



APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

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

2.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: AGUACATE HASS
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Al momento de la recepción deben estar enteros y sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto, exentos de humedad externa anormal, estar exentos de cualquier olor extraño, estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto.

3.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: AJO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán entregarse con la película exterior de la cabeza y la película que rodea cada diente completamente secos, ser de la misma variedad, el ajo contenido en cualquier envase debe tener características similares de apariencia, no debiendo mezclar ajos de colores diferentes, deberá estar maduros, sanos, presentando una estructura dura y firme lo suficientemente secos en forma tal que no presenten una apariencia blanca y esponjosa, estar compactos, los dientes deben estar unidos en toda la longitud del bulbo no sueltos ni flojos, estar libres de decoloraciones por causa a la exposición al sol, sin daño en los tejidos, presentar olor típico y aroma característico.

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

5.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: BETABEL
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 50 grs.) Deberá cumplir con los siguientes puntos: Color: Varía de rojo grosella a morado oscuro, Textura: Fibrosa, fresca, carnosa, jugosa y firme. Esta deberá tener aspecto fresco y entero. Estar sin daños mecánicos, plagas ni enfermedades, estar limpias

6.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: BRÓCOLI
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán ser frescos, limpios, sanos, enteros bien desarrollados, tener forma y olor característico, ser compactos y con tallos firmes, estar libres de descomposición o pudrición,





APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

6.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
estar prácticamente libres de defectos, defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico, Los brócolis deben presentar un color verde o violeta grisáceo característico.
7.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CALABACITAS CRIOLLA MEDIANA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Las calabacitas de la variedad Criolla deben estar bien desarrolladas, enteras, sanas, frescas, limpias y de consistencia firme, tener forma y olor característico de la variedad. Estar exentas de humedad exterior anormal, estar prácticamente libres de descomposición o putrefacción.
8.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CALABACITA ITALIANA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán ser de la variedad denominada italiana, las calabacitas deben estar bien desarrolladas, enteras, sanas, frescas, limpias y de consistencia firme, tener forma y olor característico de la variedad. Estar exentas de humedad exterior anormal, estar prácticamente libres de descomposición o putrefacción.
9.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CEBOLLA BLANCA GRANDE
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: El bulbo debe presentar en su cáscara un color blanco, que cubra como mínimo el 80% de su superficie al momento de su cosecha, estar enteras o divididas pero cubiertas por una capa que las envuelve completamente, bien desarrolladas y presentar un grado de madurez suficiente, ser de consistencia firme, ser de aspecto fresco (pero no lavadas), características similares de variedad, prácticamente ser sanas, sin daños o manchas, estar exentas de humedad exterior, estar exentas de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo o condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada al consumidor final en estado satisfactorio.
10.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CEBOLLA MORADA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: El bulbo debe presentar en su cáscara un color morado, que cubra el 100% de su superficie al momento de la cosecha, Estar enteras o divididas pero cubiertas por una capa que las envuelve completamente, bien desarrolladas y presentar un grado de madurez suficiente, ser de consistencia firme, ser de aspecto fresco (pero no lavadas), características similares de variedad, prácticamente ser sanas, sin daños o manchas, estar exentas de humedad exterior, estar exentas de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo o condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada al consumidor final.
11.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CHAMPIÑÓN
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán estar sanos, esto es, no echados a perder; deberán estar prácticamente limpios, firmes, no dañados, y exentos en lo posible de daños producidos por larvas y tener el olor propio de su especie.
12.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CHAYOTE MEDIANO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteros, ser de consistencia firme, ser de aspecto fresco (pero no lavados), estar sanos; deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo, estar prácticamente exentos de magulladuras, estar limpios y prácticamente exentos de materia extraña visible, estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto, estar prácticamente exentos de daños causados por plagas, estar exentos de señales visibles de germinación, estar exentos de pulpa fibrosa, estar exentos de daños causados por bajas temperaturas, estar prácticamente exentos de daños





APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

12.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
causados por el sol, estar exentos de humedad externa anormal, estar exentos de cualquier olor extraño.
13.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CHAYOTE CON ESPINAS
UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA
DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteros, ser de consistencia firme, ser de aspecto fresco (pero no lavados), estar sanos; deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo, estar prácticamente exentos de magulladuras, estar limpios y prácticamente exentos de materia extraña visible, estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto, estar prácticamente exentos de daños causados por plagas, estar exentos de señales visibles de germinación, estar exentos de pulpa fibrosa, estar exentos de daños causados por bajas temperaturas, estar prácticamente exentos de daños causados por el sol, estar exentos de humedad externa anormal, estar exentos de cualquier olor extraño.
14.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CHEPIL CRUDO
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: son hojas menudas, simples o trifoliadas, de pecíolo corto y forma elíptica; tienen color verde claro y son olorosas y de sabor agradable. Limpios, sanos, enteros bien desarrollados, tener forma y olor característico, ser compactos y con tallos firmes, estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos, defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
15.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CHÍCHARO PELADO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deben estar frescos, bien desarrollados, enteros, sanos, limpios y de consistencia firme, de forma y olor característico, sin humedad exterior anormal, prácticamente libres de descomposición o pudrición, prácticamente libres de defectos de origen mecánico, entomológico o meteorológico, el color varía del verde oscuro al verde claro
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
16.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CHILE DE AGUA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá presentar forma, color y olor característicos de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, debe tener apariencia fresca, colores vivos y característicos de cada grupo, así como el olor, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.
17.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CHILE JALAPEÑO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán presentar forma, color y olor característicos de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, de consistencia firme y textura propia de la variedad con o sin pedúnculo, estar cortados en el grado de madurez óptimo (punto sazón), sin humedad exterior anormal, estar libres de pudrición o descomposición, estar libres de defectos de origen mecánico, entomológico y meteorológico, estar libres de presencia de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de materia extraña.
18.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CHILE MORRÓN
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO





APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

18.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
DESCRIPCIÓN: Deberá presentar olor característico propio de la variedad, sin humedad exterior anormal, dependiendo de la variedad, estar libres de descomposición, estar libres de defectos de origen mecánico, entomológico y meteorológico, estar libres de presencia de insectos, hongos y fragmentos de insectos, así como de materia extraña.
19.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CHILE POBLANO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá contar con las siguientes características: color de verde claro a verde oscuro, deberá presentar forma, color y olor característicos de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, de consistencia firme y textura propia de la variedad con o sin pedúnculo, estar cortados en el grado de madurez óptimo (punto sazón), sin humedad exterior anormal, dependiendo de la variedad, estar libres de pudrición o descomposición, estar libres de defectos de origen mecánico, entomológico y meteorológico estar libres de presencia de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de materia extraña, el tamaño de los chiles se determina en base a su largo, ancho y peso.
20.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CHILE SERRANO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán presentar forma, color y olor característicos de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, de consistencia firme y textura propia de la variedad con o sin pedúnculo, estar cortados en el grado de madurez óptimo (punto sazón), sin humedad exterior anormal, estar libres de pudrición o descomposición, estar libres de defectos de origen mecánico, entomológico y meteorológico, estar libres de presencia de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de materia extraña.
21.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CILANTRO FRESCO
UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 200 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.) Habrán de suministrarse al consumidor en forma de manojos de hojas frescas, deberán estar sanos, y exentos de hojas afectadas por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto, exentos de cualquier olor extraño, libres de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. Asimismo deberán presentar un aspecto fresco y su coloración natural.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
22.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: COL GRANDE
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 100 grs.) Deberán ser frescas. Limpias, sanas, enteras y bien desarrolladas, tener forma característica, compactas y con tallos no mayores de 2 cm de longitud. Prácticamente libres de descomposición o pudrición y libres de defectos de origen mecánico o meteorológico. Para las variedades verdes, el color varía desde el blanco al verde claro y para la " col roja" varía de morado claro o morado oscuro. En ambos casos la coloración debe ser uniforme.
23.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: COLIFLOR GRANDE
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 100 grs.) Se entiende por coliflor a la hortaliza perteneciente a la familia Crucíferaceas, del género Brassica y especie oleracea. Deben ser frescas, limpias, sanas, enteras, compactas y bien desarrolladas, tener forma característica, tener consistencia firme, estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libre





APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

23.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

de defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico. Las coliflores deben presentar un color que varía del blanco al blanco amarillento, en cualquier caso el color debe ser uniforme.

24.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: EJOTE

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

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

25.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: ELOTE NATURAL GRANDE

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

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

26.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: ESPINACA FRESCA

UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 300 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 300 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.). Deberán ser frescas, limpias, sanas, enteras y bien desarrolladas, tener forma característica estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, entomológico o meteorológico. Las espinacas deben presentar un color que va del verde claro al verde oscuro.

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

27.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: FLOR DE CALABAZA

UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 200 GRAMOS

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

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

28.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: GRANOS DE ELOTE FRESCO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

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

29.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: GUÍAS DE CALABAZA

UNIDAD DE MEDIDA: MANOJO DE 300 GRAMOS

DESCRIPCIÓN: MANOJO DE 300 GRAMOS (se acepta una variación de +/- 30 grs.). Deberá tener apariencia fresca, con flores amarillas en colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, de hojas frescas y en su caso, tallos crujientes, y flores, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.





APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

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

30.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: JÍCAMA GRANDE

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

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

31.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: JITOMATE SALADETE

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

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

32.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: TOMATE CHERRY

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

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

33.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: LECHUGA OREJONA

UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA DE 300 GRAMOS

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

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

34.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: LECHUGA ROMANA GRANDE

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

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

35.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: LIMÓN

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa, de forma y olor característicos, sin humedad exterior anormal, libres de descomposición o pudrición, prácticamente libres de daños que no estén





APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

35.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

completamente cicatrizados, causados por fenómenos meteorológicos y manipulaciones mecánicas.

36.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MILTOMATE O JITOMATE VERDE

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados, tener forma y olor característico, tener consistencia firme. Estar exentos de humedad exterior, estar libres de descomposición o pudrición, estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, meteorológico o entomológico, los tomates con cáscara deben presentar en ella su color característico.

37.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: NÓPAL DE LENGUITA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteros, sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, estar prácticamente exentos de daños causados por plagas, estar exentos de humedad externa anormal, estar exentos de cualquier olor extraño, ser de consistencia firme, estar exentos de daños causados por bajas temperaturas, estar exentos de espinas, estar exentos de manchas pronunciadas, estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio. Los nopales deberán presentar la forma, color y olor característicos de la especie.

38.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PAPA BLANCA ALFA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

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

39.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PEPINO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

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

40.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: RÁBANO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

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

41.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: ZANAHORIA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO





APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

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

42.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CIRUELA CHABACANO ROJA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteros sanos, excluyendo todo producto que esté afectado por pudrición o deterioro al grado de que afecte el consumo, libres de insectos y daños causados por plagas, exentos de cualquier olor extraño, de daño causado por gomosis del fruto, libres de humedad externa o reventamiento del fruto y oscurecimiento interno de la pulpa alrededor de hueso (semilla). El color natural de la fruta debe ser de rojo a rojo oscuro.

43.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CHICOZAPOTE

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: El producto deberá presentarse entero y en buen estado sanitario, excluyendo cualquier pieza que presente pudrición o deterioro que afecte su aptitud para el consumo. Deberá estar libre de insectos y de daños ocasionados por plagas. Asimismo, deberá encontrarse exento de olores extraños, sin evidencia de daño por gomosis del fruto, sin humedad externa, sin reventamientos y sin oscurecimiento interno de la pulpa alrededor de la semilla. La pulpa deberá ser suave y de color café a café oscuro, característica del chicozapote en estado óptimo de maduración.

44.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: CIRUELAS

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.

45.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: DURAZNO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteros, sanos, excluyendo todo producto que esté afectado por pudrición o deterioro al grado que afecte consumo, libres de insectos y daños causados por plagas, exentos de cualquier olor extraño, exentos de daño causado por gomosis del fruto, libres de humedad externa anormal, limpios; prácticamente exentos de cualquier material extraño visible, libre de daño causado por rajaduras, hendiduras o reventamiento del fruto y oscurecimiento interno de la pulpa alrededor del hueso (semilla).

46.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: FRESA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán ser frescas, limpias, sanas, enteras, y bien desarrolladas. Debe tener forma y olor característicos de la variedad y consistencia firme, tener pedúnculo con una longitud máxima de 1.5 cm, estar exentas de humedad exterior anormal, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, libres de defectos de origen mecánico o entomológico, presentar en su superficie una coloración roja, que se extiende del ápice hacia la base del pedúnculo, y cubrir del 50% hasta 100%.

47.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: GUAYABA CRIOLLA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo, limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible o daños causados por plagas, estar exentas de humedad externa anormal, estar





APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

47.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
exentas de cualquier olor extraño, ser de consistencia firme y estar prácticamente exentas de magulladuras.
48.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: GUANABANA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteras, sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible o daños causados por plagas, estar exentas de humedad externa anormal, estar exentas de cualquier olor extraño, ser de consistencia firme, tener un aspecto fresco, exentos de daños causados por bajas temperaturas y manchas necróticas o estrías, la cascara debe ser verde cenizo sin magulladuras, ni plagas que piquen la fruta, la pulpa de la fruta deberá ser blanca, con huesos bien formados y sin plagas por dentro o materias extrañas.
49.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: kiwi
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteros, sanos; deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que los hagan no aptos para el consumo; limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible o daños causados por plagas; estar exentos de humedad externa anormal y de cualquier olor extraño; presentar consistencia firme o ligeramente suave al tacto (según su grado de madurez), con aspecto fresco; exentos de daños causados por bajas temperaturas. La cáscara deberá ser de color café a verde café, con vellosidad característica, sin magulladuras, cortes o golpes visibles, ni presencia de plagas. La pulpa deberá ser de color verde brillante (o amarillo según la variedad), jugosa, con semillas pequeñas bien formadas, sin presencia de plagas internas ni materias extrañas.
50.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: LIMA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán estar enteras, sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible, exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto, libre de daños causados por bajas y/o altas temperaturas o daños causados por congelación, estar exentas de indicios de resequedad interna, magulladura y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. El olor característico de la fruta va desde limón hasta amarillo.
51.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: MANDARINA GRANDE
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 20 grs.) Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña, magulladuras, u olor putrefacto.
52.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: MANGO ATAULFO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá estar enteros, sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña y daños causados por plagas, estar exentos de cualquier olor extraño y deberán ser de consistencia firme, tener un aspecto fresco, exentos de daños causados por bajas temperaturas y manchas necróticas negras o estrías, estar exentos





APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

de magulladuras marcadas y deberá estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio.

53.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MANGO PETACÓN

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

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

54.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MANZANA ROYAL GALA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

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

55.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MANZANA AMARILLA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

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

56.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MELÓN CANTALOUPE

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 80 grs.) De la variedad Cantaloupe, deberán estar enteros, bien desarrollados, ser de consistencia firme, de aspecto fresco (pero no lavados), estar sanos, excluyendo los productos afectados por pudrición o alteración que los haga impropios para su consumo, estar limpios, exentos de cualquier materia extraña y estar exentos de plagas o de daños producidos por éstas, incluyendo señales de enfermedades, exentos de olor anormal o extraño.

57.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: NANCHE

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Debe presentar forma, color amarillo y olor característico de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, debe tener apariencia fresca, color amarillo encendido, se debe rechazar si presenta presencia de hongos, coloración extraña. Magulladuras, u olor putrefacto o a fermentación.

58.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: NARANJA DE JUGO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO





APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

DESCRIPCIÓN: KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 20 grs.) Deberán estar enteras, sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible, exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto, exentas de daños causados por plagas, estar libre de cualquier olor extraño, libre de daños causados por bajas y/o altas temperaturas o daños causados por congelación, estar exentas de indicios de resequeidad interna, magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.

59.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: NECTARINA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: El producto deberá presentarse entero y en buen estado sanitario, excluyendo cualquier pieza que presente pudrición o deterioro que afecte su aptitud para el consumo. Deberá estar libre de insectos y de daños ocasionados por plagas. Asimismo, deberá encontrarse exento de olores extraños, sin humedad externa, sin reventamientos y sin oscurecimiento interno de la pulpa alrededor de la semilla. La piel deberá ser lisa, sin vello, con color característico que va de amarillo a rojo intenso, y la pulpa firme, jugosa y de color amarillo o blanco, propia del fruto en estado óptimo de maduración.

60.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: NÍSPERO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Debe presentar forma, color amarillo y olor característico de la variedad, estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, brillantes, debe tener apariencia fresca, color amarillo encendido, se debe rechazar si presenta presencia de hongos, coloración extraña. De consistencia firme y textura propia de la variedad con o sin pedúnculo, estar cortados en el grado de madurez óptimo (punto sazón), sin humedad exterior anormal, estar libres de pudrición o descomposición. Presenta un color natural que va desde amarillo o anaranjado, las cascara debe de estar bien adherida, sin presentar desprendimiento ausencia en algunas partes de la fruta.

61.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PAPAYA MARADOL

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 50 grs.) De la variedad Maradol, deberán estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo, estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible, exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto, estar prácticamente exentas de daños causados por plagas y cualquier olor extraño, ser de consistencia firme, tener un aspecto fresco y exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.

62.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PERA DE ANJOU

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: De la variedad Anjou, deberán estar frescas, sin machucones, libres de residuos, limpias, no enceradas, sin deshidratación severa, con su color característico.

63.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PERA CRIOLLA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

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





APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

64.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PIÑA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 100 grs.) Deberán estar enteras, con la corona o sin ellas, sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo, estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible, estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto, estar exentas de humedad externa anormal, estar exentas de cualquier olor extraño, tener un aspecto fresco, incluidas en su caso las coronas, que deberán estar exentas de hojas muertas o secas, estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, estar exentas de manchas oscuras internas, estar exentas de manchas pronunciadas.
65.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PLÁTANO DE SEDA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: De variedad De Seda, deberán encontrarse enteros, de consistencia firme, de aspecto fresco (pero no lavados), estar limpios, exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica), exentos de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente.
66.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PLÁTANO DOMINICO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: De la variedad Dominico, deberá encontrarse enteros, de consistencia firme, de aspecto fresco (pero no lavados), estar limpios, exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica), exentos de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente.
67.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PLÁTANO MACHO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: De la variedad denominada Macho, deberá encontrarse enteros, de consistencia firme, de aspecto fresco (pero no lavados), estar limpios, exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica), exentos de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente.
68.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PLÁTANO TABASCO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: De la variedad Tabasco, deberán encontrarse enteros, de consistencia firme, de aspecto fresco (pero no lavados), estar limpios, exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica), exentos de olor anormal o extraño, presentar un desarrollo y grado de madurez suficiente.
69.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PULPA DE TAMARINDO NATURAL
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del tamarindo maduro, sano y limpio. 100% de pulpa de fruta proveniente de los frutos en su estado de madurez óptimo, sanos, de aspecto fresco y consistencia firme, libres de ataques de insectos y enfermedades que demeriten la calidad interna del fruto, libres de humedad externa anormal y de cualquier olor extraño.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
70.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PULPA DE MARACUYÁ
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO





APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

70.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

DESCRIPCIÓN: El producto deberá ser 100% pulpa de maracuyá natural, obtenida de fruta fresca, madura y en buen estado sanitario. Deberá estar libre de cáscaras, materias extrañas, residuos de insectos o cualquier contaminante. No deberá presentar signos de fermentación, descomposición o deterioro. Asimismo, deberá encontrarse exento de olores y sabores extraños, conservando su aroma y sabor característicos.

La pulpa deberá presentar un color amarillo a amarillo intenso, consistencia homogénea, con o sin semillas según especificación, sin adición de azúcares, colorantes, conservadores u otras sustancias ajenas al producto natural. Deberá mantenerse en condiciones higiénicas adecuadas y, en caso de ser congelada o refrigerada, conservar la cadena de frío para garantizar su inocuidad y calidad.

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

71.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PULPA DE GUANABANA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: El producto deberá ser 100% pulpa de guanábana natural, obtenida de fruta fresca, madura y en buen estado sanitario. Deberá estar libre de cáscara, semillas, fibras duras, materias extrañas, residuos de insectos o cualquier tipo de contaminante. No deberá presentar signos de fermentación, descomposición o deterioro.

Asimismo, deberá encontrarse exento de olores y sabores extraños, conservando su aroma y sabor característicos. La pulpa deberá presentar un color blanco a blanco cremoso, consistencia homogénea, sin adición de azúcares, colorantes, conservadores u otras sustancias ajenas al producto natural.

Deberá mantenerse en condiciones higiénicas adecuadas y, en caso de ser refrigerada o congelada, conservar la cadena de frío para garantizar su inocuidad y calidad.

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

72.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: RAMBUTAN

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: El producto deberá presentarse entero, fresco y en buen estado sanitario, excluyendo cualquier pieza que presente pudrición o deterioro que afecte su aptitud para el consumo. Deberá estar libre de insectos y de daños ocasionados por plagas. Asimismo, deberá encontrarse exento de olores extraños, sin humedad externa excesiva, sin reventamientos y sin signos de descomposición.

La cáscara deberá conservar sus espinas suaves características (aspecto piloso), con color que va de rojo a rojo amarillento, propio del fruto en estado óptimo de maduración. La pulpa deberá ser firme, jugosa, translúcida a blanca, adherida parcialmente a la semilla, sin presentar oscurecimiento ni alteraciones internas.

73.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: SANDÍA RAYADA

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

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

74.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: TEJOCOTE





APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

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

75.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: TUNA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Fruto de tuna (opuntia ficus indica), deberán de estar enteras, limpias, prácticamente exentas de materia extraña visible sobre su superficie, ser libres de enfermedades y no golpeadas, exentas de cualquier olor extraños.

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

77.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: COCO PELADO CON AGUA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá medir de 20 a 30 cm y llegar a pesar hasta 2.5 kg. Se debe revisar que el coco contenga agua, que no tenga moho, examina si la cáscara gruesa del exterior del coco aún está adherida y debe sentirse pesado para su tamaño. Deberá tener apariencia fresca, colores vivos y característicos del grupo al que pertenece, así como el olor distintivo, se deben rechazar si presentan presencia de hongos, coloración extraña u olor putrefacto.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

78.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: ACEITE COMESTIBLE VEGETAL
UNIDAD DE MEDIDA: LITRO
DESCRIPCIÓN: Deberá entregarse en envases limpios, con fecha de caducidad vigente mínimo doce meses a partir de la recepción, etiqueta con rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, adherida, estarcida, marcada o grabada en alto o bajo relieve en el envase y relativa al producto, líquido claro de color característico, con olor característico, libre de partículas extrañas.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

79.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN
UNIDAD DE MEDIDA: LITRO
DESCRIPCIÓN: Deberá de contar las siguientes características color amarillo pálido o amarillo verdoso, olor característico, apariencia líquido viscoso, límpido y transparente. Deberá entregarse en envases, limpios, fecha de caducidad vigente mínimo doce meses a partir de la recepción, etiqueta con rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, adherida, estarcida, marcada o grabada en alto o bajo relieve en el envase y relativa al producto, con olor característico, libre de partículas extrañas.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

80.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: ALMENDRA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO





APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

80.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
DESCRIPCIÓN: Se deberá entregar enteras, con la cascara completa, sin olor a rancio, libre de humedad y partículas extrañas.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
81.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: ARROZ DE ORIGEN NACIONAL
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá tener color característico del producto, olor característico del grano de arroz, seco y limpio, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier otro olor extraño, aspecto del grano entero, uniforme. El producto deberá estar en buen estado con fecha de caducidad vigente mínimo de seis a ocho meses a partir de la entrega, en envase adecuado.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
82.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: ATÚN EN AGUA
UNIDAD DE MEDIDA: CAJA CON 48 PIEZAS DE 130 GRAMOS
DESCRIPCIÓN: CAJA CON 48 PIEZAS DE 130 GRAMOS El producto deberá ser de color característico del producto y homogéneo, olor característico del producto, exento de olores extraños, en hojuelas, sin partículas ajenas al producto. Se recibe caja íntegra, limpia, con 48 latas de 130 g sin abolladuras, etiqueta con rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, adherida, estarcida, marcada o grabada en alto o bajo relieve en el envase y relativa al producto. Fecha de caducidad vigente mínimo seis meses a partir de la recepción.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
83.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: AVENA EN HOJUELAS
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá tener las siguientes características: con color característico del producto, láminas, hojuelas pequeñas y blandas, olor Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño, o humedad, fermentación ni arrancamiento. Debe estar exenta de larvas, hongos, impurezas y microorganismos que indiquen manipulación defectuosa del producto. Con fecha de caducidad vigente mínimo de seis a ocho meses a partir de la recepción del producto.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
84.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CREMA DE CACAHUATE SIN AZUCAR
UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA
DESCRIPCIÓN: El producto deberá consistir en crema de cacahuete elaborada a partir de cacahuete tostado y molido, sin adición de azúcares, apta para el consumo humano. Deberá presentar una consistencia homogénea, suave y untable, sin separación excesiva de aceite ni presencia de grumos duros. Deberá estar libre de impurezas, materias extrañas, residuos de insectos o cualquier tipo de contaminante. Asimismo, no deberá presentar signos de rancidez, fermentación o deterioro, y deberá encontrarse exenta de olores y sabores extraños, conservando las características propias del cacahuete. El color deberá ser característico, variando de beige a café claro. El producto deberá mantenerse en envases íntegros, bien cerrados y en condiciones higiénicas adecuadas que lo protejan de la contaminación, garantizando su inocuidad y calidad para el consumo. Con fecha de caducidad vigente mínimo de ocho meses a partir de la recepción del producto.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.





APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

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

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

87.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: FRIJOL NEGRO DE ORIGEN NACIONAL
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Debe de entregarse con características del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido o de cualquier otro olor extraño, de aspecto uniforme. Se recibe exentas de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas, con fecha de caducidad vigente mínimo de seis meses a partir de la recepción del producto.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

88.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: GARBANZO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberán estar limpios, sanos y maduros. Las legumbres deberán ser inocuas y apropiadas para el consumo humano, deberán estar exentas de olores extraños y de insectos vivos, deberán estar exentas de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos). Se recibe sin mohos y con coloración característica, sin fauna nociva, sin rastro de humedad.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

89.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: GALLETAS MARIAS
UNIDAD DE MEDIDA: caja de 20 paquetes
DESCRIPCIÓN: El producto deberá consistir en galletas tipo Marías, elaboradas a base de harina de trigo, aptas para el consumo humano. Deberán presentarse íntegras, de forma uniforme, sin fracturas excesivas ni desmoronamiento. Deberán ser de textura crujiente, libres de humedad, moho, rancidez o cualquier signo de deterioro. Asimismo, deberán estar libres de impurezas, materias extrañas, residuos de insectos o cualquier tipo de contaminante. El color deberá ser característico, variando de beige a dorado claro, con olor y sabor propios del producto, sin presentar alteraciones o notas extrañas. El producto deberá mantenerse en envases íntegros, bien cerrados y en condiciones higiénicas adecuadas que lo protejan de la humedad y la





APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

89.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
contaminación, garantizando su inocuidad y calidad para el consumo. Con fecha de caducidad vigente mínimo de seis a ocho meses a partir de la recepción del producto.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
90.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: GALLETA DE ANIMALITOS
UNIDAD DE MEDIDA: kilogramo
El producto deberá consistir en galletas tipo animalitos, elaboradas a base de harina de trigo, aptas para el consumo humano. Deberán presentarse en formas variadas (figuras de animales), íntegras en la medida de lo posible, sin fracturas excesivas ni desmoronamiento. Deberán ser de textura crujiente, libres de humedad, moho, rancidez o cualquier signo de deterioro. Asimismo, deberán estar libres de impurezas, materias extrañas, residuos de insectos o cualquier tipo de contaminante. El color deberá ser característico, variando de beige a dorado claro. El producto deberá presentar olor y sabor propios, sin alteraciones o notas extrañas. Deberá mantenerse en envases íntegros, bien cerrados y en condiciones higiénicas adecuadas que garanticen su inocuidad y calidad para el consumo. Con fecha de caducidad vigente mínimo de seis a ocho meses a partir de la recepción del producto.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
91.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: HARINA DE TRIGO INTEGRAL.
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Deberá entregarse con fecha de caducidad vigente mínimo de seis a ocho meses a partir de la recepción del producto., empaque íntegro, color, olor y textura característica, sin moho o fauna nociva.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
92.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: HUEVO BLANCO FRESCO
UNIDAD DE MEDIDA: CONO DE 30 PIEZAS
DESCRIPCIÓN: CONO DE 30 PIEZAS Deberá de entregarse con las siguientes características: cáscara limpia y sin deformaciones, color característico, olor característico, de textura lisa, sin signos de descomposición, conos limpios, Se rechazará si el cascarón se encuentra quebrado o manchado con excremento o sangre, debe ser entregado con una antigüedad de postura no mayor de 15 días naturales.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
93.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: LECHE SEMIDESCREMADA LÍQUIDA
UNIDAD DE MEDIDA: CAJA CON 12 ENVASES TETRAPACK DE 1 LITRO
DESCRIPCIÓN: CAJA CON 12 ENVASES TETRAPACK DE 1 LITRO CADA UNO deberá entregarse con las siguientes características: color y olor característicos, exento de olores extraños o desagradables y de apariencia líquida, homogénea, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos o materia extraña. Se recibe en caja de cartón con 12 envases de tetrapack, con fecha de caducidad vigente mínimo tres meses a partir de la recepción, sello de seguridad, tapadera, sin abolladuras.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
94.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: LECHE DESCREMADA .
UNIDAD DE MEDIDA: CAJA CON 12 ENVASES TETRAPACK DE 1 LITRO
DESCRIPCIÓN: CAJA CON 12 ENVASES TETRAPACK DE 1 LITRO CADA UNO deberá entregarse con las siguientes características: color y olor característicos, exento de olores extraños o





APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

94.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

desagradables y de apariencia líquida, homogénea, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos o materia extraña. Se recibe en caja de cartón con 12 envases de tetrapack, con fecha de caducidad vigente mínimo tres meses a partir de la recepción, sello de seguridad, tapadera, sin abolladuras.

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

95.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: LENTEJAS

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Se deberán entregar con las siguientes características: el olor debe ser los característicos del grano, sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido o de cualquier otro olor extraño y debe presentar aspecto uniforme.

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

96.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MAÍZ PALOMERO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: El producto deberá consistir en granos de maíz palomero secos, limpios y aptos para el consumo humano, con capacidad de expansión al ser sometidos a calor. Deberá presentarse en granos enteros, uniformes en tamaño, sin quebraduras excesivas. Deberá estar libre de humedad excesiva, moho, impurezas, materias extrañas, piedras, polvo, residuos de insectos o cualquier tipo de contaminante. No deberá presentar signos de deterioro, fermentación o infestación. El color deberá ser característico, variando de amarillo a dorado, con olor y aspecto propios del grano seco, sin presentar alteraciones. El producto deberá mantenerse en envases íntegros, bien cerrados y en condiciones higiénicas adecuadas que lo protejan de la humedad y la contaminación, garantizando su inocuidad y calidad para el consumo.

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

97.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MAÍZ POZOLERO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: El producto deberá consistir en granos de maíz pozolero, aptos para el consumo humano, en buen estado sanitario. Podrá presentarse crudo o precocido (nixtamalizado), según especificación. En el caso de maíz crudo, los granos deberán estar secos, enteros, limpios y uniformes en tamaño, libres de humedad excesiva, moho, impurezas, materias extrañas, piedras, polvo, residuos de insectos o cualquier tipo de contaminante. No deberán presentar signos de deterioro, fermentación o infestación. En el caso de maíz precocido, los granos deberán estar suaves, bien cocidos, sin piel (hollejo) en exceso, con tamaño uniforme, libres de mal olor, fermentación o descomposición, y sin presencia de materias extrañas. El color deberá ser característico, generalmente blanco o crema, sin decoloraciones anormales. El producto deberá mantenerse en envases íntegros, bien cerrados y en condiciones higiénicas adecuadas, y en caso de producto precocido, conservarse en refrigeración para garantizar su inocuidad y calidad para el consumo.

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

98.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: NUEZ

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: Deberán estar limpias, exentas de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica), tener forma y color característico de la variedad, estar exentas de plagas, enfermedades, telarañas o de daños producidos por cualquiera de estos organismos, estar exentas de olor a rancidez, así como de humedad exterior anormal.





APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

98.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
99.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PAN DE CAJA INTEGRAL
UNIDAD DE MEDIDA: PAQUETE GRANDE
DESCRIPCIÓN: El producto deberá consistir en pan de caja elaborado a base de harina integral de trigo u otros cereales integrales, apto para el consumo humano. Deberá presentarse en rebanadas uniformes, suaves y esponjosas, sin deformaciones ni compactación excesiva. Deberá estar libre de moho, humedad excesiva, rancidez o cualquier signo de deterioro. Asimismo, deberá estar libre de impurezas, materias extrañas, residuos de insectos o cualquier tipo de contaminante. El color deberá ser característico, variando de café claro a café oscuro, propio de productos integrales. El producto deberá presentarse en empaque íntegro, bien cerrado, con etiquetado conforme a la normatividad vigente y fecha de caducidad visible. Deberá mantenerse en condiciones higiénicas adecuadas que garanticen su inocuidad y calidad para el consumo. Con fecha de consume preferente mínimo de seis días a partir de la recepción del producto.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
100.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PASTA INTEGRAL
UNIDAD DE MEDIDA: CAJA DE 20 PIEZAS CON 200 G.
DESCRIPCIÓN: CAJA DE 20 PIEZAS CON 200 G. Pasta de harina de trigo y/o semolina para sopa. Deberá presentar buen color característico del producto, sin presencia de olores extraños, apariencia sin agrietamiento ni estrellamientos. Fecha de caducidad vigente mínimo seis meses a partir de la recepción.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
101.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: TOSTADAS DE MAÍZ HORNEADAS
UNIDAD DE MEDIDA: PAQUETE CON 22 PIEZAS
DESCRIPCIÓN: PAQUETE CON 22 PIEZAS Deberá entregarse en empaque íntegro, consistencia crujiente, El producto deberá estar en buen estado con fecha de caducidad vigente mínimo de seis meses a partir de la entrega, en envase adecuado.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
102.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: QUESILLO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Debe entregarse fresco, sin manchas no propias del queso o partículas extrañas, con olor y color normal, no contaminado con hongos o materia extraña.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
103.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: QUESO FRESCO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Debe entregarse fresco, sin manchas no propias del queso o partículas extrañas, con olor y color normal, no contaminado con hongos o materia extraña.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
104.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: BISTEC DE RES
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO





APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

DESCRIPCIÓN: Carne de res localizada en la parte delantera del animal, de contextura dura, muy fibrosa y con un bajo porcentaje de grasa visible. De color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos, textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

105.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CARNE DE RES PARA DESHEBRAR
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: En trozos, de color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos. Textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas, deberá estar fresca.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

106.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CARNE MOLIDA DE RES
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: De color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos. Textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas. No deberá presentar ninguna de las siguientes anomalías: Enmohecimiento, Olor, color anormal, Zonas necróticas, Adhesividad, Quemaduras por congelación.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

107.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CECINA BLANCA DE CERDO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Color rosa pálido, grasa de color blanco y olor característico, textura firme y elástica, se debe rechazar cuando presentan coloración verdosa o café oscuro, textura viscosa o pegajosa y la grasa sea completamente amarilla. Deberá ser fresca
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

108.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CECINA ENCHILADA DE CERDO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Cubierta por una pasta elaborada con chile guajillo y condimentos. Color rosa pálido, grasa de color blanco y olor característico, textura firme y elástica, se debe rechazar cuando presentan coloración verdosa o café oscuro, textura viscosa o pegajosa y la grasa sea completamente amarilla. Deberá ser fresca
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

109.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CHAMBERETE DE RES
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos. Textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas, deberá ser fresco.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

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





APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

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

111.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: COSTILLA DE RES

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

DESCRIPCIÓN: La carne deberá presentar color característico rojo brillante, con grasa de color blanco a ligeramente amarillento, firme al tacto y sin exudado excesivo. No deberá presentar olores desagradables, signos de descomposición, rancidez o contaminación. Deberá ser fresca

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

112.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: COSTILLA DE CERDO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

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

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

113.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: ESPINAZO DE CERDO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

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

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

114.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: FALDA DE RES

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

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

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

115.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: LOMO DE CERDO

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

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

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

116.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: MACIZA DE RES

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO

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

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

117.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

PRODUCTO: PUNTAS DE RES





APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

117.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Corte de carne en trozos obtenido de parte de la pierna. Color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos. Textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas, deberá estar fresco.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

118.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: TASAJO DE HEBRA
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Color rojo intenso, olor característico de la carne de bovinos, textura suave, sin partículas ni coloraciones extrañas, deberá ser fresca.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

119.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CARNE MOLIDA DE POLLO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Piezas frescas, limpias, molidas con color característico, no verdoso, amoratado, textura firme, olor característico.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

120.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CAMARÓN
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: El producto deberá consistir en camarón fresco sin cabeza pelado, apto para el consumo humano. Deberá provenir de fuentes autorizadas y cumplir con la normatividad sanitaria vigente. El camarón deberá presentar color característico (gris translúcido en crudo o rosado en cocido), con carne firme y húmeda, sin presentar manchas negras extensas, decoloraciones anormales o textura viscosa. No deberá presentar olores desagradables, amoniacales o signos de descomposición. Deberá estar libre de impurezas, materias extrañas, residuos de insectos o cualquier tipo de contaminante. Asimismo, no deberá presentar daños físicos excesivos o presencia de cuerpos extraños.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

121.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: CHORIZO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: El producto deberá consistir en chorizo elaborado a base de carne de cerdo o mezcla de carnes, condimentado con especias y otros ingredientes permitidos, apto para el consumo humano. Podrá presentarse fresco, embutido en tripa natural o sintética, según especificación. Deberá presentar una textura firme y homogénea, con color característico rojo a rojo intenso, sin decoloraciones anormales. No deberá presentar olores desagradables, rancidez, fermentación excesiva o signos de descomposición. Deberá estar libre de impurezas, materias extrañas, residuos de insectos o cualquier tipo de contaminante. Asimismo, no deberá presentar humedad excesiva, exudados anormales ni daños en la envoltura.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

122.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PECHUGA DE POLLO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Sin piel, color característico, no verdoso, amoratado o con diferentes coloraciones, textura firme, olor característico y fresco.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.





APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

123.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: PECHUGA DE PAVO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: color característico rosado uniforme, no verdoso, amoratado o con diferentes coloraciones, textura firme, olor característico y fresco. Libre de materia extraña, sin presencia de humedad excesiva, manchas o signos de descomposición.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

124.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: POLLO DESHEBRADO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: Carne de pollo cocida y deshebrada, de color característico, libre de piel, huesos y exceso de grasa. Con textura suave y firme, olor fresco y característico, sin presencia de olores desagradables, coloraciones anormales o signos de descomposición. Deberá presentarse en condiciones higiénicas adecuadas, libre de materia extraña.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

125.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: FILETE DE PESCADO FRESCO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: KILOGRAMO (se acepta una variación de +/- 20 grs.) Libre de extremos rasgados, desgarraduras, de aletas, de carne muy decolorada y coágulos de sangre. Deberá estar fresco al momento de la recepción.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

126.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: TORTILLA DE MAÍZ
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: DE 15 CM DE DIÁMETRO (se acepta una variación de +/- 2 cms.) Deberá presentar buen color, sin olor a rancio, de consistencia blanda y calientes, recién hechas con maquina tortillera.
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

127.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: TORTILLA PARA TACO
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN: DE 11 CM DE DIÁMETRO (se acepta una variación de +/- 2 cms.) Enteras, ligeramente húmeda, aroma muy ligero, sin moho y con coloración característico, no blancas por falta de cocción. Deberá entregarse recién hechas y bien y cocidas, sin cortes por baja cocción
NORMAS OFICIALES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

128.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: BOLILLO
UNIDAD DE MEDIDA: PIEZA
DESCRIPCIÓN: El producto deberá consistir en pan tipo bolillo elaborado a base de harina de trigo, agua, levadura y sal, apto para el consumo humano. Deberá presentarse en piezas individuales, con forma característica ovalada, corte superior definido y tamaño uniforme. Deberá presentar corteza firme y crujiente, de color dorado a café claro, e interior suave, esponjoso y de miga uniforme. No deberá presentar humedad excesiva, moho, rancidez o cualquier signo de deterioro.





APARTADO M - FICHAS TÉCNICAS

128.- DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

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

OAXACA
GOBIERNO DEL ESTADO

