



**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

<b>1.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> ACELGAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> MANOJO DE 200 GRAMOS
<b>DESCRIPCIÓN:</b> MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Debe presentar características similares en forma, tamaño y color de la variedad correspondiente al alimento, debe estar limpia, fresca, de cosecha reciente, sana, bien formada, libre de descomposición. El color de las hojas de la acelga debe ser verde oscuro y brillante.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>2.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> AGUACATE HASS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberán suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Al momento de la recepción deben estar enteros y sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto, exentos de humedad externa anormal, estar exentos de cualquier olor extraño, estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>3.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> AJO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberán entregarse con la película exterior de la cabeza y la película que rodea cada diente completamente secos, ser de la misma variedad, el ajo contenido en cualquier envase debe tener características similares de apariencia, no debiendo mezclar ajos de colores diferentes, deberá estar maduros, sanos, presentando una estructura dura y firme lo suficientemente secos en forma tal que no presenten una apariencia blanca y esponjosa, estar compactos, los dientes deben estar unidos en toda la longitud del bulbo no sueltos ni flojos, estar libres de decoloraciones por causa a la exposición al sol, sin daño en los tejidos, presentar olor típico y aroma característico.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>4.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> APIO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> MANOJO DE 400 GRAMOS
<b>DESCRIPCIÓN:</b> MANOJO DE 400 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) El aspecto general planta debe ser con hoja de color verde oscuro. tallos rectos, Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor característico, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.





**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

<b>5.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> BETABEL
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 50 grs.) Deberá cumplir con los siguientes puntos: Color: Varía de rojo grosella a morado oscuro, Textura: Fibrosa, fresca, carnosas, jugosa y firme. Esta deberá tener aspecto fresco y entero. Estar sin daños mecánicos, plagas ni enfermedades, estar limpias
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>6.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> BRÓCOLI
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberán ser frescos, limpios, sanos, enteros bien desarrollados, tener forma y olor característico, ser compactos y con tallos firmes, estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos, defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico, Los brócolis deben presentar un color verde o violeta grisáceo característico.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>7.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> CALABACITAS CRIOLLA MEDIANA
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Las calabacitas de la variedad Criolla deben estar bien desarrolladas, enteras, sanas, frescas, limpias y de consistencia firme, tener forma y olor característico de la variedad. Estar exentas de humedad exterior anormal, estar prácticamente libres de descomposición o putrefacción.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>8.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> CALABACITA ITALIANA
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberán ser de la variedad denominada italiana, las calabacitas deben estar bien desarrolladas, enteras, sanas, frescas, limpias y de consistencia firme, tener forma y olor característico de la variedad. Estar exentas de humedad exterior anormal, estar prácticamente libres de descomposición o putrefacción.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>9.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> CEBOLLA BLANCA GRANDE
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> El bulbo debe presentar en su cáscara un color blanco, que cubra como mínimo el 80% de su superficie al momento de su cosecha, estar enteras o divididas pero cubiertas por una capa que las envuelve completamente, bien desarrolladas y presentar un grado de madurez suficiente, ser de consistencia firme, ser de aspecto fresco (pero no lavadas), características similares de variedad, prácticamente ser sanas, sin daños o manchas, estar exentas de humedad





**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

<b>9.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
exterior, estar exentas de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo o condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada al consumidor final en estado satisfactorio.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.
<b>10.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> CEBOLLA MORADA
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> El bulbo debe presentar en su cáscara un color morado, que cubra el 100% de su superficie al momento de la cosecha, Estar enteras o divididas pero cubiertas por una capa que las envuelve completamente, bien desarrolladas y presentar un grado de madurez suficiente, ser de consistencia firme, ser de aspecto fresco (pero no lavadas), características similares de variedad, prácticamente ser sanas, sin daños o manchas, estar exentas de humedad exterior, estar exentas de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo o condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada al consumidor final.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.
<b>11.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> CHAMPIÑÓN
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberán estar sanos, esto es, no echados a perder; deberán estar prácticamente limpios, firmes, no dañados, y exentos en lo posible de daños producidos por larvas y tener el olor propio de su especie.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.
<b>12.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> CHAYOTE MEDIANO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberán estar enteros, ser de consistencia firme, ser de aspecto fresco (pero no lavados), estar sanos; deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo, estar prácticamente exentos de magulladuras, estar limpios y prácticamente exentos de materia extraña visible, estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto, estar prácticamente exentos de daños causados por plagas, estar exentos de señales visibles de germinación, estar exentos de pulpa fibrosa, estar exentos de daños causados por bajas temperaturas, estar prácticamente exentos de daños causados por el sol, estar exentos de humedad externa anormal, estar exentos de cualquier olor extraño.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.
<b>13.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> CHEPIL CRUDO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> MANOJO DE 200 GRAMOS
<b>DESCRIPCIÓN:</b> son hojas menudas, simples o trifoliadas, de pecíolo corto y forma elíptica; tienen color verde claro y son olorosas y de sabor agradable.





### APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

#### 13.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Limpios, sanos, enteros bien desarrollados, tener forma y olor característico, ser compactos y con tallos firmes, estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos, defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

#### 14.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

**PRODUCTO:** CHÍCHARO PELADO

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Deben estar frescos, bien desarrollados, enteros, sanos, limpios y de consistencia firme, de forma y olor característico, sin humedad exterior anormal, prácticamente libres de descomposición o pudrición, prácticamente libres de defectos de origen mecánico, entomológico o meteorológico, el color varía del verde oscuro al verde claro

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

#### 15.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

**PRODUCTO:** CHILE DE AGUA

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Deberá presentar forma, color y olor característicos de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, debe tener apariencia fresca, colores vivos y característicos de cada grupo, así como el olor, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

#### 16.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

**PRODUCTO:** CHILE JALAPEÑO

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Deberán presentar forma, color y olor característicos de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, de consistencia firme y textura propia de la variedad con o sin pedúnculo, estar cortados en el grado de madurez óptimo (punto sazón), sin humedad exterior anormal, estar libres de pudrición o descomposición, estar libres de defectos de origen mecánico, entomológico y meteorológico, estar libres de presencia de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de materia extraña.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

#### 17.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

**PRODUCTO:** CHILE MORRÓN

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Deberá presentar olor característico propio de la variedad, sin humedad exterior anormal, dependiendo de la variedad, estar libres de descomposición, estar libres de defectos de origen mecánico, entomológico y meteorológico, estar libres de presencia de insectos, hongos y fragmentos de insectos, así como de materia extraña.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.





**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

<b>18.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> CHILE POBLANO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberá contar con las siguientes características: color de verde claro a verde oscuro, deberá presentar forma, color y olor característicos de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, de consistencia firme y textura propia de la variedad con o sin pedúnculo, estar cortados en el grado de madurez óptimo (punto sazón), sin humedad exterior anormal, dependiendo de la variedad, estar libres de pudrición o descomposición, estar libres de defectos de origen mecánico, entomológico y meteorológico estar libres de presencia de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de materia extraña, el tamaño de los chiles se determina en base a su largo, ancho y peso.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>19.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> CHILE SERRANO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberán presentar forma, color y olor característicos de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, de consistencia firme y textura propia de la variedad con o sin pedúnculo, estar cortados en el grado de madurez óptimo (punto sazón), sin humedad exterior anormal, estar libres de pudrición o descomposición, estar libres de defectos de origen mecánico, entomológico y meteorológico, estar libres de presencia de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de materia extraña.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>20.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> CILANTRO FRESCO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> MANOJO DE 200 GRAMOS
<b>DESCRIPCIÓN:</b> MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Habrán de suministrarse al consumidor en forma de manojos de hojas frescas, deberán estar sanos, y exentos de hojas afectadas por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto, exentos de cualquier olor extraño, libres de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. Asimismo deberán presentar un aspecto fresco y su coloración natural.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>21.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> COL GRANDE
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 100 grs.) Deberán ser frescas. Limpias, sanas, enteras y bien desarrolladas, tener forma característica, compactas y con tallos no mayores de 2 cm de longitud. Prácticamente libres de descomposición o pudrición y libres de defectos de origen mecánico o meteorológico. Para las variedades verdes, el color varía desde el blanco al verde claro y para la " col roja" varía de morado claro o morado oscuro. En ambos casos la coloración debe ser uniforme.





**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

**21.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**22.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** COLIFLOR GRANDE

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 100 grs.) Se entiende por coliflor a la hortaliza perteneciente a la familia Cruciferaeas, del género Brassica y especie oleracea. Deben ser frescas, limpias, sanas, enteras, compactas y bien desarrolladas, tener forma característica, tener consistencia firme, estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libre de defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico. Las coliflores deben presentar un color que varía del blanco al blanco amarillento, en cualquier caso el color debe ser uniforme.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**23.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** EJOTE

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Deberán ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados, tener forma y olor característico, tener consistencia firme, estar exentos de humedad exterior, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen meteorológico o entomológico.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**24.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** ELOTE NATURAL GRANDE

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 50 grs.). Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor que lo distingue, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**25.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** EPAZOTE

**UNIDAD DE MEDIDA:** MANOJO DE 200 GRAMOS

**DESCRIPCIÓN:** MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.). Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, de hojas frescas y en su caso, tallos crujientes, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.





**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

<b>26.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> ESPINACA FRESCA
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> MANOJO DE 300 GRAMOS
<b>DESCRIPCIÓN:</b> MANOJO DE 300 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.). Deberán ser frescas, limpias, sanas, enteras y bien desarrolladas, tener forma característica estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, entomológico o meteorológico. Las espinacas deben presentar un color que va del verde claro al verde oscuro.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>27.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> FLOR DE CALABAZA
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> MANOJO DE 200 GRAMOS
<b>DESCRIPCIÓN:</b> MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberán tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenecen, así como el olor distintivo, de hojas frescas y en su caso tallos crujientes, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>28.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> GRANOS DE ELOTE FRESCO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>29.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> GUÍAS DE CALABAZA
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> MANOJO DE 300 GRAMOS
<b>DESCRIPCIÓN:</b> MANOJO DE 300 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.). Deberá tener apariencia fresca, con flores amarillas en colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, de hojas frescas y en su caso, tallos crujientes, y flores, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>30.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> HIERBA SANTA
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> MANOJO DE 200 GRAMOS
<b>DESCRIPCIÓN:</b> MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.





**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**31.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** HIERBABUENA

**UNIDAD DE MEDIDA:** MANOJO DE 200 GRAMOS

**DESCRIPCIÓN:** MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**32.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** HIERBAS DE OLOR

**UNIDAD DE MEDIDA:** MANOJO DE 100 GRAMOS

**DESCRIPCIÓN:** MANOJO DE 100 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 20 grs.) Al momento de la recepción deberán estar libres de humedad, sin moho, sin insectos o microorganismos.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**33.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** HIERBA DE CONEJO

**UNIDAD DE MEDIDA:** MANOJO DE 100 GRAMOS

**DESCRIPCIÓN:** MANOJO DE 100 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 20 grs.) Al momento de la recepción deberán estar libres de humedad, sin moho, sin insectos o microorganismos.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**34.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** HOJA DE AGUACATE SECA

**UNIDAD DE MEDIDA:** MANOJO DE 200 GRAMOS

**DESCRIPCIÓN:** MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberán entregarse enteras y sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto, exentos de humedad externa anormal, estar exentos de cualquier olor extraño.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**35.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** HOJA DE LAUREL

**UNIDAD DE MEDIDA:** MANOJO DE 200 GRAMOS

**DESCRIPCIÓN:** MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberá estar libre de humedad, sin moho, sin insectos, microorganismos o materia extraña.







**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**36.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** JÍCAMA GRAMA GRANDE

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 100 grs.) Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor y el sabor, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**37.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** JITOMATE SALADETE

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Deberán estar enteros, sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto, exentos de humedad externa anormal, exentos de cualquier olor extraño, con aspecto fresco. El desarrollo y condición de los tomates deberán ser tales que les permitan, soportar el transporte y la manipulación, llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**38.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** LECHUGA OREJONA

**UNIDAD DE MEDIDA:** PIEZA DE 300 GRAMOS

**DESCRIPCIÓN:** PIEZA DE 300 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 50 grs.) Deberán ser frescas, limpias, sanas, enteras y bien desarrolladas. Debe tener forma característica, estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico. El color de las hojas de las lechugas puede variar del amarillo al verde característico de la variedad.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**39.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** LECHUGA ROMANA GRANDE

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 60 grs.) Deberá tener forma característica, estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico. El color de las hojas de las lechugas puede variar del amarillo al verde característico de la variedad.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.



**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

<b>40.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> LIMÓN
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberán estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa, de forma y olor característicos, sin humedad exterior anormal, libres de descomposición o pudrición, prácticamente libres de daños que no estén completamente cicatrizados, causados por fenómenos meteorológicos y manipulaciones mecánicas.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

  

<b>41.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> MANZANILLA
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> MANOJO DE 200 GRAMOS
<b>DESCRIPCIÓN:</b> MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberá contar con color amarillo característico, de olor dulce y fresco y con fragmentos pequeños de la manzanilla.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

  

<b>42.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> MILTOMATE O JITOMATE VERDE
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberán ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados, tener forma y olor característico, tener consistencia firme. Estar exentos de humedad exterior, estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico, los tomates con cáscara deben presentar en ella su color característico.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

  

<b>43.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> NOPAL DE LENGUITA
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberán estar enteros, sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, estar prácticamente exentos de daños causados por plagas, estar exentos de humedad externa anormal, estar exentos de cualquier olor extraño, ser de consistencia firme, estar exentos de daños causados por bajas temperaturas, estar exentos de espinas, estar exentos de manchas pronunciadas, estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio. Los nopales deberán presentar la forma, color y olor característicos de la especie.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

  

<b>44.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> PAPA BLANCA ALFA
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO



**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

**44- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**DESCRIPCIÓN:** Deberán estar enteras, tener consistencia firme, ser de forma y color característicos de la variedad, estar sanas, exentas de plagas y enfermedades, exentas de podredumbre o deterioro que les permita no ser aptos para el consumo, limpias y exentas de materia extraña visible, exentas de humedad exterior anormal, exentas de cualquier olor interno o externo extraño, exenta de daños por frío, exenta de brotes germinativos, presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente que les permita el transporte, el manejo y la llegada a su destino en condiciones satisfactorias.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**45.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** PEPINO

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Deberán estar bien desarrollados, enteros, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa, tener forma, color, y olor característicos, estar exentas de humedad exterior anormal, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, estar libres de defectos de origen mecánico o entomológico, el color del pepino va del verde oscuro al verde claro, la coloración debe ser homogénea.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**46.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** PEREJIL

**UNIDAD DE MEDIDA:** MANOJO DE 200 GRAMOS

**DESCRIPCIÓN:** MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**47.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** RÁBANO

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 100 grs.) Deberán ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados (pero no leñosos), tener forma y olor característicos, tener consistencia firme, estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico. Los rábanos deben presentar un color que va del rojo pálido al morado o violeta intenso; en cualquier caso el color debe ser uniforme.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**48.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** TÉ LIMÓN

**UNIDAD DE MEDIDA:** MANOJO DE 200 GRAMOS





**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

**DESCRIPCIÓN:** MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Deberá entregarse en manojos frescos, con el olor característico dulce y fresco, libres de descomposición o pudrición, así como de defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**49.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** TOMILLO

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Deberá de tener un color verde seco, olor aromático e intenso y con fragmentos de las hojas seca o polvo de las mismas libre de humedad, sin moho, sin insectos o microorganismos.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**50.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** ZANAHORIA

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Deberán estar bien desarrolladas, enteras, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme y razonablemente lisa, tener forma y olor característicos, estar exentas de humedad exterior anormal, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, entomológico o meteorológico, de color naranja característico.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**51.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** CAÑA

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Deberá tener apariencia fresca y característica, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**52.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** CAÑA EN TROZO

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Deberá ser entregado embolsado en trozos, pelado, limpio, sin presencia de insectos. Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**53- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** CIRUELA CHABACANO ROJA

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO





**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

<b>53- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberán estar enteros sanos, excluyendo todo producto que esté afectado por pudrición o deterioro al grado de que afecte el consumo, libres de insectos y daños causados por plagas, exentos de cualquier olor extraño, de daño causado por gomosis del fruto, libres de humedad externa o reventamiento del fruto y oscurecimiento interno de la pulpa alrededor de hueso (semilla). El color natural de la fruta debe ser de rojo a rojo oscuro.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>54- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> CIRUELAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>55- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> DURAZNO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberán estar enteros, sanos, excluyendo todo producto que esté afectado por pudrición o deterioro al grado que afecte consumo, libres de insectos y daños causados por plagas, exentos de cualquier olor extraño, exentos de daño causado por gomosis del fruto, libres de humedad externa anormal, limpios; prácticamente exentos de cualquier material extraño visible, libre de daño causado por rajaduras, hendiduras o reventamiento del fruto y oscurecimiento interno de la pulpa alrededor del hueso (semilla).
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>56.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> FRESA
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberán ser frescas, limpias, sanas, enteras, y bien desarrolladas. Debe tener forma y olor característicos de la variedad y consistencia firme, tener pedúnculo con una longitud máxima de 1.5 cm, estar exentas de humedad exterior anormal, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, libres de defectos de origen mecánico o entomológico, presentar en su superficie una coloración roja, que se extiende del ápice hacia la base del pedúnculo, y cubrir del 50% hasta 100%.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>57.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> GUAYABA CRIOLLA
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberán estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo, limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible o daños causados por plagas, estar exentas de humedad externa anormal, estar





**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

<b>57.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
exentas de cualquier olor extraño, ser de consistencia firme y estar prácticamente exentas de magulladuras.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>58.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> GUANABANA
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberán estar enteras, sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo, limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible o daños causados por plagas, estar exentas de humedad externa anormal, estar exentas de cualquier olor extraño, ser de consistencia firme, tener un aspecto fresco, exentos de daños causados por bajas temperaturas y manchas necróticas o estrías, la cascara debe ser verde cenizo sin magulladuras, ni plagas que piquen la fruta, la pulpa de la fruta deberá ser blanca, con huesos bien formados y sin plagas por dentro o materias extrañas.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>59.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> LIMA
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberán estar enteras, sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible, exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto, libre de daños causados por bajas y/ o altas temperaturas o daños causados por congelación , estar exentas de indicios de resequeidad interna, magulladura y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. El olor característico de la fruta va desde limón hasta amarillo.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>60.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> MANDARINA GRANDE
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 20 grs.) Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>61.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> MANGO ATAULFO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberá estar enteros, sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña y daños causados por plagas, estar exentos



**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

de cualquier olor extraño y deberán ser de consistencia firme, tener un aspecto fresco, exentos de daños causados por bajas temperaturas y manchas necróticas negras o estrías, estar exentos de magulladuras marcadas y deberá estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**62.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** MANGO PETACÓN

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Deberá estar enteros, sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña y daños causados por plagas, estar exentos de cualquier olor extraño y deberán ser de consistencia firme, tener un aspecto fresco, exentos de daños causados por bajas temperaturas y manchas necróticas negras o estrías, estar exentos de magulladuras marcadas y deberá estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio. El color característico va de un amarillo un poco pálido hasta amarillo encendido.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**63.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** MANZANA ROYAL GALA

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Variedad Royal Gala, deberán estar enteras, el pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada, estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo, ser de consistencia firme, estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible y daños causados por ellas que afecten al aspecto general del producto, estar exentas de cualquier olor extraño, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas y exentas de signos de deshidratación.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**64.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** MANZANA AMARILLA

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Variedad Royal Gala, deberán estar enteras, el pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada, estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo, ser de consistencia firme, estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible y daños causados por ellas que afecten al aspecto general del producto, estar exentas de cualquier olor extraño, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas y exentas de signos de deshidratación. Su color característico amarillo.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**65.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** MELÓN CANTALOUPE



**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

<b>65.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 80 grs.) De la variedad Cantaloupe, deberán estar enteros, bien desarrollados, ser de consistencia firme, de aspecto fresco (pero no lavados), estar sanos, excluyendo los productos afectados por pudrición o alteración que los haga impropios para su consumo, estar limpios, exentos de cualquier materia extraña y estar exentos de plagas o de daños producidos por éstas, incluyendo señales de enfermedades, exentos de olor anormal o extraño.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>66.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> NANCHE
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Debe presentar forma, color amarillo y olor característico de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, debe tener apariencia fresca, color amarillo encendido, se debe rechazar si presenta presencia de hongos, coloración extraña. Magulladuras, u olor putrefacto o a fermentación.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>67.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> NARANJA DE JUGO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 20 grs.) Deberán estar enteras, sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible, exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto, exentas de daños causados por plagas, estar libre de cualquier olor extraño, libre de daños causados por bajas y/o altas temperaturas o daños causados por congelación, estar exentas de indicios de resequedad interna, magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>68.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> NÍSPERO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Debe presentar forma, color amarillo y olor característico de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, debe tener apariencia fresca, color amarillo encendido, se debe rechazar si presenta presencia de hongos, coloración extraña. De consistencia firme y textura propia de la variedad con o sin pedúnculo, estar cortados en el grado de madurez óptimo (punto sazón), sin humedad exterior anormal, estar libres de pudrición o descomposición. Presenta un color natural que va desde amarillo o anaranjado, las cascara debe de estar bien adherida, sin presentar desprendimiento ausencia en algunas partes de la fruta.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.







**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

<b>69.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> PAPAYA MARADOL
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 50 grs.) De la variedad Maradol, deberán estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo, estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible, exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto, estar prácticamente exentas de daños causados por plagas y cualquier olor extraño, ser de consistencia firme, tener un aspecto fresco y exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>70.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> PERA DE ANJOU
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> De la variedad Anjou, deberán estar frescas, sin machucones, libres de residuos, limpias, no enceradas, sin deshidratación severa, con su color característico.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>71.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> PERA CRIOLLA
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Variedad, deberán estar enteras, el pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no este dañada , estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo ser de consistencia firme, estar limpias y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible y daños causados por ellas que afecten al aspecto general del producto, estar exentas de daños causados y/ o por altas temperaturas y exentas de deshidratación.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>72.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> PIÑA
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 100 grs.) Deberán estar enteras, con la corona o sin ellas, sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo, estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible, estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto, estar exentas de humedad externa anormal, estar exentas de cualquier olor extraño, tener un aspecto fresco, incluidas en su caso las coronas, que deberán estar exentas de hojas muertas o secas, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, estar exentas de manchas oscuras internas, estar exentas de manchas pronunciadas.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>73.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> PLÁTANO DE SEDA





**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

<b>73.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> De variedad De Seda, deberán encontrarse enteros, de consistencia firme, de aspecto fresco (pero no lavados), estar limpios, exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica), exentos de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>74.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> PLÁTANO DOMINICO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> De la variedad Dominico, deberá encontrarse enteros, de consistencia firme, de aspecto fresco (pero no lavados), estar limpios, exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica), exentos de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>75.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> PLÁTANO MACHO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> De la variedad denominada Macho, deberá encontrarse enteros, de consistencia firme, de aspecto fresco (pero no lavados), estar limpios, exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica), exentos de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>76.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> PLÁTANO TABASCO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> De la variedad Tabasco, deberán encontrarse enteros, de consistencia firme, de aspecto fresco (pero no lavados), estar limpios, exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica), exentos de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>77.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> PULPA DE TAMARINDO NATURAL
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del tamarindo maduro, sano y limpio. 100% de pulpa de fruta proveniente de los frutos en su estado de madurez óptimo, sanos, de aspecto fresco y consistencia firme, libres de ataques de insectos y enfermedades que demeriten la calidad interna del fruto, libres de humedad externa anormal y de cualquier olor extraño.





**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

**77.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**78.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** SANDÍA RAYADA

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 200 grs.) De la variedad Rayada, el producto no deberá contener rozaduras, raspaduras, quemaduras de sol, costras, manchas u otros, deberán estar limpios, exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica), exentos de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**79.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** TEJOCOTE

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y características de cada grupo, así como el olor respectivo. Se debe rechazar si hay presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras u olor putrefacto.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**80.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** TUNA

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Fruto de tuna (opuntia ficus indica), deberán de estar enteras, limpias, prácticamente exentas de materia extraña visible sobre su superficie, ser libres de enfermedades y no golpeadas, exentas de cualquier olor extraños.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**81.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** UVA GLOBO

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** De la variedad Globo, deberán de estar enteras, limpias, prácticamente exentas de materia extraña visible sobre su superficie, sanas, libres de insectos y daños causados por enfermedades y/o plagas, excluyendo todo producto que esté afectado por pudrición o deterioro al grado que efectúe su consumo, exentas de cualquier olor extraño. Se deberá entregar en una presentación adecuada.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**82.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** COCO PELADO CON AGUA

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO





**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

<b>82.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberá medir de 20 a 30 cm y llegar a pesar hasta 2.5 kg. Se debe revisar que el coco contenga agua, que no tenga moho, examina si la cáscara gruesa del exterior del coco aún está adherida y debe sentirse pesado para su tamaño. Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña u olor putrefacto.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.
<b>83.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> ACEITE COMESTIBLE VEGETAL
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> LITRO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberá entregarse en envases limpios, con fecha de caducidad vigente mínimo doce meses a partir de la recepción, etiqueta con rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, adherida, estarcida, marcada o grabada en alto o bajo relieve en el envase y relativa al producto, líquido claro de color característico, con olor característico, libre de partículas extrañas.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.
<b>84.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> LITRO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberá de contar las siguientes características color amarillo pálido o amarillo verdoso, olor característico, apariencia líquido viscoso, límpido y transparente. Deberá entregarse en envases, limpios, fecha de caducidad vigente mínimo doce meses a partir de la recepción, etiqueta con rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, adherida, estarcida, marcada o grabada en alto o bajo relieve en el envase y relativa al producto, con olor característico, libre de partículas extrañas.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.
<b>85.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> AJO EN POLVO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Producido a partir de ajo seleccionado, pelado, cortado y deshidratado, Color: Blanco amarillento, Olor: Típico, sin olor a "pasado", libre de materias extrañas.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.
<b>86.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> ALMENDRA
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Se deberá entregar enteras, con la cascara completa, sin olor a rancio, libre de humedad y partículas extrañas.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.





**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

<b>87.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> AMARANTO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberá ser entregado exento de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto, exentos de humedad anormal, exentos de cualquier olor anormal que indique rancidez. Color característico de la variedad, en envases adecuados para su conservación.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>88.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> ARROZ DE ORIGEN NACIONAL
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberá tener color característico del producto, olor característico del grano de arroz, seco y limpio, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier otro olor extraño, aspecto del grano entero, uniforme. El producto deberá estar en buen estado con fecha de caducidad vigente mínimo de seis a ocho meses a partir de la entrega, en envase adecuado.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>89.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> ATÚN EN AGUA
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> CAJA CON 48 PIEZAS DE 130 GRAMOS
<b>DESCRIPCIÓN:</b> CAJA CON 48 PIEZAS DE 130 GRAMOS El producto deberá ser de color característico del producto y homogéneo, olor característico del producto, exento de olores extraños, en hojuelas, sin partículas ajenas al producto. Se recibe caja íntegra, limpia, con 48 latas de 130 g sin abolladuras, etiqueta con rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, adherida, estarcida, marcada o grabada en alto o bajo relieve en el envase y relativa al producto. Fecha de caducidad vigente mínimo seis meses a partir de la recepción.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>90.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> AVENA EN HOJUELAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberá tener las siguientes características: con color característico del producto, láminas, hojuelas pequeñas y blandas, olor Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño, o humedad, fermentación ni arrancamiento. Debe estar exenta de larvas, hongos, impurezas y microorganismos que indiquen manipulación defectuosa del producto. Con fecha de caducidad vigente mínimo de seis a ocho meses a partir de la recepción del producto.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>91.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> BARRA DE AMARANTO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> PIEZA DE 30 GRAMOS





### APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

#### 91.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

**DESCRIPCIÓN:** PIEZA DE 30 GRAMOS Producto elaborado con semillas de amaranto tostadas y miel o azúcar, debe de estar empacado, sellado, sin presentar humedad o partículas extrañas visibles, con una caducidad de al menos 6 meses al momento de la entrega.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

#### 92.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

**PRODUCTO:** CACAHUATE

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Deberá entregarse con cascara, el producto deberá estar limpio, seco y exento de infestación de insectos o contaminación de hongos, sin presencia de materia extraña y en buenas condiciones

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

#### 93- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

**PRODUCTO:** CANELA EN POLVO

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Deberá entregarse finamente molido, estar exentas de olor a rancidez o diferente al que lo caracteriza, en una presentación que lo proteja de la humedad del ambiente.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

#### 94- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

**PRODUCTO:** CANELA EN TROZO

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Deberá entregarse exenta de plagas, enfermedades, telarañas o de daños producidos por cualquiera de estos organismos, estar exentas de olor a rancidez.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

#### 95.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

**PRODUCTO:** CHILE DE ARBOL SECO

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Deberán entregarse con las siguientes características; presentar forma, color y olor característicos, estar bien desenrollados, enteros, sanos, limpios, de consecuencia firme y textura brillante, provenir de frutos cosechados en el grado de madurez óptimo y con péndulo, no presentar humedad exterior, estar libres de pudrición o descomposición, estar libres de efectos de origen mecánico, entomológico o meteorológico, estar libres de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de contaminación de roedores y estar libres de materia extraña.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

#### 96- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

**PRODUCTO:** CHILE GUAJILLO SECO





**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberán estar enteros, sanos, grandes y medianos, color rojo intenso u oscuro uniforme, o presentar decoloración, lisos sin manchas, quemaduras, raspaduras ni deformaciones. En si el chile seco debe Presentar forma, color y olor característicos estar bien desenrollados, enteros, sanos, limpios, de consecuencia firme y textura brillante, provenir de frutos cosechados en el grado de madurez óptimo y con péndulo, no presentar humedad exterior, estar libres de pudrición o descomposición, estar libres de efectos de origen mecánico, entomológico o meteorológico, estar libres de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de contaminación de roedores y estar libres de materia extraña.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>97.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> CLAVO DE OLOR
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberá estar libre de humedad, sin moho, sin insectos o microorganismos, estar libres de hongos y fragmentos de insectos, así como de contaminantes de roedores. Estar libres de materia extraña.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>98.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> FRIJOL BAYO.
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Debe de entregarse con características del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido o de cualquier otro olor extraño; De aspecto uniforme. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos). El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios, con fecha de caducidad vigente mínimo de seis meses a partir de la recepción del producto.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>99.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> FRIJOL BLANCO.
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Debe de entregarse con características del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido o de cualquier otro olor extraño. Exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos). El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades, con fecha de caducidad vigente mínimo de seis meses a partir de la recepción del producto
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>100- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> FRIJOL NEGRO DE ORIGEN NACIONAL
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO





**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

**DESCRIPCIÓN:** Debe de entregarse con características del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido o de cualquier otro olor extraño, de aspecto uniforme. Se recibe exentas de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas, con fecha de caducidad vigente mínimo de seis meses a partir de la recepción del producto.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**101.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** GARBANZO

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Deberán estar limpios, sanos y maduros. Las legumbres deberán ser inocuas y apropiadas para el consumo humano, deberán estar exentas de olores extraños y de insectos vivos, deberán estar exentas de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos). Se recibe sin mohos y con coloración característica, sin fauna nociva, sin rastro de humedad.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**102.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** SOYA

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** La soya o soja es una especie de la familia de las leguminosas, se entregara en presentación de un kilo.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**103.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** HARINA DE TRIGO INTEGRAL.

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Deberá entregarse con fecha de caducidad vigente mínimo de seis a ocho meses a partir de la recepción del producto., empaque íntegro, color, olor y textura característica, sin moho o fauna nociva.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**104.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** HOJA DE JAMAICA SECA

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Deberá estar libre de humedad, sin moho, sin insectos, microorganismos o materia extraña. Deberá estar contenida en un empaque que la proteja de la humedad.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**105.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** HUEVO BLANCO FRESCO





**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> CONO DE 30 PIEZAS
<b>DESCRIPCIÓN:</b> CONO DE 30 PIEZAS Deberá de entregarse con las siguientes características: cáscara limpia y sin deformaciones, color característico, olor característico, de textura lisa, sin signos de descomposición, conos limpios, Se rechazará si el cascarón se encuentra quebrado o manchado con excremento o sangre, debe ser entregado con una antigüedad no mayor de 20 días naturales.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>106.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> LECHE SEMIDESCREMADA LÍQUIDA
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> CAJA CON 12 ENVASES TETRAPACK DE 1 LITRO CADA UNO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> CAJA CON 12 ENVASES TETRAPACK DE 1 LITRO CADA UNO deberá entregarse con las siguientes características: color y olor característicos, exento de olores extraños o desagradables y de apariencia líquida, homogénea, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos o materia extraña. Se recibe en caja de cartón con 12 envases de tetrapack, con fecha de caducidad vigente mínimo tres meses a partir de la recepción, sello de seguridad, tapadera, sin abolladuras.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>107.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> LENTEJAS
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Se deberán entregar con las siguientes características: el olor debe ser los característicos del grano, sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido o de cualquier otro olor extraño y debe presentar aspecto uniforme.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>108.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> NUEZ
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberán estar limpias, exentas de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica), tener forma y color característico de la variedad, estar exentas de plagas, enfermedades, telarañas o de daños producidos por cualquiera de estos organismos, estar exentas de olor a rancidez, así como de humedad exterior anormal.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>109.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> ORÉGANO SECO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberá entregarse con las siguientes características: proceder de hojas enteras o cortadas y sumidades florecidas, sanas, limpias, secas y pulverizadas. Deberá estar libre de humedad, sin moho, sin insectos o microorganismos.



**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**110.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** PASTAS EN VARIEDAD

**UNIDAD DE MEDIDA:** CAJA DE 20 PIEZAS CON 200 G.

**DESCRIPCIÓN:** CAJA DE 20 PIEZAS CON 200 G. Pasta de harina de trigo y/o semolina para sopa. Deberá presentar buen color característico del producto, sin presencia de olores extraños, apariencia sin agrietamiento ni estrellamientos. Fecha de caducidad vigente mínimo seis meses a partir de la recepción.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**111.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** PIMIENTA NEGRA ENTERA

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Deberá estar libre de humedad, sin moho, sin insectos, microorganismos o materia extraña. Deberá estar contenida en un empaque que la proteja de la humedad.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**112.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** TORTILLA DE HARINA INTEGRAL

**UNIDAD DE MEDIDA:** PAQUETE CON 12 PIEZAS

**DESCRIPCIÓN:** PAQUETE CON 12 PIEZAS Deberá entregarse con las siguientes características: buen color, sin olor a rancio, con empaque sellado, presentar fecha de caducidad con vigencia mínimo de veinte días a partir de su recepción.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**113.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** TOSTADAS DE MAÍZ HORNEADAS

**UNIDAD DE MEDIDA:** PAQUETE CON 22 PIEZAS

**DESCRIPCIÓN:** PAQUETE CON 25 PIEZAS Deberá entregarse en empaque íntegro, consistencia crujiente, El producto deberá estar en buen estado con fecha de caducidad vigente mínimo de seis meses a partir de la entrega, en envase adecuado.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**114.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** CIRUELA PASA SIN HUESO

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Deberá tener apariencia íntegra, color característico del vino al negro, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, materia extraña, magulladuras u olor putrefacto.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.





**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

<b>115.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> YOGHURT NATURAL
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> LITRO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberá entregarse en recipiente de plástico, con fecha de caducidad vigente mínimo de un mes a partir de la recepción del producto, sello de seguridad y envase íntegro, sin abolladuras.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>116.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> QUESILLO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Debe entregarse fresco, sin manchas no propias del queso o partículas extrañas, con olor y color normal, no contaminado con hongos o materia extraña.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>117.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> QUESO FRESCO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Debe entregarse fresco, sin manchas no propias del queso o partículas extrañas, con olor y color normal, no contaminado con hongos o materia extraña.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>118- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> QUESO PANELA
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Debe entregarse fresco, sin manchas no propias del queso o partículas extrañas, con olor y color normal, no contaminado con hongos o materia extraña.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>119- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> BISTEC DE RES
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Carne de res localizada en la parte delantera del animal, de contextura dura, muy fibrosa y con un bajo porcentaje de grasa visible. De color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos, textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>120.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> CARNE DE RES PARA DESHEBRAR
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> En trozos, de color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos. Textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas, deberá estar fresca.



**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS****120.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**121.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** CARNE MOLIDA DE RES

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** De color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos. Textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas. No deberá presentar ninguna de las siguientes anomalías: Enmohecimiento, Olor, color anormal, Zonas necróticas, Adhesividad, Quemaduras por congelación.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**122.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** CECINA BLANCA DE CERDO

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Color rosa pálido, grasa de color blanco y olor característico, textura firme y elástica, se debe rechazar cuando presentan coloración verdosa o café oscuro, textura viscosa o pegajosa y la grasa sea completamente amarilla. Deberá ser fresca

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**123.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** CECINA ENCHILADA DE CERDO

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Cubierta por una pasta elaborada con chile guajillo y condimentos. Color rosa pálido, grasa de color blanco y olor característico, textura firme y elástica, se debe rechazar cuando presentan coloración verdosa o café oscuro, textura viscosa o pegajosa y la grasa sea completamente amarilla. Deberá ser fresca

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**124.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** CHAMBERETE DE RES

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos. Textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas, deberá ser fresco.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**125.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** CHULETA DE CERDO

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 20 grs.) Color rosa pálido, grasa de color blanco y olor característico, textura firme y elástica, se debe rechazar cuando presentan coloración verdosa o café oscuro, textura viscosa o pegajosa y la grasa sea completamente amarilla. Deberá ser fresca.

**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**126.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** COSTILLA DE CERDO

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Color rosa pálido, grasa de color blanco y olor característico, textura firme y elástica, se debe rechazar cuando presentan coloración verdosa o café oscuro, textura viscosa o pegajosa y la grasa sea completamente amarilla. Deberá ser fresca

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**127.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** ESPINAZO DE CERDO

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Corte de carne de la parte final del alto lomo. Color rosa pálido, grasa de color blanco y olor característico, textura firme y elástica, se debe rechazar cuando presentan coloración verdosa o café oscuro, textura viscosa o pegajosa y la grasa sea completamente amarilla. Deberá ser fresca

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**128.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** FALDA DE RES

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Carne de res localizada en la parte central del animal. Color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos, textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas, deberá estar fresca.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**129.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** LOMO DE CERDO

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Color rosa pálido, grasa de color blanco y olor característico, textura firme y elástica, se debe rechazar cuando presentan coloración verdosa o café oscuro, textura viscosa o pegajosa y la grasa sea completamente amarilla. Deberá ser fresca

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**130.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** MACIZA DE RES

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos. Textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas, deberá ser fresca.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.



**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

<b>131.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> PUNTAS DE RES
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Corte de carne en trozos obtenido de parte de la pierna. Color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos. Textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas, deberá estar fresco.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>132.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> TASAJO DE HEBRA
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos, textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas, deberá ser fresca.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>133.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> CARNE MOLIDA DE POLLO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Piezas frescas, limpias, molidas con color característico, no verdoso, amoratado, textura firme, olor característico.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>134.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> MENUDECENCIAS DE POLLO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Despojos y trozos pequeños que quedan después de descuartizar a un pollo (hígados, mollejas, patas, alas). Se reciben piezas frescas, limpias, color característico, no verdoso, amoratado, textura firme, olor característico y fresco.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>135- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> MILANESA DE POLLO
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO
<b>DESCRIPCIÓN:</b> KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 20 grs.)Corte de la pechuga de pollo sometido a aplanamiento, de carne fresca, color característico, no verdoso, amoratado o con diferentes coloraciones, textura firme, olor característico y fresco.
<b>NORMAS OFICIALES:</b> NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

<b>136.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
<b>PRODUCTO:</b> MUSLO Y PIERNA DE POLLO SIN PIEL
<b>UNIDAD DE MEDIDA:</b> KILOGRAMO





**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

**136.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**DESCRIPCIÓN:** KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 20 grs.) Sin piel, color característico, no verdoso, amoratado o con diferentes coloraciones, textura firme, olor característico y fresco.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**137.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** PECHUGA DE POLLO

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Sin piel, color característico, no verdoso, amoratado o con diferentes coloraciones, textura firme, olor característico y fresco.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**138.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** FILETE DE PESCADO FRESCO

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 20 grs.) Libre de extremos rasgados, desgarraduras, de aletas, de carne muy decolorada y coágulos de sangre. Deberá estar fresco al momento de la recepción.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**139.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** MEMELAS

**UNIDAD DE MEDIDA:** PIEZA DE 90 GRAMOS

**DESCRIPCIÓN:** PIEZA DE 90 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 10 grs.) Gruesas, se deberá, entregar envueltas en papel para alimentos, en un recipiente, sin moho, ligeramente húmedas, sin residuos de materia extraña y/o fauna nociva y recién hecha.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**140.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** TLAYUDA

**UNIDAD DE MEDIDA:** PIEZA DE 30 CM DE DIÁMETRO

**DESCRIPCIÓN:** PIEZA DE 30 CM DE DIÁMETRO (se acepta una variación de +/- 5 cms.) Enteras, ligeramente húmeda, aroma muy ligero, sin mohos y con coloración características. Deberá entregarse recién hechas.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**141.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** TORTILLA DE MAÍZ

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** DE 15 CM DE DIÁMETRO (se acepta una variación de +/- 2 cms.) Deberá presentar buen color, sin olor a rancio, de consistencia blanda y calientes, recién hechas con maquina tortillera.





**APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS**

**141.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**142.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** MASA

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** Deberá entregarse recién molida, fresca son olor extraño, no contaminado con hongos o materia extraña, con olor de textura característica. De color característico que va de blanco opaco al amarillo dependiendo del tipo de maíz utilizado.

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

**143.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO**

**PRODUCTO:** TORTILLA PARA TACO

**UNIDAD DE MEDIDA:** KILOGRAMO

**DESCRIPCIÓN:** DE 11 CM DE DIÁMETRO (se acepta una variación de +/- 2 cms.) Enteras, ligeramente húmeda, aroma muy ligero, sin moho y con coloración característico, no blancas por falta de cocción. Deberá entregarse recién hechas y bien y cocidas, sin cortes por baja cocción

**NORMAS OFICIALES:** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios; NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios para brindar orientación.

