

APARTADO N. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA

DESCRIPCIÓN:

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

| CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*) | LÍMITES |
|--|--|
| Contenido Neto | 500 MI |
| Impurezas insolubles, en % | Máximo 0,02 |
| Ácidos grasos libres (como ácido oleico) | Máximo 0.05% |
| Índice de peróxido | Máximo 1,0 meq /Kg |
| Humedad y Materia Volátil | Máximo 0.05 % |
| Ácidos grasos trans | 3.5% |
| Grasa saturada** | >10 % del total de energía proveniente de grasas saturadas |

** EIASADC 2024.

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

| CONTAMINANTES QUÍMICOS (*) | LÍMITES MÁXIMOS |
|----------------------------|-----------------|
| Hierro | 1,5 mg/kg |
| Cobre | 0,1 mg/kg |
| Plomo | 0,1 mg/kg |
| Arsénico | 0,1 mg/kg |

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

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

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

VIDA DE ANAQUEL

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

ENVASE O EMPAQUE

Botella de plástico de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

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

La etiqueta debe cumplir lo especificado en la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser de grado alimenticio, incluir la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

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

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

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

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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

NORMAS DE REFERENCIA

- Norma para Aceites Vegetales Especificados CXS 210-1999. Enmendada en 2019.
- NMX-F-475-SCFI-2017-Alimentos-aceite comestible puro de canola-especificaciones.
- NMX-F-101- SCFI-2012.Alimentos – Aceites y grasas vegetales o animales – Determinación de ácidos grasos libres – Método de prueba.
- NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- NMX-F-808-SCFI-2018- Alimentos - Aceite vegetal comestible - especificaciones
- NMX-F-211-SCFI-2012.Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación de humedad y materia volátil por el método de placa caliente-método de prueba.
- NMX-F-614- NORMEX-2004. Alimentos-determinación del índice de peróxidos en alimentos (Método título métrico)-Método de prueba.

- NOM-002-SFCI-2011. Productos preenvasados contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2024.
- Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad del Sistema Nacional DIF 2024.

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

(**) DEBERÁ CUMPLIR CON LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA ESTRATEGIA DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2024 QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

ARROZ TIPO SUPER EXTRA

DESCRIPCIÓN:

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

| CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*) | LÍMITES |
|-----------------------------|---|
| Contenido Neto | 1 Kg. |
| Humedad | 10% mínimo -14% máximo |
| Tipo de grano | |
| Grano entero | Mínimo 92 % |
| Grano quebrado | Máximo 8 % |
| Total | 100% |
| Variedad | |
| Contrastes | 0.5 |
| Afines | 2 |
| Total | 2.5 |
| Granos dañados | |
| insectos y microorganismos | 1.0 |
| Manchados por calor | 1.0 |
| Total | 2.0 |
| Granos defectuosos | |
| Palay | 0.005 |
| Mal pulidos | 2.000 |
| Cutícula roja | 1.000 |
| Estrellado | 7.500 |
| Yesosos | 4.000 |
| Total | 14.505 |
| Tamaño de grano | Extra largo: $\geq 7.50\text{mm}$ Largo: 6.60 a 7.49mm Medio: 5.60 a 6.59mm Corto: $\leq 5.59\text{mm}$ |

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

| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*): | LÍMITES |
|----------------------------------|---|
| Color | Característico del producto. |
| Olor | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o Putrefacción |
| Aspecto/Apariencia | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros. |

| CONTAMINANTES QUÍMICOS (*) | LÍMITES MÁXIMOS |
|----------------------------|-----------------|
| Plomo | 0,5 mg/kg |
| Cadmio | 0,1 mg/kg |
| Aflatoxinas | 20 µg/kg |

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

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

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

VIDA DE ANAQUEL

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico. El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Se deben envasar en bolsa elaborados con materiales sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO (**)

La etiqueta debe cumplir lo especificado en la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, incluir la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

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

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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

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

NORMAS DE REFERENCIA

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

- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.
- NOM-002-SCFI-2011, productos preenvasados, contenido neto, tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2024.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2024.

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

(**) DEBERÁ CUMPLIR CON LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA ESTRATEGIA DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2024 QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

AVENA EN HOJUELAS

DESCRIPCIÓN:

Es el producto obtenido de los granos enteros y/o cortados de avena pelada para consumo humano, de las especies Avena sativa y Avena bizantina, que han sido privados de sus tegumentos y sometido a procesos de limpieza, precocción y laminado adicionados o no de aditivos. Envasado en bolsa, sellada herméticamente.

| CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*) | LÍMITES |
|--|------------------------|
| Contenido Neto | 400 g. |
| Actividad enzimática | Negativa |
| Porcentaje de ácidos grasos libres (%) | Máximo 10 % |
| Humedad | Máximo 12.0% |
| Cenizas | Máximo 2.0% |
| Proteínas (Nx5.83) | Mínimo 10.0 % |
| Extracto etéreo | Mínimo 5.0 % |
| Fibra dietética ¹ | Mínimo 6.0 % |
| Presencia de cascarilla | Máximo 4 piezas en 50g |

¹ EIASADC2024

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

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*) | LÍMITES |
|-------------------------------------|---------------------|
| Mesófilos aerobios | Máximo 10,000 UFC/g |
| Hongos y Levaduras | Máximo 100 UFC/g |
| Coliformes Totales | Máximo 10 UFC/g |
| Salmonella spp en 25 gramos | Negativo |
| Coliformes fécales | Negativo |

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

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

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

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

VIDA DE ANAQUEL

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

EMPAQUE O ENVASE

Se deben envasar en bolsa elaborados con materiales sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO (**)

(Para el Envase y Embalaje). Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

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

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

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

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados, contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales
- NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos-Hojuela de avena-Especificaciones y métodos de prueba.
- NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
- NOM-247-SSA1-2008-Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NMX-608-NORMEX-2011. Alimentos-determinación de proteínas en alimentos-método de ensayo (prueba).

- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.
- NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2024.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2024.

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

(**) DEBERÁ CUMPLIR CON LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA ESTRATEGIA DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2024 QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA

DESCRIPCIÓN:

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

| CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*) | LÍMITES |
|-----------------------------|---------------------|
| Contenido Neto | 140 g |
| Masa drenada | Mínimo 95 g |
| Sodio | Menor a 300 mg/100g |
| Proteína | Mínimo 20% |

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

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

| CONTAMINANTES QUIMICOS (*) | LIMITES MÁXIMOS (mg/kg) |
|----------------------------|-------------------------|
| Plomo | 1.0 mg/Kg |
| Cadmio | 0.5 mg/Kg |
| Metilmercurio | 1.0 mg/Kg |
| Histamina | 100 mg/Kg |
| Estaño* | 100 mg/Kg |

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

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar libre de insectos, pelos, excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña que ponga en evidencia la falta de higiene en su preparación.

VIDA DE ANAQUEL

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

ENVASE

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

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

EMBALAJE

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

ETIQUETADO (**)

(Para el Envase y Embalaje). Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio. Incluir la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente. cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

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

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

**Vitaminas y minerales

PROCESO PRODUCTIVO

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

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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

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

NORMAS DE REFERENCIA.

- NMX-F-524-SCFI-2011, Productos de la Pesca - Atún Empacado en Envases Flexibles Retornables – Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones- Información comercial y métodos de prueba.
- NOM-116-SSA1-1994. Humedad.

- NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría.
 - NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
 - NMX-F-315-1978. Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
 - NMX-F-317-NORMEX-2013. Alimentos-Determinación de pH en Alimentos y Bebidas NoAlcohólicas- Método Potencio métrico- Método de Prueba.
 - NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la pesca-productos alimenticios para consumo humano-atunes y pescados similares enlatados en aceite especificaciones.
 - NMX-F-607-NORMEX-2013. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos -métodos de prueba.
 - NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de prueba.
 - NOM-030-SCFI-2006. Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
 - NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
 - NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
 - Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.
 - Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2024.
 - Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2024.
- (*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERÁ ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.
- (**) DEBERÁ CUMPLIR CON LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA ESTRATEGIA DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2024 QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

SOYA TEXTURIZADA NATURAL

DESCRIPCIÓN

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

| CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*) | LÍMITES |
|-----------------------------|-------------|
| Contenido Neto | 300 gramos. |
| Humedad (%) | Máximo 10 |
| Proteína (Nx6.25) BS (%) | Mínimo 50 |
| Extracto etéreo BS (%) | Máximo 5 |
| Cenizas BS (%) | Máximo 8 |
| Fibra cruda BS (%) | Máximo 6 |

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

| CONTAMINANTES QUÍMICOS (*) | LIMITES MÁXIMOS (mg/kg) |
|----------------------------|-------------------------|
| Plomo | 0.5 |
| Cadmio | 0.1 |
| Mercurio | 1.0 |

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

EMPAQUE O ENVASE

Se deben envasar en bolsa elaborados con materiales inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO

(Para el Envase y Embalaje). Debe cumplir con lo que establece NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio, incluir la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

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

| | |
|-----------------------|----|
| Fibra dietética | g |
| Sodio | mg |
| Información adicional | |

PROCESOS

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

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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

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

REFERENCIA

- Norma Mexicana NMX-F-800—SCFI-2017. Alimentos- Proteína texturizada de soya. Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

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

(**) DEBERÁ CUMPLIR CON LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA ESTRATEGIA DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2024 QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

CARNE DE POLLO MAGRA

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

| CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS (*) | LÍMITES |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| Contenido Neto | 200 g. |
| Masa drenada | 160 g |
| Contenido de sodio* | Menos de 300 mg/ 100 g de producto |

*EIASADC2024.

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

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

| CONTAMINANTES QUIMICOS (*) | LIMITES MÁXIMOS (mg/kg) |
|----------------------------|-------------------------|
| Arsénico (As) | 0.5 mg/Kg |
| Cadmio (Cd) | 0,1 mg/kg |
| Estaño (Sn)* | 250 mg/Kg |
| Plomo (Pb) | 1,0 mg/Kg |

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

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

MATERIA EXTRAÑA

Deberá de estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

EMPAQUE O ENVASE

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

Lata cilíndrica con color y barniz uniforme con cierre hermético.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO (**)

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

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

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

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

** Vitaminas y minerales

PROCESOS

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

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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

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

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-213-SSA1-2018-Productos y servicios productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso disposiciones y especificaciones sanitarias métodos de prueba.
- NOM-194-SSA1-2004- productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio especificaciones sanitarias de productos
- NOM-130-SSA1-1995.- Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.

- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2024.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2024.

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

(**) DEBERÁ CUMPLIR CON LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA ESTRATEGIA DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2024 QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

FRIJOL NEGRO

DESCRIPCIÓN.

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

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

Fuente: NMX-FF-038-SCFI-2016

| CARACTERISTICAS SENSORIALES (*) | LÍMITES |
|---------------------------------|---|
| Color | Característico de la variedad de grano |
| Olor | Debe ser el característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño |
| Sabor | Libre de sabores extraños |
| Aspecto | Tamaño y apariencia uniforme propias del grano. |

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

Fuente: Codex Alimentarius

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

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

VIDA DE ANAQUEL

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

EMPAQUE O ENVASE

Se deben envasar en bolsa elaborados de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO (**)

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

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

| Declaración nutrimental | Cantidad por 100g o 100mL |
|---|---------------------------|
| Contenido energético* | Kcal |
| Proteína | g |
| Grasas totales | g g mg |
| Grasas saturadasGrasas trans | |
| Hidratos de carbono disponiblesAzúcares | gg |
| Azúcares añadidos | g |
| Fibra dietética | g |
| Sodio | mg |
| Información adicional** | |

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

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

Los granos de frijol destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública

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

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES

Los granos de frijol destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública.

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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

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

NORMAS DE REFERENCIA

- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de ensayo(prueba)
- NMX-F-613-NORMEX-2017. Alimentos-determinación de fibra cruda en alimentos-método de prueba.
- NMX-F-615-NORMEX-2018. Alimentos-determinación de extracto etéreo (método soxhlet) en alimentos- método de prueba.
- Norma del Codex para determinadas legumbres Codex Stan 171-1989
- NMX-FF-038-SCFI-2016. productos alimenticios no industrializados para consumo humano -fabáceas – frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) - especificaciones y métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2024.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2024.

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

(**) DEBERÁ CUMPLIR CON LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA ESTRATEGIA DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2024 QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA

DESCRIPCIÓN:

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

| CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*) | LÍMITES |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Contenido neto | 1 kg |
| Humedad | Máximo 12.5 % |
| Proteína en base seca | Mínimo 7 % |
| Proteína en base húmeda método macro | Mínimo 6 % |
| Extracto etéreo en base seca | Mínimo 3.0 % |
| Extracto etéreo en base húmeda | Mínimo 2.5 % |
| Cenizas en base seca | Máximo 3.5 % |
| Cenizas en base húmeda | Máximo 3.0 % |
| Fibra dietética total en base seca | Mínimo 6 % |
| Fibra dietética total en base húmedo | Mínimo 5 % |
| Sodio | Menor a 300mg en 100g |

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

| RESTITUIDA | | |
|---------------------------|---|------------------------|
| NUTRIMENTOS (*) | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/Kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA |
| Tiamina (Vitamina B1) | 5 | Mononitrato de tiamina |
| Riboflavina (Vitamina B2) | 3 | Riboflavina |
| Niacina (Vitamina B3) | 35 | Nicotinamida |

| ADICIONADA | | |
|---------------------------|---|----------------------------|
| NUTRIMENTOS (*) | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/Kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA |
| Ácido fólico | 2 | Ácido fólico |
| Hierro (como ión ferroso) | 40 | Sulfato o fumarato Ferroso |
| Zinc | 40 | Óxido de zinc |

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

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

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

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

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos **6 meses apartir del envasado y 5 meses apartir de la recepción del insumo** por el Sistema DIF Oaxaca y se encuentren **en buenas condiciones.**

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

EMPAQUE O ENVASE.

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

EMBALAJE

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

ETIQUETADO (**)

Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio, incluir la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

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

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

PROCESOS

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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

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

NORMAS DE REFERENCIA.

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



- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2024.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2024.

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

(**) DEBERÁ CUMPLIR CON LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA ESTRATEGIA DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2024 QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

LECHE DESCREMADA EN POLVO

DESCRIPCIÓN:

Secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas, excluido el calostro, la cual es sometida a un proceso de deshidratación, garantizando la inocuidad del producto; además puede someterse a operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación establecidas en la normatividad aplicable. Sin sabor. Envasado en bolsa herméticamente sellada.

| CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*) | LÍMITES |
|---|--|
| Contenido Neto | 300 g |
| Grasa butírica % (m/m) | Máximo 1.5* |
| Humedad % m/m | Máximo 4 |
| Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (m/m) | Mínimo 34 |
| Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos % (m/m) | Mínimo 27 |
| Sodio | Menor a 300mg/100g** |
| Acidez (ácido láctico) (%) | Máximo 0.15 |
| Partículas quemadas (mg) | Disco B (15 Máximo) |
| Índice de insolubilidad (mL) | Máximo 1 |
| Vitamina A (Retinol) | 310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L) |
| Vitamina D3 | 5 a 7.5 microgramos / L (200-300 UI/L) |

* En la leche la relación proteína caseína del 34% de la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos 80% debe ser caseína.

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

** EIASADC 2024.

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



ADULTERACIÓN (*)

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

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

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

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

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*) | LÍMITES |
|-------------------------------------|-----------------------|
| Organismos Coliformes totales | ≤ 10 UFC / g |
| Salmonella spp | Ausente en 25 g o mL. |
| Escherichia coli | ≤ 3 NMP / g o MI |
| Enterotoxina estafilocócica | Negativo. |

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

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

ADITIVOS

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

EMPAQUE O ENVASE

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

EMBALAJE

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

ETIQUETADO (**)

(Para el Envase y Embalaje). En información comercial lo establecido por la (NOM-155-SCFI-2012. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria y con las NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006, NOM-086-SSA1-1994. La tinta debe ser grado alimenticio, incluir la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado, por tratarse de un producto en polvo deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: "Consérvese en lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente. (NOM-243-SSA1-2010)

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

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

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

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

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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

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

NORMAS DE REFERENCIA

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

- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2024.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2024.

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

(**) DEBERÁ CUMPLIR CON LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA ESTRATEGIA DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2024 QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

PASTA PARA SOPA INTEGRAL

DESCRIPCIÓN:

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

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

*De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC 2024. Porción de 30g.

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

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

NMX-F-023-NORMEX-2002

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

ADITIVOS

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

EMPAQUE O ENVASE

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

EMBALAJE

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

ETIQUETADO (**)

(Para el Envase y Embalaje. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio, incluir la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

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

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

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

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

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

NORMAS DE REFERENCIA.

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

- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2024.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2024.

(*) PRUEBAS QUE DEBERÁN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERÁ ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

(**) DEBERÁ CUMPLIR CON LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA ESTRATEGIA DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACION Y DESARROLLO COMUNITARIO 2024, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

SARDINA EN SALSA DE TOMATE

DESCRIPCIÓN:

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

| CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*) | LÍMITES |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| Contenido neto | 425g |
| Masa drenada | Mínimo 300 g |
| Sodio ¹ | Menor a 300 mg/100 g ¹ |
| Proteína | Mínimo 18% |

¹De acuerdo a los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC 2024.

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

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

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

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

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

VIDA DE ANAQUEL

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

ENVASE

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

EMBALAJE

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

ETIQUETADO (**)

Para el Envase y Embalaje. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio. Incluir la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

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

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

**Vitaminas y minerales

PROCESO PRODUCTIVO.

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

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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

NORMAS DE REFERENCIA.

- NMX-F-179-SCFI-2001. Productos de la pesca - Sardinas y Pescados Similares Enlatados – Especificaciones.
- CODEX STAN 94-1981. Norma del Codex para las Sardinas y Productos Análogos en Conserva
- NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Última modificación publicada en el DOF el 27/12/2012.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-030-SCFI-2006. Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados-Información Comercial y Sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16.

- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2023.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2023.

(*) PRUEBAS QUE DEBERÁN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERÁ ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

(**) DEBERÁ CUMPLIR CON LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA ESTRATEGIA DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACION Y DESARROLLO COMUNITARIO 2024, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

GARBANZO SECO

DESCRIPCIÓN

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

| CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*) | LÍMITES |
|--|----------------------------|
| Contenido Neto | 500 gramos. |
| Humedad | 8.5 % ± 0.5 y 13.0 % ± 0.5 |
| *Especificaciones Límites máximos de calidad (%) | |
| Categoría: I | |
| Impurezas y materia extraña: | |
| Piedra | 0.50 |
| Otros | 0.30 |
| Total | 0.80 |
| Granos dañados | |
| Agentes meteorológicos | 0.80 |
| Hongos | 0.50 |
| Insectos y roedores | 1.00 |
| Desarrollo germinal | 0.10 |
| Total | 2.40 |
| Variedades | |
| Contrastantes | 0.75 |
| Afines | 1.50 |
| Total | 2.25 |
| Granos defectuosos | |
| Partidos o quebrados | 1.50 |
| Manchados | 2.00 |
| Ampollados | 2.00 |
| Total | 5.50 |
| Presencia de plaga | 0.00 |
| Suma total | 10.95 |

Fuente: NMX-FF-038-SCFI-2016

| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*) | LÍMITES |
|---------------------------------|---|
| Color | Característico del grano sano, seco y limpio. |
| Olor | Característico del producto. En ningún grado de calidad se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor después de cocción | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables. |
| Aspecto | Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. |

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

Fuente: Codex Alimentarius

MATERIA EXTRAÑA (*)

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

VIDA DE ANAQUEL

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

EMPAQUE O ENVASE

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

EMBALAJE

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

ETIQUETADO (**)

(Para el Envase y Embalaje). Debe cumplir con lo que establece NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio, incluir la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

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

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

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

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

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES

Los granos destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública.

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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

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

NORMAS DE REFERENCIA

- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de ensayo(prueba)
- NMX-F-613-NORMEX-2017. Alimentos-determinación de fibra cruda en alimentos-método de prueba.
- NMX-F-615-NORMEX-2018. Alimentos-determinación de extracto etéreo (método soxhlet) en alimentos- método de prueba.
- Norma del Codex para determinadas legumbres Codex Stan 171-1989
- NMX-FF-038-SCFI-2016. productos alimenticios no industrializados para consumo humano -fabáceas – frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) - especificaciones y métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2024.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2024.

(*) PRUEBAS QUE DEBERÁN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERÁ ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

(**) DEBERÁ CUMPLIR CON LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA ESTRATEGIA DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACION Y DESARROLLO COMUNITARIO 2024, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

ENSALADA DE VERDURAS

DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido a partir de vegetales sanos, frescos, limpios y enteros, en mezcla de ellos, los cuales se lavan, pelan y cortan, después se someten a un tratamiento térmico suave con agua caliente o vapor, se les adiciona un líquido de cobertura (salmuera) para su conserva y finalmente ser envasado.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

| CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*) | LÍMITES |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| Contenido Neto | 220 g |
| Masa drenada | 130 g |
| Sodio* | Menor a 300 mg/100g |
| Solidos solubles (%) | Chicharos máximo 12 Ejotes 4.0-5.0 |
| pH | 5.5-6.5 |

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Zanahoria

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

Chícharo

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



Ejote

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

CONTAMINANTES QUÍMICOS

| CONTAMINANTES QUIMICOS (*) | LIMITES MÁXIMOS (mg/kg) |
|----------------------------|-------------------------|
| Plomo | 1.0 mg/Kg |
| Arsénico | 1.0/mg/kg |
| Cadmio | 0.2 mg/Kg |
| Estaño | 100 mg/Kg |

ADITIVOS

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de su recepción en los almacenes/o espacios Sistema DIF OAXACA.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

EMPAQUE O ENVASE

Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Debe quedar herméticamente sellado y el metálico lata sin alteración de sellado, abre fácil, que garanticen su estabilidad, que eviten su contaminación sin alterar su calidad y especificaciones sanitarias.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO (**)

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

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

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

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

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|--|--|---|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas |
| Envase | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas | Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo, cuando presente abolladura en ángulo pronunciado o la abolladura sea mayor de 1,5 cm de diámetro en presentaciones inferiores a 1 kg, en presentaciones mayores de 1 kg la abolladura deberá ser mayor a 2,5 cm de diámetro. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente | Vencida |
| Vehículo de transporte | Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida | Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida. |

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

NORMAS DE REFERENCIA

- CODEX ALIMENTARIUS – Norma para las frutas y hortalizas encurtidas – STAN 260 – 2007.
- NOM-130-SSA1-1995.- Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



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

"Nadie se queda atrás, nadie se queda afuera"

(*) PRUEBAS QUE DEBERÁN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERÁ ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

(**) DEBERÁ CUMPLIR CON LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA ESTRATEGIA DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACION Y DESARROLLO COMUNITARIO 2024, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

LENTEJA

DESCRIPCIÓN:

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

| CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*) | LÍMITES |
|--|----------------------------|
| Contenido Neto | 500 g. |
| Humedad | 8.5 % ± 0.5 y 13.0 % ± 0.5 |
| *Especificaciones Límites máximos de calidad (%) | |
| Categoría: I | |
| Impurezas y materia extraña: | |
| Piedra | 0.50 |
| Otros | 0.30 |
| Total | 0.80 |
| Granos dañados | |
| Agentes meteorológicos | 0.80 |
| Hongos | 0.50 |
| Insectos y roedores | 1.00 |
| Desarrollo germinal | 0.10 |
| Total | 2.40 |
| Variedades | |
| Contrastantes | 0.75 |
| Afines | 1.50 |
| Total | 2.25 |
| Granos defectuosos | |
| Partidos o quebrados | 1.50 |
| Manchados | 2.00 |
| Ampollados | 2.00 |
| Total | 5.50 |
| Presencia de plaga | 0.00 |
| Suma total | 10.95 |

Fuente: NMX-FF-038-SCFI-2016



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

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

Fuente: Codex Alimentarius

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

MATERIA EXTRAÑA (*)

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

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de recepción en los almacenes y/o espacios del Sistema DIF Oaxaca.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

EMPAQUE O ENVASE

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

EMBALAJE

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

ETIQUETADO

Para el Envase y Embalaje. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1- 2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo, incluir la leyenda del Presupuesto de Egreso de la Federación vigente, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

| Declaración nutrimental | Cantidad por 100g o 100mL |
|-------------------------------------|---------------------------|
| Contenido energético kJ (kcal) | kJ (kcal) |
| Proteínas | g |
| Grasas (lípidos) | _____ g, de las cuales |
| | _____ g de grasa saturada |
| Carbohidratos (hidratos de carbono) | _____ g, de los cuales |
| | _____ g de azúcares. |
| Fibra dietética | g |
| Sodio | mg |
| Información adicional** | mg, µg o % de IDR |

*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase cuando éste solo contenga una porción.

**Vitaminas y minerales

PROCESOS.

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES

Los granos de lenteja destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública.

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

NORMAS DE REFERENCIA.

- Norma del Codex para determinadas legumbres Codex Stan 171-1989
- NMX-FF-038-SCFI-2016. productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas – frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) - especificaciones y métodos de prueba.

- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2023.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2023.

(*) PRUEBAS QUE DEBERÁN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERÁ ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

(**) DEBERÁ CUMPLIR CON LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA ESTRATEGIA DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACION Y DESARROLLO COMUNITARIO 2024, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

CACAHUATE

DESCRIPCIÓN:

El cacahuete (*Arachis hypogaea*) es una planta herbácea perteneciente a la familia Fabaceae. Nativo de América del Sur. Es una oleaginosa alimenticia que se cultiva en las regiones tropicales y subtropicales alrededor del mundo de forma oblonga, que se desarrolla en una vaina abultada de superficie arrugada color café claro, la cual puede contener de dos a seis cacahuates. Se considera como un fruto seco.

Cacahuete tostado sin sal, es aquel que ha sido sometido a un tratamiento térmico y no se le añade sal, sin cascara.

| CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*) | LÍMITES |
|-----------------------------|---------------------------------|
| Contenido Neto | 50 gramos. |
| Humedad (%) | |
| Granos de mani | 9,0 |
| Índice de peróxidos | Maximo 5 meq/kg |
| Sodio | Menor a 90 mg/30 g de producto5 |

| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*) | LÍMITES |
|---------------------------------|--|
| Color | Café claro a cremoso |
| Olor | Característico a cacahuete, sin olor a fermentado o rancidez, libre de olores extraños. |
| Sabor | Característico del cacahuete tostado, exento de sabores a fermentado o sabores extraños. |
| Aspecto | Cacahuete de uno o dos cotiledones |

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*) | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| MICROORGANISMO | LÍMITES |
| Bacterias mesofílicas aerobias | Maximo 5,000 UFC/g |
| Coliformes totales <30 UFC/g Hongos | Maximo <30 UFC/g Hongos |
| Hongos | Maximo 200 UFC/g |
| Coliformes fecales (E. coli) | Ausente |
| Salmonella | Ausente en 25 g |
| Staphylococcus aureus | Ausente |

| CONTAMINANTES QUÍMICOS (*) | LÍMITES MAXIMOS |
|----------------------------|-----------------|
| Plomo | 0.5 mg/kg |
| Arsénico | 0.2 mg/kg |
| Mercurio | 0.01 mg/kg |
| Aflatoxinas | 15 µg/kg |

| ADITIVOS |
|---|
| Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones. |

MATERIA EXTRAÑA (*)

El insumo deberá estar exento de impurezas como piedras o residuos de plantas secas e infecciones causadas por ciertas especies de hongos, contaminantes u otras sustancias extrañas que modifiquen sus características fisicoquímicas.

VIDA DE ANAQUEL

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

EMPAQUE O ENVASE

Material BOPP (polipropileno biorientado), con 50g de producto, sellado térmicamente, de tal manera que no altera la calidad del producto ni alguna de las especificaciones indicadas.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO (**)

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

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

| Declaración nutrimental | Cantidad por 100g |
|---------------------------------|-------------------|
| Contenido energético* | _____ Kcal |
| Proteína | _____ g |
| Lípidos totales | _____ g |
| Grasas saturadas | _____ mg |
| Grasas monoinsaturadas | _____ g |
| Grasas poliinsaturados | _____ g |
| Hidratos de carbono disponibles | _____ g |
| Fibra dietética | _____ g |
| Sodio | _____ mg |

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

** Vitaminas y minerales

PROCESOS

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

Los granos de frijol destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública

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

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES

Los granos de frijol destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública.

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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

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

NORMAS DE REFERENCIA

- Codex Stan 200-1995
- NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
- NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.

- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-030-SCFI-2006- Información comercial – declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaria de salud.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- CAC/RCP 56-2004. Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2024.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2024.

(*) PRUEBAS QUE DEBERÁN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERÁ ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) O POR COFEPRIS.

(**) DEBERÁ CUMPLIR CON LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PRODUCTOS DE LA ESTRATEGIA DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACION Y DESARROLLO COMUNITARIO 2024, QUE INDICA EL SISTEMA NACIONAL DIF.