



DIF
OAXACA

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

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

ACEITE 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 erúxico (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. Envasado en botella.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*)	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	3.5%
Grasa saturada**	<1g en 15.2mL

** EIASADC 2022.

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 20°C (293° K).
Color	Característico del producto, transparente

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.

ESPECIFICACIONES TECNICAS 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 al menos 6 meses a partir de su recepción del Sistema DIF Oaxaca y 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

Botella de plástico 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.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO ()**

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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 debe ser de grado alimenticio, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente**, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación. El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

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

*Además de la declaración por 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales

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.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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

NORMAS DE REFERENCIA

- Norma para Aceites Vegetales Especificados CXS 210-1999. Enmendada en 2019.
- 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-SCFI-2012.Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación de humedad y materia volátil por el método de placa caliente-método de prueba.
- NMX-F-614- NORMEX-2004. Alimentos-determinación del índice de peróxidos en alimentos (Método titulometrico)-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 2022.
- Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad del Sistema Nacional DIF 2022.

(*) 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 2022 QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

AMARANTO 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. En bolsa de polietileno sellada herméticamente.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LIMITES MÁXIMOS
Contenido neto	200 gr.
Grado de Calidad	
	Categoría I
Humedad (g/100g)	0,1 a 2,8
Reventado (% de retención en criba 16)	100 a 96
Grano quemado (%)	Ausente
Grano negro (%)	≤0.5
Partículas metálicas	Ausente
Material ferroso (%)	<0.05
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
Fibra dietética en 100g*	Mínimo 6%

*EIASADC2022

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 UFC/g
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

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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 al menos 6 meses a partir de la recepción del Sistema DIF Oaxaca. Dada su alta perecibilidad por el contenido de ácidos grasos Omega 3 y Omega 6 se recomienda no mantenerlo almacenado durante más de un mes y se solicita su entrega de manera programada para evitar periodos prolongados de almacenamiento en los espacios alimenticios.

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

ETIQUETADO ()**

ESPECIFICACIONES TECNICAS 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 debe ser grado alimenticio. Incluir **la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente**, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

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

*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales

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.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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

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.
- 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 2022.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2022.

(*) 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 2022, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

ESPECIFICACIONES TECNICAS 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. Envasado en bolsa, sellada herméticamente.

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	0.5
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
Por cada 100g de arroz crudo ¹	
Energía (Kcal)	360
Proteína (g)	6.5
Lípidos (g)	0.5
Hidratos de Carbono (g)	79.5

¹Sistema mexicano de alimentos equivalentes, no limita.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

APARIENCIA DEL GRANO PULIDO DE ARROZ SEGÚN LA VARIEDAD (*)	
Grano con centro o panza mediana	11 a 19

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/Apariencia	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.

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 (*)

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.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción del Sistema DIF Oaxaca y 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.



ESPECIFICACIONES TECNICAS 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

Se deben envasar en bolsa 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

Para el embalaje costales o cajas de cartón resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

La etiqueta 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 en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente**, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado. 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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

	plagas, sin malos olores y sin restos de comida	malos olores y con restos de comida
--	---	-------------------------------------

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

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.
- 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 2022.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2022.

(*) 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 2022 QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA

DESCRIPCIÓN:

Producto alimenticio elaborado a partir del tejido muscular de la especie Thunnus albacares (aleta amarilla) y otra variedad de túnidos, sanos limpios, comestibles frescos; libre de piel, escamas, coagulo de sangre, agallas, espinas, vísceras y musculo medio superficial, en hojuelas, Estará inmerso en un caldo llamado medio de cobertura, compuesto de agua, sometido a un proceso térmico para asegurar su conservación e inocuidad el tipo de envase en lata, elaboradas con materiales inocuos y resistentes.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	110 -140 g
Masa drenada	Mínimo 95 g
Sodio	Máximo 400 mg/100g
Proteína	Mínimo 20%
Por cada 100g de atún en agua ¹	
Grasas	0,9 g
Carbohidratos	0 mg
Fibra	0g

¹Ejemplo de la tabla mexicana de alimentos equivalentes. No limita.

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 QUIMICOS (*)	LIMITES MÁXIMOS (mg/kg)
Plomo	1.0 mg/Kg
Cadmio	0.5 mg/Kg
Metilmercurio	1.0 mg/Kg

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Histamina	100 mg/Kg
Estaño*	100 mg/Kg

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

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 al menos 6 meses a partir de su recepción del Sistema DIF Oaxaca y 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

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

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

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). 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 en la etiqueta debe ser de grado alimenticio. Incluir **la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente**. cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

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

*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales

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.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

NORMAS DE REFERENCIA.

- NMX-F-524-SCFI-2011, Productos de la Pesca - Atún Empacado en Envases Flexibles Retortables – Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.
- 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-2013. 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.
- 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 2022.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2022.

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 2022 QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

ESPECIFICACIONES TECNICAS 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. Envasado en bolsa, sellada herméticamente.

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	Mínimo 5.0 %
Fibra dietética ²	Mínimo 6.0 %
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50g
Por cada 100g de avena en hojuela ¹	
Energía (Kcal)	365
Lípidos (g)	6.5
Hidratos de Carbono (g)	67

¹ Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes, no limita.

² EIASADC2022

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.
Textura	Firmes y secas al tacto.

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

ESPECIFICACIONES TECNICAS 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 orgánica 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 al menos 6 meses a partir de su recepción del Sistema DIF Oaxaca y 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 bolsa 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

Para el embalaje costales nuevos o cajas de cartón resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, **la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente**, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

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

* Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

** Vitaminas y minerales

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.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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

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 2022.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2022.

(*) 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 2022 QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

CARNE DE POLLO MAGRA

DESCRIPCIÓN:

Carne de pollo magra en trozo de acuerdo a las características bromatológicas sugeridas y permitidas por la normatividad aplicable. El producto deberá estar elaborado por una empresa certificada (TIF) en un establecimiento que cumpla con la normatividad de productos cárnicos, envasado en lata.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	200 g.
Masa drenada	160 g
Contenido de sodio*	Menos de 400 mg/ 100 g de producto

*EIASADC2022.

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	
MICROORGANISMO	LÍMITES
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Mohos y levaduras viables	Negativo

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS (mg/kg)
Arsénico (As)	0.5 mg/Kg
Cadmio (Cd)	0,1 mg/kg
Estaño (Sn)*	50 mg/Kg
Plomo (Pb)	1,0 mg/Kg

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

ADITIVOS

ESPECIFICACIONES TECNICAS 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

Deberá de estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción del Sistema DIF Oaxaca y 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 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.

Lata cilíndrica con color y barniz uniforme con cierre hermético.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO ()**

(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 debe ser grado alimenticio, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egreso 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.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	g



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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

* Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales

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.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

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.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- 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 2022.
 - Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2022.
- (*) 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 2022 QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

CHÍCHARO NATURAL

DESCRIPCIÓN:

Se entiende por chícharos envasados el producto obtenido a partir de los frutos frescos, sanos, limpios, enteros, sacados de la vaina aún no maduros (verdes) y de la variedad Pisum sativum L, después se someten a un tratamiento térmico suave con agua caliente o vapor, se les adiciona un líquido de cobertura, para finalmente envasarse en lata.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	430 g.
Masa drenada	Mínimo 210 g
Sólidos solubles (%)	Máximo 12
pH	5.5-6.5
Sodio*	Máximo 400 mg/100g

*EIASADC2022.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Verde característico de los chícharos envasados
Olor	Característico y libre de olores extraños
Sabor	Característico y libre de sabores extraños
Textura	Producto tierno y firme

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

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

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.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción del Sistema DIF Oaxaca y 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

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

ETIQUETADO ()**

(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 debe ser grado alimenticio, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente**, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales

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.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos

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.
- NMX-F-419-1982- Productos alimenticios para uso humano-Ejotes envasados
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- 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 2022.
 - Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2022.
- (*) 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 2022 QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

FRIJOL NEGRO

DESCRIPCIÓN: 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. Envasado en bolsa, sellada herméticamente.

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
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,

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

	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

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 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.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción del Sistema DIF Oaxaca y 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 bolsa 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

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

ETIQUETADO ()**



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

(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 debe ser grado alimenticio, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egreso 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.

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

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

* Además de la declaración por 100g se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

** Vitaminas y minerales

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.



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

NORMAS DE REFERENCIA

- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de ensayo (prueba)
- NMX-F-613-NORMEX-2017. Alimentos-determinación de fibra cruda en alimentos- método de prueba.
- NMX-F-615-NORMEX-2018. 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
- 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 2022.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2022.



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 2022, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

GARBANZO SECO

DESCRIPCIÓN: El garbanzo se obtiene en forma de semillas de la planta (*Cicer arietinum*) pertenece a la familia Fabaceae de la vaina bivalva con una o dos semillas en su interior siendo éstas algo arrugadas. La planta tiene dos cotiledones grandes diferenciándose de las semillas oleaginosas de leguminosas por su bajo contenido de grasa. Envasado en bolsa, sellada herméticamente.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	500 gramos.
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	
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 del grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del producto. En ningún grado de calidad se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez,

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

	enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor después de cocción	Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto	Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial.

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.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción del Sistema DIF Oaxaca y 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 bolsa 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. 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 debe ser grado alimenticio, incluir



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

la **leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente**, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

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

* Además de la declaración por 100g se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales

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 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.

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.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

NORMAS DE REFERENCIA

- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de ensayo (prueba)
- NMX-F-613-NORMEX-2017. Alimentos-determinación de fibra cruda en alimentos- método de prueba.
- NMX-F-615-NORMEX-2018. 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
- 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 2022.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2022.

(*) 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 2022, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

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. El empaque debe ser en bolsa de papel.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*)	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 %
Sodio	Máximo 400mg en 100g

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

ESPECIFICACIONES TECNICAS 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 al menos 6 meses a partir de su recepción del Sistema DIF Oaxaca y 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 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. (Bolsa de papel).

EMBALAJE

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Para el embalaje presentación de 10 paquetes de 1 kg. c/u, con material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

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 debe ser grado alimenticio, incluir la **leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente**, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

Declaración nutricional	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético	Kcal
Proteína	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Tiamina (vitamina B1)	mg o %VNR
Riboflavina (vitamina B2)	mg o %VNR
Niacina (vitamina B3)	mg o %VNR
Ácido fólico	mg o %VNR
Hierro	mg o %VNR
Zinc	mg o %VNR

* Adicional a lo reportado por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

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.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

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

ESPECIFICACIONES TECNICAS 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
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2022.

(*) 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 2022, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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. Envasado en bolsa herméticamente sellada.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	300 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**
Acidez (ácido láctico) (%)	Máximo 0.15
Partículas quemadas (mg)	Disco B (15 Máximo)
Índice de insolubilidad (mL)	Máximo 1
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 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 2022.

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

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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
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 µg/ 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.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción del Sistema DIF Oaxaca y 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. En bolsa.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO ()**

(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 debe ser grado alimenticio, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente**, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado, 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)

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales

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.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

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"



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- 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.
- 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 2022.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2022.

(*) 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 2022, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

LECHE ENTERA 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. Envasado en bolsa herméticamente sellada.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	300g
Grasa butírica % (m/m)	Mínimo 26 Máximo 42*
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**
Acidez (ácido láctico) (%)	Máximo 0.15
Partículas quemadas (mg)	Disco B (15 Máximo)
Índice de insolubilidad (mL)	Máximo 1
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 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).

** EIASADC 2022.

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

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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
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 µg/ 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.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción del Sistema DIF Oaxaca y 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 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. (Bolsa).

EMBALAJE

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

ETIQUETADO ()**

(Para el Envase y Embalaje). 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 debe ser grado alimenticio, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente**, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado, 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)

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	g

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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

* Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales

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.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo de acuerdo con los siguientes criterios:

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

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-155-SCFI-2012- Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- 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 Nutrimentales.
- 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 2022.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2022.

(*) 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 2022, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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. Envasado en bolsa herméticamente sellada.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	300g
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**
Acidez (ácido láctico) (%)	Máximo 0.15
Partículas quemadas (mg)	Disco B (15 Máximo)
Índice de insolubilidad (mL)	Máximo 1
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 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 2022.

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

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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
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 µg/ 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.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción del Sistema DIF Oaxaca y 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. En bolsas.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO ()**

(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 debe ser grado alimenticio, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente**, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado, 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)

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	g



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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

*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales

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.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

NORMAS DE REFERENCIA



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- 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.
- 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 2022.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2022.

(*) 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 2022, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

LECHE SEMIDESCREMADA 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. Envasado en bolsa herméticamente sellada.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*)	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**
Acidez (ácido láctico) (%)	Máximo 0.15
Partículas quemadas (mg)	Disco B (15 Máximo)
Índice de insolubilidad (mL)	Máximo 1
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 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 2022.

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.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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
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 µg/ L

ADITIVOS

ESPECIFICACIONES TECNICAS 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 (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción del Sistema DIF Oaxaca y 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. En bolsa.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO ()**

(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 debe ser grado alimenticio, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente**, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado, 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)

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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

*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales

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.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-155-SCFI-2012- Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- 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 Nutrimentales.
- 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 2022.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2022.

(*) 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 2022, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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. Envasado en bolsa.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 12.5%
Proteína	Mínimo 11 %
Cenizas	Máximo 1.1 %

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 100 UFC / g
Levaduras	Máximo 100 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

ESPECIFICACIONES TECNICAS 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 (*)

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

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción del Sistema DIF Oaxaca y 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 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.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO (**)

(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 debe ser grado alimenticio, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente**, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	g

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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

* Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales

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.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

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



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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.
- 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 2022.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2022.

(*) 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 2022, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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. Envasado en bolsa.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 13 %
Proteína (N x 6.25)	Mínimo 13.0 %
Fibra dietética	Mínimo 1.8 en 30g de producto
Cenizas	Máximo 1.25 %

*De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC 2022. Porción de 30g.

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

ESPECIFICACIONES TECNICAS 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 (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción del Sistema DIF Oaxaca y 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 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.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO ()**

(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 debe ser grado alimenticio, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente**, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	g



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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

*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales

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.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

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

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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.
- 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. Última modificación DOF 16-05-16
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2022.

(*) 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 2022, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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 en lata.

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 2022.

²Producto solicitado por el SEDIFO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
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

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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 (*)

Los productos de la pesca frescos, refrigerados y congelados y procesados, deben estar exentos de materia extraña

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción del Sistema DIF Oaxaca y 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 de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO ()**

(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 debe ser grado alimenticio. Incluir **la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente**, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético	Kcal



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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

*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales

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.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

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



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- NOM-242-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 2022.
 - Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2022.
- (*) 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 2022, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

SOYA TEXTURIZADA SABOR NATURAL

DESCRIPCIÓN: La soya texturizada es un producto que se obtiene a partir de la extrusión de harina desgrasada, concentrada o aislada de soya. La extrusión es un proceso en el cual, mediante el uso de presión, temperatura y humedad se modifica la estructura de la proteína de soya para obtener un producto compacto, cuando se hidrata, se puede emplear en diversos usos en el ámbito alimenticio. Envasado en bolsa, sabor natural.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	330 gramos.
Humedad (%)	Máximo 10
Proteína (Nx6.25) BS (%)	Mínimo 50*
Extracto etéreo BS (%)	Máximo 5
Cenizas BS (%)	Máximo 8
Fibra cruda BS (%)	Máximo 6

*EIASADC 2022.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Debe ser característico de la composición del producto
Olor	Debe ser característico de la composición del producto
Sabor	Debe ser característico de la composición del producto
Aspecto	Debe ser característico de la forma física y composición del producto.

MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesofílicos Aeróbicos	20,000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Coliformes fecales	< 3 NMP/g
Mohos (hongos)	50 UFC/g
Levaduras	50 UFC/g
Salmonella spp.	Ausente
E. coli	Ausente

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Mercurio	1.0

MATERIA EXTRAÑA (*)

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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 al menos 6 meses a partir de su recepción del Sistema DIF Oaxaca y 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 bolsa 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

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

ETIQUETADO ()**

(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 debe ser grado alimenticio, incluir **la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente**, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g



ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

* Además de la declaración por 100g se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

** Vitaminas y minerales

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.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

NORMAS DE REFERENCIA

- Norma Mexicana NMX-F-800—SCFI-2017. Alimentos- Proteína texturizada de soya. Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
- 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 2022.



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

- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2022.
- (*) 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 2022, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.**