

Anexo II. Especificaciones Técnicas de Calidad de los productos alimenticios
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 erúcido (ácido 13- docosenóico, C22H42O2), o de sus variedades biotecnológicas que sean aptas para el consumo humano. El aceite crudo puede ser el resultado de la extracción de una mezcla de diferentes variedades de semillas. Envasado en botella.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Determinación	Límite Máximo
Contenido Neto	500 ml
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	Máximo 0.05%
Humedad y Materia Volátil	Máximo 0.05 %
Índice de peróxido	Máximo 1,0 meq. /Kg
Impurezas insolubles	Máximo 0,02 %
Ácidos grasos trans	Máximo 3.5%
Grasa saturada**	<1 g en 15.2 ml

**EIASADC 2026, página 107

Ácidos Grasos	Mínimo	Máximo
Ácido mirístico C14:0	N/D	0,2
Ácido palmítico C16:0	3,3	6,0
Ácido esteárico C18:0	1,1	2,5
Ácido araquídico C20:0	0,2	0,8
Ácido behénico C22:0	N/D	0,5
Ácido lignocérico C24:0	N/D	0,2
Total ácidos grasos saturados	4,6	10,2
Ácido heptadecenóico C17:1	N/D	0,3
Ácido oléico C18:1	52	67
Ácido gadoléico C20:1	0,1	3,4
Ácido erúcido C22:1	N/D	2,0

Ácido tetracosadecenóico C24:1	N/D	0,4
Total ácidos grasos mono-insaturados	52,1	73,1
Ácido linoléico C18:2	16	25



Ácido linolénico, 18:3	6	14
Ácido eicosadienóico C20:2	N/D	0,1
Ácido docosadienóico C22:2	N/D	0,1
Total ácidos grasos poli-insaturados	22	39,2

*Estos valores corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies *Brassica Napus* y *Brassica Campestris* con bajo contenido de ácido erúxico y glucosinolatos y no son representativos de nuevas variedades desarrolladas por bio-tecnología. Estos valores, por lo tanto, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Contaminantes Químicos (*)	Límites Máximos (mg/kg)
Hierro	1,5
Cobre	0,1
Plomo	0,1
Arsénico	0,1

Antioxidantes (*)	Límite 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

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 (*)

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 seis meses a partir de su recepción en los almacenes del Sistema DIF Oaxaca, garantizando que se encuentre en óptimas 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) o Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en plantas de alimentos.

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.

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión visible e indeleble con los siguientes datos: Requisitos generales de etiquetado: nombre o denominación, tabla nutrimental, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, lista de ingredientes en orden cuantitativo decreciente, ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "contiene". Contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal y país de origen.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, incluir **la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"**, 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**	mg, µg o % de IDR

*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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁹	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

NORMAS DE REFERENCIA

- NMX-F-607-NORMEX-2020. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos -métodos de prueba.
- Norma para Aceites Vegetales Especificados CXS 210-1999. Enmendada en 2022.
- Norma Mexicana 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.
- Norma Mexicana 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 titulométrico)-Método de prueba.
- NOM-002-SFCI-2011. Productos preenvasados contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Norma Oficial Mexicana 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 2026.
- Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

(*) 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 LA GUIA DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.**

AVENA EN HOJUELAS

DESCRIPCIÓN:

La hojuela de avena es un producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie Avena sativa y Avena bizantina. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto.

Nutricionalmente la avena es un cereal que contiene un porcentaje promedio de 60 a 65 % de carbohidratos, de 10 a 14% de proteína, de 7 a 10% de lípidos y de 10 a 14% de fibra dietética. La proteína de avena incluye entre sus aminoácidos mayores concentraciones de lisina y triptófano, aminoácidos que en otros cereales como el arroz, trigo y maíz son deficientes. La fibra que aporta la avena contiene β -glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL).

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Característica	Especificación
Color	Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba.
Apariencia/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

Especificación	Límite Máximo
Bacterias Mesofílicas aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes Totales	Máximo 10 UFC/g
Coliformes fécales	Negativo
Salmonella spp	Negativo (en 25 gramos)
Hongos y Levaduras	Máximo 100 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Especificación	Límite Máximo
Contenido Neto	400 gramos.
Actividad enzimática	Negativa
Ácidos grasos libres	Máximo 10 %
Humedad	Máximo 12.0%
Cenizas	Máximo 2.0%
Extracto etéreo	Mínimo 5.0 %
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50g
Proteínas (Nx5.83)	Mínimo 10.0 %
Fibra dietética*	Mínimo 6.0 %

*De acuerdo a lo establecido en los criterios de Calidad Nutricia 2026.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Máximo 0,5 mg/Kg
Cadmio	Máximo 0,1 mg/Kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / kg

ADITIVOS

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

MATERIA EXTRAÑA

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña organica e inorgánica o suciedad. No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas en 50 g de producto.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos cinco meses a partir de su recepción en los almacenes del Sistema DIF Oaxaca, garantizando que se encuentre en óptimas 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) o Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en plantas de alimentos.

EMPAQUE O ENVASE

Se deben envasar en bolsa de polietileno transparente sellado térmicamente elaborada 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 (**)

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.

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión visible e indeleble con los siguientes datos: Requisitos generales de etiquetado: nombre o denominación, tabla nutrimental, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, lista de ingredientes en orden cuantitativo decreciente, ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "contiene". Contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal y país de origen.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, incluir **la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"**, 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**	mg, µg o % de IDR

* 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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁴	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

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.

REFERENCIAS

- NMX-F-607-NORMEX-2020. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos -métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de prueba.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados, contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales
- 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 2026.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

(*) 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 LA GUIA DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.**

ARROZ PULIDO TIPO SUPER EXTRA
DESCRIPCIÓN:

El arroz pulido tipo súper extra es un producto alimenticio obtenido del grano de arroz (*Oryza sativa*), al cual se le han removido la cáscara, el salvado y el germen mediante procesos de descortezado, pulido y clasificación, logrando un grano blanco, uniforme y de alta calidad. Su denominación comercial es arroz pulido tipo súper extra.

Se presenta en forma sólida, en grano entero, en envases de 1 kg. El proceso productivo incluye limpieza, descascarado, pulido, selección y envasado, asegurando homogeneidad, inocuidad y adecuada vida de anaquel.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Características Sensoriales (*):	Límites
Color	Característico del arroz pulido.
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.

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

Especificación	LÍMITE (%)
Contenido Neto	1 kg.
Humedad	10% mínimo -14% máximo
Tipo de grano	
Grano entero	Mínimo 92 %
Grano quebrado	Máximo 8 %
Total	100%
Variedad	
Contrastes	0.50
Afines	2.0
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	Largo: 6.60 a 7.49mm



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

CARÁCTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Contaminantes Químicos	Límites Máximos (mg/kg)
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.

IMPUREZAS Y 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 de acuerdo a la 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 seis meses a partir de su recepción en los almacenes del Sistema DIF Oaxaca, garantizando que se encuentre en óptimas 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) o Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en plantas de alimentos.

EMPAQUE O ENVASE

Se deben envasar en bolsa de polietileno transparente sellada térmicamente elaborada 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.

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión visible e indeleble con los siguientes datos: Requisitos generales de etiquetado: nombre o denominación, tabla nutricional, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, lista de ingredientes en orden cuantitativo decreciente, ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "contiene". Contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal y país de origen.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, incluir **la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"**, cumplir con la guía de imagen gráfica del Sistema Nacional DIF, logotipo del Sistema DIF Oaxaca, eslogan y Gobierno del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

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

* 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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

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-607-NORMEX-2020. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos -métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de prueba.
- 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.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- 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 2026.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

(*) 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 LA GUIA DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE**

GARBANZO SECO CATEGORÍA I (PRIMERA)
DESCRIPCIÓN:

El garbanzo seco es una leguminosa comestible obtenida de la semilla de la planta *Cicer arietinum*, utilizada ampliamente en la alimentación por su alto valor nutricional. Su denominación comercial es garbanzo seco.

Se presenta en forma sólida, en grano seco entero, en envases de 500 g. El producto es sometido a procesos de limpieza, selección y secado, lo que garantiza su conservación, inocuidad y vida de anaquel prolongada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)

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/Apariencia	Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*)

Especificación	Límites
Contenido Neto	500 gramos.
Humedad	8.5 a 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 TOXICOLÓGICAS

Contaminantes Químicos (*)	Límite Máximo
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

Fuente: Codex Alimentarius

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 (*)

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 seis meses a partir de su recepción en los almacenes del Sistema DIF Oaxaca, garantizando que se encuentre en óptimas 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) o Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en plantas de alimentos.

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). Polietileno laminado transparente sellado térmicamente.



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 (**)

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.

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión visible e indeleble con los siguientes datos: Requisitos generales de etiquetado: nombre o denominación, tabla nutrimental, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, lista de ingredientes en orden cuantitativo decreciente, ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "contiene". Contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal y país de origen.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, incluir la leyenda "**Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa**", 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**	mg, µg o % de IDR

* 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.

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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

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-607-NORMEX-2020. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos -métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de prueba.
- 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
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- 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 2026.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

(*) 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 LA GUIA DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE**

CARNE DE RES EN LATA

DESCRIPCIÓN:

Aquellos productos derivados de la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de los animales, que han sido sometidos a un tratamiento térmico ya sea antes o después de ser colocados en envases sanitarios herméticamente cerrados que garanticen su estabilidad biológica.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)

Características sensoriales	Límites
Color	Característico a carne de res cocida, tono claro y homogéneo.
Apariencia y aspecto	Característico
Olor	Característico a carne de res. Libre de olores a putrefacción, extraños o desagradables.
Sabor	Característico a carne de res cocida, exento de sabores desagradables o extraños.
Textura	Carne blanda pero firme, propia del producto.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)

BACTERIAS	LÍMITES
E. Coli	No aplica
Salmonella en 25 g	Ausente
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termófilos aerobios	Negativo
Termófilos anaerobios	Negativo

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	LÍMITES
Contenido Neto	200 gramos.
Masa drenada	160 gramos
Grasa*	≤10g/100g
Grasa saturada*	≤4g/100g
Sodio*	< 300 mg/100 g

*EIASADC 2026, página 106



CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Contaminantes	LIMITES MÁXIMOS (mg/kg)
Arsénico	0.5*
Cadmio	0.1
Estaño	250*
Plomo	1.0
Clembuterol**	Ausencia

*Productos envasados en envases metálicos.

**Aplica únicamente a productos elaborados a partir de carne de bovino.

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 (*)

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

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en los almacenes del Sistema DIF Oaxaca, garantizando que se encuentre en óptimas 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) o Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en plantas de alimentos.

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.

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 (**)

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.

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión visible e indeleble con los siguientes datos: Requisitos generales de etiquetado: nombre o denominación, tabla nutrimental, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, lista de ingredientes en orden cuantitativo decreciente, ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "contiene". Contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal y país de origen.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, incluir la leyenda **"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"**, 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**	mg, µg o % de IDR

* Además de la declaración por 100g o 100 mL 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. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte ³	Limpio, sin derrames, 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-607-NORMEX-2020. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos -métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de prueba.
- -SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- NMX-F-613-NORMEX-2017. Alimentos-determinación de fibra cruda en alimentos-método 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 especificaciones sanitarias.
- 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
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- 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 2026.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

(*) 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 LA GUIA DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.**

HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA

DESCRIPCIÓN:

La harina de maíz nixtamalizada es un producto alimenticio obtenido a partir de granos de maíz sometidos al proceso tradicional de nixtamalización con agua y cal (hidróxido de calcio), seguido de molienda y secado, lo que mejora su valor nutricional, sabor y funcionalidad. Su denominación comercial es harina de maíz nixtamalizada.

Se presenta en forma sólida y seca, de textura fina, en envase de 1 kg. El proceso productivo incluye cocción del maíz con cal, reposo, lavado, molienda, secado y envasado, garantizando inocuidad y vida de anaquel adecuada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)

Características Sensoriales	Descripción
Color	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto, sin ningún olor extraño, amargo o rancio. No debe detectarse olor a humedad, moho, o fermentación no deseada.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.
Aspecto/Apariencia	Debe ser uniforme, Libre de grumos con textura granulosa con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Tamiz NMX No. 24 M. – 60 U.S.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)

Especificación	Límite Máximo
Mesofílicos Aerobios	≤50000 UFC/g.
Coliformes Totales	≤100 UFC/g.
Hongos (mohos y levaduras)	≤1000 UFC / g
Salmonella spp	Ausencia en 25 g
Microorganismos patógenos	Ausencia

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*)

Especificación	Límite Máximo
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/ 100g

*EIASADC 2026

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

Nutrimento	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente Recomendada
Tiamina (vitamina B1)	5	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (vitamina B2)	3	Riboflavina
Niacina (vitamina B3)	35	Nicotinamida

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

Nutrimento	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente Recomendada
Ácido Fólico	2	Ácido Fólico
Hierro (como ion ferroso))	40	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40	Óxido de zinc

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS (*)

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Arsénico	0.3 mg/kg (ppm)
Aflatoxinas totales (B1,B,2,G1,G2)	12 µg /Kg
Plaguicidas	Ausentes

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 insectos enteros y excretas, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos cuatro meses a partir de su recepción en los almacenes del Sistema DIF Oaxaca, garantizando que se encuentre en óptimas 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) o Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en plantas de alimentos.

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 ()**

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.

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión visible e indeleble con los siguientes datos: Requisitos generales de etiquetado: nombre o denominación, tabla nutrimental, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, lista de ingredientes en orden cuantitativo decreciente, ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "contiene". Contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal y país de origen.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, incluir **la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"**, 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
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

* Además de la declaración 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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

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-607-NORMEX-2020. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos -métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de prueba.
- Norma Oficial Mexicana 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.
- OM147-SSA1-1996: Especificaciones sanitarias de contaminantes en alimentos, incluye límites microbiológicos y de aflatoxinas para harina de maíz nixtamalizada.
- Norma Mexicana NMX-F-046-SCFI-2018 Harinas de Maíz Nixtamalizado.
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- 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 2026.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

(*) 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 LA GUIA DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE**

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 la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad, 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.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)

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/Aspecto	Polvo fino, homogéneo, sin grumos o excepción de los que se deshacen fácilmente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)

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

Característica	Límite
Contenido Neto	300 g
Grasa butírica % (m/m)	Máximo 1.5
Humedad % *	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
Acidez (ácido láctico) (%)	Máximo 0.15
Partículas quemadas (mg)	Disco B (15 Máximo)
Índice de insolubilidad (mL)	Máximo 1
Sodio	Menor a 300mg/100g***

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

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

***EIASADC 2026



Especificación	Límite
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg / L (200-300 UI/L)

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, NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

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.	En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos.	Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS (*)

Inhibidores bacterianos	
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

Contaminantes y Metales pesados	Límite
Plomo	0.1 mg / kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg / kg
Aflatoxinas M1	0.5 µg/ L

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 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 seis meses a partir de su recepción en los almacenes del Sistema DIF Oaxaca, garantizando que se encuentre en óptimas 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) o Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en plantas de alimentos.

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, Material BOPP (Polipropileno bioentado) 20/PET (Tereftalato de polietileno) 12/PEBD (Polietileno baja densidad) 160. Grado alimenticio.

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 (**)

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.

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión visible e indeleble con los siguientes datos: Requisitos generales de etiquetado: nombre o denominación, tabla nutrimental, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, lista de ingredientes en orden cuantitativo decreciente, ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "contiene". Contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal y país de origen.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, incluir **la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"**, 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**	mg, µg o % de IDR

*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. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, 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-607-NORMEX-2020. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos -métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de prueba.
- NOM-155-SCFI-2012- Leche-Denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.
- NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018, Leche en polvo o leche deshidratada-Materia prima-Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
- NOM-243-SSA1-2010- Productos y Servicios. Leche, Formula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.
- NOM-002-SCFI-2011 "Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación"
- NOM-086-SSA1-1994- Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimentales.
- NOM-030-SCFI-2006- Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2026.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

(*) 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 LA GUIA DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE**

LENTEJA EN GRANO

DESCRIPCIÓN:

La **lenteja** es una leguminosa comestible perteneciente a la familia *Fabaceae*, ampliamente utilizada en la alimentación por su alto valor nutricional. Su denominación comercial es *lenteja seca*. Se presenta comúnmente en grano seco, entero o partido, con colores que varían entre café, verde, roja o amarilla, según la variedad.

La lenteja se somete a procesos de limpieza, selección y secado para garantizar su calidad e inocuidad.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)

Características Sensoriales	Límites
Color	Característico de la variedad de la semilla sana, seca y limpia.
Olor	Característico del producto sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS (*)

Especificación	Límite máximo
Contenido Neto	500 g.
Humedad	8.5 a 13.0 (+/- 0.5) %
*Especificaciones Límites máximos de calidad (%)	
Categoría: I (Primera)	
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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS (*)

Contaminantes Químicos	Límite máximo
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/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 (*)

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 seis meses a partir de su recepción en los almacenes del Sistema DIF Oaxaca, garantizando que se encuentre en óptimas 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) o Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en plantas de alimentos.

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 sudeterioro 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 (**)

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.

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión visible e indeleble con los siguientes datos: Requisitos generales de etiquetado: nombre o denominación, tabla nutrimental, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, lista de ingredientes en orden cuantitativo decreciente, ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "contiene". Contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal y país de origen.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, incluir la leyenda "**Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa**", 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**	mg, µg o % de IDR

* Además de la declaración por 100g o 100 mL 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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

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.

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

- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-de-abundancia>
- NMX-F-615-NORMEX-2018. Alimentos-determinación de extracto etéreo (método soxhlet) en alimentos- método de prueba.
- NMX-F-607-NORMEX-2020. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos -métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de prueba.
- Norma del Codex para determinadas legumbres Codex Stan 171-1989
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- 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 2026.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

(*) 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 LA GUIA DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE**

ENSALADA DE VERDURAS ENLATADA

DESCRIPCIÓN:

La ensalada de verduras en lata es un producto alimenticio procesado, elaborado a partir de una mezcla de verduras seleccionadas, comúnmente zanahoria, chícharo y ejote, conservadas en medio líquido. Su denominación comercial es ensalada de verduras en conserva.

Se presenta en envases metálicos herméticamente cerrados, en presentación de 220 g. Indicando contenido neto y masa drenada. El producto es sometido a procesos de selección, lavado, corte, cocción y esterilización térmica, lo que permite su conservación por periodos prolongados sin refrigeración.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)

Características Sensoriales	Límites
Color	El color debe ser propio del producto procesado térmicamente, sin indicios de deterioro, subprocesamiento o alteraciones. Zanahoria: color naranja característico, uniforme, sin oscurecimientos ni decoloraciones. Chícharo: color verde natural, sin tonalidades pardas o amarillentas. Ejote: color verde característico, sin manchas oscuras o pérdida marcada de pigmentación.
Olor	Característico de las verduras cocida exento de olores extraños, rancios, fermentados o cualquier otro indicio de descomposición.
Sabor	Sabor suave y característico de cada vegetal , sin amargor, acidez excesiva, salinidad atípica ni sabores extraños.
Textura	La textura general debe ser uniforme , propia de un producto correctamente procesado y en buen estado de conservación. Zanahoria: firme y tierna al masticar, sin dureza excesiva ni desintegración. Chícharo: tierno, sin harinosidad marcada ni dureza. Ejote: textura suave, sin fibrosidad excesiva ni fragmentación.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (+)

Especificación	Límite
Mesofílicos anaerobios	Negativo.
Mesofílicos aerobios	Negativo.
Termofílicos anaerobios	Negativo.
Termofílicos aerobios	Negativo.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	220 g
Masa drenada	130 g
Sólidos solubles (%)	Chicharos envasados: máximo 12 Ejotes envasados 4.0-5.0 Zanahoria envasada:6.0-9.0
pH	Chicharos envasados: 5.5-6.5 Ejotes envasados: 5.8-6.8 Zanahoria envasada:5.0-6.5
Sodio*	Menor a 300 mg/100g

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS (*)

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Cadmio	0.2 mg/Kg
Arsénico	1.0 mg/Kg
Plomo	1.0/mg/kg
Estaño	100 mg/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 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 seis meses a partir de su recepción en los almacenes del Sistema DIF Oaxaca, garantizando que se encuentre en óptimas 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) o Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en plantas de alimentos.

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 (**)

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.

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión visible e indeleble con los siguientes datos: Requisitos generales de etiquetado: nombre o denominación, tabla nutrimental, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, lista de ingredientes en orden cuantitativo decreciente, ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "contiene". Contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal y país de origen.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, incluir **la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"**, 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**	mg, µg o % de IDR

* Además de la declaración por 100g o 100 mL 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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

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.
- NMX-F-607-NORMEX-2020. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos -métodos de prueba.
- NOM-130-SSA1-1995.- Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
- Norma Mexicana NMX-F-419-1982. Productos Alimenticios Para Uso Humano. Ejotes Envasados
- Norma Mexicana NMX-F-028-1981. Alimentos Para Humanos. Chícharos Envasados.
- 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 2026.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

(*) 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 LA GUIA DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE**

PASTA PARA SOPA INTEGRAL

DESCRIPCIÓN:

La pasta integral es un producto alimenticio elaborado a partir de sémola o harina integral de trigo, que conserva el salvado y el germen del grano, lo que le confiere un mayor contenido de fibra y micronutrientes en comparación con la pasta refinada. Su denominación comercial es pasta integral de trigo.

Se presenta en forma seca (espagueti, codito, fusilli, fideo u otras). El producto se obtiene mediante procesos de mezclado, amasado, extrusión, moldeado y secado controlado, lo que garantiza su estabilidad y vida de anaquel prolongada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)

Características Sensoriales	Límites
Color	Característico del producto amarillo-marrón 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 (*)

Especificación	Límite máximo (UFC/g) ²
Hongos	Máximo 200
Levaduras	Máximo 150
Coliformes totales	<10
Escherichia coli	Ausente

NMX-F-023-NORMEX-2002

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*)

Características físicas	Límites
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 13 %
Proteína (N x 6.25)	Mínimo 13.0 %
Cenizas	Máximo 1.25 %
Fibra dietética*	Mínimo 1.8g/30g o 6 g en 100g de producto (6%)

*De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC 2026. Porción de 100g y Valor nutrimental de referencia para la población mexicana (NOM -051-2010)

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS



Contaminantes Químicos (*)	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	20 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 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 seis meses a partir de su recepción en los almacenes del Sistema DIF Oaxaca, garantizando que se encuentre en óptimas 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) o Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en plantas de alimentos.

EMPAQUE O ENVASE

El empaque debe ser de polipropileno sellado térmicamente, 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

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 ()**



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.

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión visible e indeleble con los siguientes datos: Requisitos generales de etiquetado: nombre o denominación, tabla nutrimental, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, lista de ingredientes en orden cuantitativo decreciente, ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "contiene". Contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal y país de origen.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, incluir **la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"**, 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	mg, µg o % de IDR
Sodio (mg por 100g)*	≥ 1 mg por kcal o ≥ 300 mg
Vitamina B1 (% por 100g)*	Mínimo 46%
Vitamina B2 (% por 100g)*	Mínimo 19%
Niacina (% por 100g)*	Mínimo 24%
Acido fólico (% por 100g)*	Mínimo 25%
Hierro (% por 100g)*	Mínimo 20%

*Además de la declaración 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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁵	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

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-607-NORMEX-2020. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos -métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de prueba
- Norma Oficial Mexicana 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.
- Norma Mexicana NMX-F-023-NORMEX-2002 Alimentos-Pasta-Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos de Prueba.
- NMX-F-613-NORMEX-2017. Alimentos-determinación de fibra cruda en alimentos-método de prueba.
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- 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 2026.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

(*) 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 LA GUIA DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE**

PASTA PARA SOPA

DESCRIPCIÓN:

La pasta para sopa es un producto alimenticio seco elaborado a partir de sémola o harina de trigo, diseñada en presentaciones pequeñas (fideo, concha, codito chico, munición, letras u otras) para su rápida cocción en preparaciones líquidas. Su denominación comercial es pasta de trigo para sopa. Se presenta en forma sólida y seca. El producto se obtiene mediante procesos de mezclado, amasado, extrusión, corte y secado controlado, lo que permite una adecuada estabilidad, inocuidad y vida de anaquel prolongada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)

Especificación	Límite máximo (UFC/g) ²
Hongos	Máximo 100
Levaduras	Máximo 100
Coliformes totales	<10
Escherichia coli	Ausente

NMX-F-023-NORMEX-2002

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)

Características físicas	Límites
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 12.5 %
Proteína (N x 5.7)	Mínimo 11%
Cenizas	Máximo 1.1 %

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS (*)

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	20 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 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 seis meses a partir de su recepción en los almacenes del Sistema DIF Oaxaca, garantizando que se encuentre en óptimas 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) o Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en plantas de alimentos.

EMPAQUE O ENVASE

El empaque debe ser de polipropileno sellado térmicamente, 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

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 ()**

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.

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión visible e indeleble con los siguientes datos: Requisitos generales de etiquetado: nombre o denominación, tabla nutrimental, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, lista de ingredientes en orden cuantitativo decreciente, ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "contiene". Contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal y país de origen.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, incluir **la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"**, 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	mg, µg o % de IDR
Fibra dietética*	Mínimo 6 g en 100g de producto
Sodio (mg por 100g)*	≥ 1 mg por kcal o ≥ 300 mg
Vitamina B1 (% por 100g)*	Mínimo 46%
Vitamina B2 (% por 100g)*	Mínimo 19%
Niacina (% por 100g)*	Mínimo 24%
Acido fólico (% por 100g)*	Mínimo 25%
Hierro (% por 100g)*	Mínimo 20%

*Además de la declaración 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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁵	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

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-607-NORMEX-2020. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos -métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de prueba
- Norma Oficial Mexicana 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.
- Norma Mexicana NMX-F-023-NORMEX-2002 Alimentos-Pasta-Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos de Prueba.
- NMX-F-613-NORMEX-2017. Alimentos-determinación de fibra cruda en alimentos-método de prueba.
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- 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 2026.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

(*) 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 LA GUIA DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE**

MEZCLA DE FRUTAS DESHIDRATADAS (UVA PASA CON ARANDANO)

DESCRIPCIÓN:

La mezcla de frutas deshidratadas (uva pasa con arándano) es un producto alimenticio elaborado a partir de uvas y arándanos seleccionados, sometidos a procesos de deshidratación para reducir su contenido de agua y prolongar su vida de anaquel. Su denominación comercial es mezcla de frutas deshidratadas.

Se presenta en forma sólida y seca. El proceso incluye lavado, selección, deshidratado (natural o mecánico) y, en algunos casos, adición mínima de aceite vegetal para evitar aglomeración. El arándano deshidratado puede contener azúcares añadidos como parte de su formulación comercial.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)

Características Sensoriales	Límites
Color	Característico de la fruta empleada, libre de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos o plagas.
Apariencia/Aspecto	Trozos de consistencia firme y aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos.
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Característico de cada fruta, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)

Especificación	Límite Máximo
Bacterias mesófilas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	< 30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS (*)

Especificación	Límite
Contenido neto	30 gramos
	Arándano 15 gramos
	Uva pasa 15 gramos
Humedad	Uva pasa: Máximo 18% Arándano: Máximo 16%

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Contaminantes Químicos (*)	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

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 producto deberá encontrarse exento de materia extraña, como cabellos, insectos y sus desechos, roedores y sus desechos.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos cuatro meses a partir de su recepción en los almacenes del Sistema DIF Oaxaca, garantizando que se encuentre en óptimas 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) o Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en plantas de alimentos.

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.

EMBALAJE

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 (**)

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.

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión visible e indeleble con los siguientes datos: Requisitos generales de etiquetado: nombre o denominación, tabla nutrimental, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, lista de ingredientes en orden cuantitativo decreciente, ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "contiene". Contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal y país de origen.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, incluir **la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"**, 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**	mg, µg o % de IDR

* Además de la declaración por 100g o 100 ml 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 fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

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-607-NORMEX-2020. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos -métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Norma Oficial Mexicana 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.
- United States Standards for Grades of Dehydrated (Low Moisture) Apples Effective date July 31, 1977
- Norma Mexicana NMX-F-609-NORMEX-2002 Alimentos Uva Pasa Especificaciones Y Métodos de Prueba.
- Valor de referencia con base en datos registrados en U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Agricultural Research Service, disponible en: <https://fdc.nal.usda.gov/index.html> Azúcares añadidos g Fibra dietética g Sodio mg Información adicional** 58
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Norma Oficial Mexicana 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 2026.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

(*) 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 LA GUIA DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE**

SARDINA EN SALSA DE TOMATE

DESCRIPCIÓN:

La sardina en salsa de tomate es un producto alimenticio en conserva elaborado a partir de sardinas enteras o en trozos (*Sardinops spp.*, *Etrumeus spp.*, *Engraulis spp.*, *Opisthonema spp.*, *Trachurus spp.*), cubiertas con salsa de tomate y sometidas a proceso de esterilización comercial en envases herméticos. Su denominación comercial es sardina en salsa de tomate en conserva.

Se presenta comúnmente en latas metálicas con presentación 425 g, indicando contenido neto y masa drenada. El proceso incluye limpieza, eviscerado, cocción previa (en algunos casos), enlatado, adición de salsa y tratamiento térmico, lo que garantiza su inocuidad y vida de anaquel prolongada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)

Características Sensoriales	Límites
Color	Característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin colores extraños por contaminación o adulteración.
Olor	Características de la sardina cocinada en salsa de tomate, 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, no debe ser correosa o masuda .

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)

Especificación	Límites Máximo (UFC/G)
Mesofílicos anaerobios	Negativo.
Mesofílicos aerobios	Negativo.
Termofílicos anaerobios	Negativo.
Termofílicos aerobios	Negativo.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*)

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido neto	425g
Masa drenada	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 2026.



CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Contaminantes Químicos (*)	Límite Máximo
Cadmio	0.5 mg/Kg
Metilmercurio	0.5 mg/Kg
Plomo	1.0 mg/Kg
Estaño*	100 mg/Kg
Histamina	100 mg/Kg

*Incluir esta determinación cuando el producto se presente enlatado.
De acuerdo al Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad Nutricia 2026.

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 (*)

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 seis meses a partir de su recepción en los almacenes del Sistema DIF Oaxaca, garantizando que se encuentre en óptimas 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) o Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en plantas de alimentos.

EMPAQUE O ENVASE

Deben ser recipientes herméticos de tipo sanitario, metálico lata oval 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 (**)

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.

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión visible e indeleble con los siguientes datos: Requisitos generales de etiquetado: nombre o denominación, tabla nutrimental, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, lista de ingredientes en orden cuantitativo decreciente, ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "contiene". Contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal y país de origen.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, incluir la leyenda **"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"**, 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**	mg, µg o % de IDR

* Además de la declaración por 100g o mL 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. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva. Lata abombada
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, 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-607-NORMEX-2020. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos -métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de prueba.
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- NMX-F-179-SCFI-2001, Productos de la pesca. Sardinas y pescados similares enlatados. Especificaciones.
- 2. NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- 3. NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- 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 2026.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

(*) 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 LA GUIA DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE**

ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA

DESCRIPCIÓN:

Atún aleta amarilla en agua es un producto alimenticio en conserva elaborado a partir de atún aleta amarilla (*Thunnus albacares*), en lomos o trozos, envasado en agua como medio de cobertura y sometido a esterilización comercial en recipientes herméticos. Su denominación comercial es atún aleta amarilla en agua en conserva.

Se presenta comúnmente en latas metálicas con presentación de 140 g. Indicando contenido neto y masa drenada. El proceso incluye recepción del pescado, limpieza, cocción previa, enfriado, fileteado, enlatado, adición de agua y sal, sellado y tratamiento térmico, lo que garantiza su inocuidad y vida de anaquel prolongada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)

Características Sensoriales	Límites
Color	Característico del producto, no debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos.
Olor	Debe de ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición microbiológica.
Textura	Deberá de ser de consistencia de firme a blanda; de acuerdo a la denominación del producto, se puede presentar con o sin forma definida.
Apariencia/Aspecto	En hojuela, mezclas de partículas y pedazos, en donde la mayor parte de éstos tienen como máximo 1,2 cm de longitud. La proporción de trozos de pescado de dimensiones inferiores a 1,2 cm rebasa el 30% de la masa drenada

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características Microbiológicas	Límite Máximo (UFC/g)
Mesofílicos anaerobios	Negativo.
Mesofílicos aerobios	Negativo.
Termofílicos anaerobios	Negativo.
Termofílicos aerobios	Negativo.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)

Especificación	Límite
Contenido Neto	140 g
Masa drenada	Mínimo 95 g
Sodio	Menor a 300 mg/100g
Proteína	Mínimo 20%
Proteína de atún	Mínimo 10%
Proteína de soya	Máximo 10%

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Contaminantes Químicos (*)	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	0.5
Metilmercurio	1.0
Plomo	1.0
Estaño *	100
Histamina	100

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

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 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 seis meses a partir de su recepción en los almacenes del Sistema DIF Oaxaca, garantizando que se encuentre en óptimas 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) o Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en plantas de alimentos.



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

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 (**)

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.

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión visible e indeleble con los siguientes datos: Requisitos generales de etiquetado: nombre o denominación, tabla nutrimental, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, lista de ingredientes en orden cuantitativo decreciente, ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "contiene". Contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal y país de origen.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, incluir **la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"**, 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**	mg, µg o % de IDR

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

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

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Limpio, sin derrames, 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-607-NORMEX-2020. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos -métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de prueba.
- Norma Oficial Mexicana NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.
- 2. Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- 3. NMX-F-220-SCFI-2011, Productos de la pesca productos alimenticios para consumo humano atunes y pescados similares enlatados en aceite especificaciones.
- NMX-F-524-SCFI-2011, Productos de la pesca atún empacado en envases flexibles retortables especificaciones.
- 5. NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- 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 2026.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

(*) 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 LA GUIA DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.**

CACAHUATE TOSTADO

DESCRIPCIÓN:

El cacahuate tostado es un producto alimenticio elaborado a partir de semillas de cacahuate (*Arachis hypogaea*), seleccionadas y sometidas a un proceso de tostado térmico que realza su sabor, aroma y textura. Su denominación comercial es cacahuate tostado.

Se presenta en forma sólida, en envases de 50 g. El proceso productivo incluye limpieza, selección, tostado (en seco o con aceite) y, en algunos casos, adición de sal, lo que contribuye a su estabilidad y vida de anaquel.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)

Características Sensoriales	Límites
Color	Café claro a cremoso, característico sin coloraciones producidas por quemaduras o cambios de coloración por presencia de hongos.
Olor	Característico a cacahuate, sin olor a fermentado o rancidez, libre de olores extraños.
Sabor	Característico del cacahuate tostado, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.
Aspecto	Cacahuate de uno o dos cotiledones de tamaño uniforme.
Consistencia	Crujiente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)

Especificación	Límite Máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	5,000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos	200 UFC/g
Coliformes fecales (<i>E. coli</i>)	Ausente
Salmonella	Ausente en 25 g
Staphylococcus aureus	Ausente

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)

Especificación	Límite
Contenido Neto	50 gramos.
Humedad (%) Cacahuete sin cáscara	Máximo 9,0%
Índice de peróxidos	Máximo 5 meq/kg
Sodio	Menor a 90 mg/30 g de producto

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Contaminantes Químicos (*)	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Arsénico	0.2
Mercurio	0.01
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 en los almacenes del Sistema DIF Oaxaca, garantizando que se encuentre en óptimas 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) o Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en plantas de alimentos.

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

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 (**)

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.

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión visible e indeleble con los siguientes datos: Requisitos generales de etiquetado: nombre o denominación, tabla nutrimental, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, lista de ingredientes en orden cuantitativo decreciente, ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "contiene". Contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal y país de origen.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, incluir la leyenda **"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"**, 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**	mg, µg o % de IDR

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

**Vitaminas y minerales

PROCESOS

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

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

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-607-NORMEX-2020. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos -métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de prueba.
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- 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 2026.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

(*) 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 LA GUIA DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE**

SOYA TEXTURIZADA NATURAL
DESCRIPCIÓN:

La soya texturizada natural es un producto alimenticio elaborado a partir de harina o concentrado de proteína de soya desgrasada, obtenida del grano de soya (*Glycine max*), sometida a un proceso de extrusión que le confiere una estructura fibrosa similar a la carne. Su denominación comercial es proteína de soya texturizada natural.

Se presenta en forma sólida y seca, en diferentes tamaños y formas (granulada, fina, mediana o en trozos). El proceso productivo incluye descascarado, desgrasado, molienda, extrusión térmica y secado, lo que garantiza su estabilidad e inocuidad.

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 FÍSICOQUÍMICAS (*)

Especificación	Límite
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

**Acorde a los lineamientos de la EIASADC 2026.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS (*)

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Mercurio	1.0

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 producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin alteraciones en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de seis meses, contados a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento y hasta su recepción en los almacenes del Sistema DIF Oaxaca, garantizando que se encuentre en óptimas 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) o Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en plantas de alimentos.

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

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 (**)

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.

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión visible e indeleble con los siguientes datos: Requisitos generales de etiquetado: nombre o denominación, tabla nutrimental, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, lista de ingredientes en orden cuantitativo decreciente, ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "contiene". Contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal y país de origen.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio, incluir la leyenda "**Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa**", 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**	mg, µg o % de IDR

* 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. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte ⁴	Limpio, sin derrames, 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-607-NORMEX-2020. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos -métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de prueba.
- Norma Mexicana NMX-F-800—SCFI-2017. Alimentos- Proteína texturizada de soya- Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- Norma del Codex para determinadas legumbres Codex Stan 171-1989
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- 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 2026.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

(*) 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 LA GUIA DE IMAGEN GRÁFICA PARA LOS PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE**