflatoxinas	Máximo 15 µg/ Kg

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

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

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O 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

Cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). 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. La tinta no debe contener plomo, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

Se deberá de especificar en la lista de ingredientes el contenido en gramos de fruta 20g y 10g de oleaginosa.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-002-SCFI-2011-Productos Preenvasados-Contenido Neto Tolerancias y Métodos de verificación.
- NOM-030-SCFI-2006-Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA.

ANEXO O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.
- (*) **PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.**
- (**) **DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

FRUTOS ROJOS DESHIDRATADOS CON LINAZA

DESCRIPCIÓN:

Se considera fruta deshidratada apta a todos aquellos productos que en su método de preparación no utilicen azúcar como método de extracción de agua siendo aceptados los métodos de Escaldado, Agrietado y Acidificado. Cumpliendo de este modo con los CCN establecidos por la EIASADC 2020. Se puede encontrar una variedad de frutas deshidratadas, frutos rojos como fresa y arándanos, el producto deberá contener 20g frutos rojos y 10g oleaginosas (linaza).

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	30g.
Humedad	16-18%
Sodio	120mg/30g

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Hidratos de Carbono*	Máximo el 20% de las calorías totales del insumo se deberá reportar en las pruebas de laboratorio: glucosa, fructosa, sacarosa.
----------------------	---

*EIASADC 2020.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Apariencia	Firme y aspecto fresco.
Color	característico de la fruta, libre de manchas o daños.
Olor	Característico del producto y ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez, libres de olores extraños.
Sabor	Debe ser característico de cada fruta y no tener ningún sabor extraño.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES MÁXIMO
Cuenta total de mesófilos aerobios	10,000 UFC/g
Coliformes Totales	< 30 UFC/g
Hongos	300 UFC/G

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES
Plomo	Máximo 0,1 mg/Kg
Cadmio	Máximo 0,1 mg/Kg
Aflatoxinas	Máximo 15 µg/ Kg

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

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

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O 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

Cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). 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. La tinta no debe contener plomo, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

Se deberá de especificar en la lista de ingredientes el contenido en gramos de fruta 20g y 10g de oleaginosa.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-002-SCFI-2011-Productos Preenvasados-Contenido Neto Tolerancias y Métodos de verificación.
- NOM-030-SCFI-2006-Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA.

ANEXO O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.
- (*) **PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.**
- (**) **DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

GALLETA INTEGRAL SABOR NARANJA ADICIONADA CON VITAMINAS Y MINERALES

DESCRIPCIÓN:

Galleta elaborada a base de harina de trigo integral, avena, sabor naranja natural adicionada con vitaminas y minerales. El producto es empacado en bolsa de polipropileno, con un peso neto de 30g.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido neto	30 g
Humedad	Máximo 8 %

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Fibra	Mínimo 1.8 gramos (> 10% de la IDR) ¹
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo ¹ Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa.
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo ¹
Grasas saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo ¹
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 gramos ¹
Sodio	Máximo 120 miligramos ¹
Proteína	Mínimo 8 %
Ejemplo: Vitaminas y minerales	
Vitamina A	80% VNR
Vitamina D	50% VNR
Ácido fólico	35%VNR
Vitamina B12	45 % VNR
Hierro	35% VNR
Zinc	45% VNR

Fuente: EIASADC 2020.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Hongos	300 UFC/G
Coliformes totales	< 10 UFC/g
Mesofílicos aerobios	3000 UFC/g

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS (*)	LÍMITES
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	20 µg/ Kg

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor rancidez u otros olores extraños.
Sabor	Característico de los cereales empleados, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Apariencia	Crujiente uniforme propio del producto.
Textura	Firme y semicrujiente.

ADITIVOS

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

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

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Bolsa de polietileno sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales

EMBALAJE

Cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). 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. La tinta no debe contener plomo, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NMX-F-006-1983. Alimentos. Galletas. Food. Cookie.
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales
- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NMX-F-289-NORMEX-2014. Alimentos-Hojuela de avena-Especificaciones y métodos de prueba.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- NOM-030-SCFI-2006. Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

() DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA.

ANEXO O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

GALLETA INTEGRAL DE AVENA Y AMARANTO SABOR NATURAL

DESCRIPCIÓN:

Galleta elaborada a base de harina de trigo integral, avena y amaranto natural. El producto es empacado en bolsa de polipropileno con un peso neto de 30g.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido neto	30 g
Humedad	Máximo 8 %
Fibra	Mínimo 1.8 gramos (> 10% de la IDR) ¹
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo ¹

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

	Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa.
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo ¹
Grasas saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo ¹
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 gramos ¹
Sodio	Máximo 120 miligramos ¹
Proteína	Mínimo 8 %

Fuente: EIASADC 2020¹.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor rancidez u otros olores extraños.
Sabor	Característico de los cereales empleados, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Apariencia	Crujiente uniforme propio del producto.
Textura	Firme y semicrujiente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Hongos	300 UFC/G
Coliformes totales	< 10 UFC/g
Mesofílicos aerobios	3000 UFC/g

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS (*)	LÍMITES
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	20 µg/ Kg

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

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Bolsa de polietileno sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales

EMBALAJE

Cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). 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. La tinta no debe contener plomo, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NMX-F-006-1983. Alimentos. Galletas. Food. Cookie.

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales
- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NMX-F-289-NORMEX-2014. Alimentos-Hojuela de avena-Especificaciones y métodos de prueba.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- NOM-030-SCFI-2006. Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

() DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

CEREAL INTEGRAL CON AMARANTO

DESCRIPCIÓN:

Cereal elaborado a partir de harina integral de trigo mezclado con harina de amaranto reventado por medio de calor seco. El cereal es de consistencia crocante en hojuelas, alimento de alto valor nutritivo.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido neto	30 g
Humedad	Máximo 5 %

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Fibra	Mínimo 1.8 gramos (> 10% de la IDR) ¹
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo ¹ Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa.
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo ¹
Grasas saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo ¹
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 gramos ¹
Sodio	Máximo 120 miligramos ¹
Proteína	Mínimo 8 %

Fuente: EIASADC 2020.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor rancidez u otros olores extraños.
Sabor	Característico de los cereales empleados, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Apariencia	Crujiente uniforme propio del producto.
Textura	Firme y semicrujiente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Hongos	300 UFC/G
Coliformes totales	10 UFC/g
Mesofílicos aerobios	10000 UFC/g

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS (*)	LÍMITES
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	20 µg/ Kg

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

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

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Bolsa de polietileno sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales

EMBALAJE

Cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). 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. La tinta no debe contener plomo, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- NOM-030-SCFI-2006. Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

() DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

CEREAL EXTRUIDO CON HARINA DE TRIGO INTEGRAL, AVENA Y AMARANTO

DESCRIPCIÓN:

Cereal extruido elaborado a base de harina de maíz, harina de trigo integral, harina de avena integral, harina de amaranto, fibra de avena, empacados a granel en bolsa de polipropileno, con un peso neto de 30g.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido neto	30 g
Humedad	Máximo 5 %
Fibra	Mínimo 1.8 gramos (> 10% de la IDR) ¹

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo ¹ Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa.
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo ¹
Grasas saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo ¹
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 gramos ¹
Sodio	Máximo 120 miligramos ¹
Proteína	Mínimo 8 %

Fuente: EIASADC 2020.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor rancidez u otros olores extraños.
Sabor	Característico de los cereales empleados, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Apariencia	Crujiente uniforme propio del producto.
Textura	Firme y semicrujiente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Hongos	300 UFC/G
Coliformes totales	10 UFC/g
Mesofílicos aerobios	10000 UFC/g

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS (*)	LÍMITES
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	20 µg/ Kg

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

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Bolsa de polietileno sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales

EMBALAJE

Cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). 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. La tinta no debe contener plomo, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- NOM-030-SCFI-2006. Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

() DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

MEZCLA DE CEREALES INTEGRALES CON FRUTOS ROJOS

DESCRIPCIÓN:

Producto elaborado a base de hojuelas de avena, extruido de granos enteros (avena, amaranto y maíz), amaranto, cereal de arroz, trigo inflado integral, sabor natural y con frutos rojos, (fresa y arándanos).

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido neto	30 g
Humedad	Máximo 5 %
Fibra	Mínimo 1.8 gramos (> 10% de la IDR) ¹

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo ¹ Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa.
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo ¹
Grasas saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo ¹
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 gramos ¹
Sodio	Máximo 120 miligramos ¹
Proteína	Mínimo 8 %

Fuente: EIASADC 2020 ¹.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor rancidez u otros olores extraños.
Sabor	Característico de los cereales empleados, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Apariencia	Crujiente uniforme propio del producto.
Textura	Firme y semicrujiente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Hongos	300 UFC/G
Coliformes totales	10 UFC/g
Mesofílicos aerobios	10000 UFC/g

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS (*)	LÍMITES
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	20 µg/ Kg

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

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Bolsa de polietileno sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales

EMBALAJE

Cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). 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. La tinta no debe contener plomo, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- NOM-030-SCFI-2006. Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

() DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

NOPAL PICADO EN SALMUERAS

DESCRIPCIÓN:

Producto de nopal picado/tiras salmuera, en bolsa tipo almohada elaborado de nopal cambray, salmuera (agua, sal, ácido cítrico, benzoato de sodio).

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	500 g.
Masa drenada	300g
pH	Mini. 3/Max.5.0
Cloruro de sodio, en %	Mini. 0.5/Max. 5.0
Acidez en %	Mini. 0.5/Max. 2.5

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Sodio	Máximo 400 mg/100g
-------	--------------------

NMX-F-451-1983, EIASADC 2020.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Verde característico, nopal cocido en cubos, sin obscurecimiento.
Olor	Característico y libre de olores extraños
Sabor	Característico y libre de sabores extraños
Textura	Tierna y que no estén excesivamente duros.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesófilos anaerobios	Negativo.
Mesófilos aerobios	Negativo.
Termofílicos anaerobios	Negativo.
Termofílicos aerobios	Negativo.

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS (mg/kg)
Plomo	1.0 mg/Kg
Arsénico	1.0/mg/kg
Cadmio	0.2 mg/Kg

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

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

**ANEXO O
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O 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, sin alteración de sellado, abre fácil, que garanticen su estabilidad, que eviten su contaminación sin alterar su calidad y especificaciones sanitarias.

EMBALAJE

Material resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). Fecha de envasado, fecha de caducidad, No. de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial. 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. La tinta no debe contener plomo, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente**, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el eslogan. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NMX-F-451-1983. Alimentos para humanos. nopales envasados.
- CODEX STAN 185-1993- Norma del CODEX para el nopal
- NOM-130-SSA1-1995.- Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
- NOM-210-SSA1-2014
- NOM-002-SCFI-2011
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA.

ANEXO O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2020.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2020.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

() DEBERA CUMPLIR CON LOS LINIAMIENTOS DE IMAGEN GRAFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA EIASADC 2020, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**