

**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 erúico (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     |

| 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         |
| <b>Total ácidos grasos saturados</b>        | <b>4,6</b>  | <b>10,2</b> |
| Ácido heptadecenoico C17:1                  | N/D         | 0,3         |
| Ácido oléico C18:1                          | 52          | 67          |
| Ácido gadoléico C20:1                       | 0,1         | 3,4         |
| Ácido erúico C22:1                          | N/D         | 2,0         |
| Ácido tetracosadecenoico C24:1              | N/D         | 0,4         |
| <b>Total ácidos grasos mono-insaturados</b> | <b>52,1</b> | <b>73,1</b> |
| 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         |
| <b>Total ácidos grasos poli-insaturados</b> | <b>22</b> | <b>39,2</b> |

\*Estos valores corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies *Brassica Napus* y *Brassica Campestris* con bajo contenido de ácido erúico 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 el lugar de entrega, 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"**. 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                         |
| <b>Grasas saturadas</b> | g                         |
| <b>Grasas trans</b>     | mg                        |

|                                 |                   |
|---------------------------------|-------------------|
| Hidratos de carbono disponibles | g                 |
| Azúcares                        | g                 |
| <b>Azúcares añadidos</b>        | g                 |
| Fibra dietética                 | g                 |
| <b>Sodio</b>                    | 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 <sup>9</sup>     | 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.
- Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

**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  $\beta$ -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 FISICOQUÍMICAS**

| Especificación          | Límite Máximo          |
|-------------------------|------------------------|
| Contenido Neto          | 500 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 %           |

**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 el lugar de entrega, 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"**. 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                         |
| <b>Grasas saturadas</b>         | g                         |
| <b>Grasas trans</b>             | mg                        |
| Hidratos de carbono disponibles | g                         |
| Azúcares                        | g                         |
| <b>Azúcares añadidos</b>        | g                         |
| Fibra dietética                 | g                         |
| <b>Sodio</b>                    | 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 <sup>4</sup>     | 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.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

**ARROZ 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 FISICOQUÍMICAS**

| Especificación             | LÍMITE (%)             |
|----------------------------|------------------------|
| Contenido Neto             | 1 kg.                  |
| Humedad                    | 10% mínimo -14% máximo |
| <b>Tipo de grano</b>       |                        |
| Grano entero               | Mínimo 92 %            |
| Grano quebrado             | Máximo 8 %             |
| <b>Total</b>               | 100%                   |
| <b>Variedad</b>            |                        |
| Contrastes                 | 0.50                   |
| Afines                     | 2.0                    |
| <b>Total</b>               | 2.5                    |
| <b>Granos dañados</b>      |                        |
| Insectos y microorganismos | 1.0                    |
| Manchados por calor        | 1.0                    |
| <b>Total</b>               | 2.0                    |
| <b>Granos defectuosos</b>  |                        |
| Palay                      | 0.005                  |
| Mal pulidos                | 2.000                  |
| Cutícula roja              | 1.000                  |
| Estrellado                 | 7.500                  |
| Yesosos                    | 4.000                  |
| <b>Total</b>               | 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 el lugar de entrega 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 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"**. 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                         |
| <b>Grasas saturadas</b>         | g                         |
| <b>Grasas trans</b>             | mg                        |
| Hidratos de carbono disponibles | g                         |
| Azúcares                        | g                         |
| <b>Azúcares añadidos</b>        | g                         |
| Fibra dietética                 | g                         |
| <b>Sodio</b>                    | 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.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

**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 FÍSICOQUÍMICAS**

| Especificación                                          | Límites                |
|---------------------------------------------------------|------------------------|
| Contenido Neto                                          | 500 gramos.            |
| Humedad                                                 | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) % |
| <b>*Especificaciones Límites máximos de calidad (%)</b> |                        |
| <b>Categoría: I</b>                                     |                        |
| Impurezas y materia extraña:                            |                        |
| Piedra                                                  | 0.50                   |
| Otros                                                   | 0.30                   |
| Total                                                   | 0.80                   |
| <b>Granos dañados</b>                                   |                        |
| Agentes meteorológicos                                  | 0.80                   |
| Hongos                                                  | 0.50                   |
| Insectos y roedores                                     | 1.00                   |
| Desarrollo germinal                                     | 0.10                   |
| Total                                                   | 2.40                   |
| <b>Variedades</b>                                       |                        |
| Contrastantes                                           | 0.75                   |
| Afines                                                  | 1.50                   |
| Total                                                   | 2.25                   |
| <b>Granos defectuosos</b>                               |                        |

|                      |       |
|----------------------|-------|
| 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 el lugar de entrega, 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 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"**, 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                         |
| <b>Grasas saturadas</b>         | g                         |
| <b>Grasas trans</b>             | mg                        |
| Hidratos de carbono disponibles | g                         |
| Azúcares                        | g                         |
| <b>Azúcares añadidos</b>        | g                         |
| Fibra dietética                 | g                         |
| <b>Sodio</b>                    | 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                                     | Íntegro. 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 <sup>5</sup>     | 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.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

**FRIJOL NEGRO EN GRANO**
**DESCRIPCIÓN:**

El frijol negro en grano es una leguminosa comestible proveniente de la semilla de la planta *Phaseolus vulgaris*, ampliamente utilizada en la alimentación tradicional por su alto valor nutricional. Su denominación comercial es frijol negro seco.

Se presenta en forma sólida, en grano seco entero, en envases de 500 g, 1 kg o a granel. El producto es sometido a procesos de limpieza, selección y secado, lo que garantiza su inocuidad y adecuada vida de anaquel.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

| Características Sensoriales   | Descripción                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Color                         | Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.                                                                                                                                                                            |
| Olor                          | Debe ser el característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Libre de sabores extraños o desagradables.                                                                                                                                                                                             |
| Aspecto/Apariencia            | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.                                                                                                                       |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS**

| Especificación                                          | Límite máximo          |
|---------------------------------------------------------|------------------------|
| Contenido Neto                                          | 1 Kg.                  |
| Humedad                                                 | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) % |
| Tiempo de cocción                                       | 55 a 70 min.           |
| <b>*Especificaciones Límites máximos de calidad (%)</b> |                        |
| <b>Categoría: I (Primera)</b>                           |                        |
| Impurezas y materia extraña:                            |                        |
| Piedra                                                  | 0.50                   |
| Otros                                                   | 0.30                   |
| Total                                                   | 0.80                   |
| <b>Granos dañados</b>                                   |                        |
| Agentes meteorológicos                                  | 0.80                   |
| Hongos                                                  | 0.50                   |
| Insectos y roedores                                     | 1.00                   |
| Desarrollo germinal                                     | 0.10                   |
| Total                                                   | 2.40                   |
| <b>Variedades</b>                                       |                        |
| Contrastantes                                           | 0.75                   |
| Afines                                                  | 1.50                   |
| Total                                                   | 2.25                   |
| <b>Granos defectuosos</b>                               |                        |

|                      |       |
|----------------------|-------|
| 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 | LÍMITES   |
|------------------------|-----------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg |

Fuente: Codex Alimentarius

### PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES

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

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

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

### MATERIA EXTRAÑA

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

### VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin alteraciones en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de seis meses, a partir de su recepción en el lugar de entrega,, 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 elaborados de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

## EMBALAJE

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

## ETIQUETADO

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"**, 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                         |
| <b>Grasas saturadas</b>         | g                         |
| <b>Grasas trans</b>             | mg                        |
| Hidratos de carbono disponibles | g                         |
| Azúcares                        | g                         |
| <b>Azúcares añadidos</b>        | g                         |
| Fibra dietética                 | g                         |
| <b>Sodio</b>                    | 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.

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

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

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

| Parámetros                                 | Aceptación                                                                                  | Rechazo                                                                                   |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aspecto                                    | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de 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 ensayo (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.
- NMX-F-615-NORMEX-2018. Alimentos-determinación de extracto etéreo (método Soxhlet) en alimentos- método de prueba.
- Norma del Codex para determinadas legumbres Codex Stan 171-1989
- NMX-FF-038-SCFI-2016. productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas – frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) - especificaciones y métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

- NOM-251-SSA1-2009- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

### 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 |

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<br>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<br>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 el lugar de entrega, 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"**. 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                         |
| <b>Grasas saturadas</b>         | g                         |
| <b>Grasas trans</b>             | mg                        |
| Hidratos de carbono disponibles | g                         |
| Azúcares                        | g                         |
| <b>Azúcares añadidos</b>        | g                         |
| Fibra dietética                 | g                         |
| <b>Sodio</b>                    | 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                                     | Íntegro. 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.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

**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 FISICOQUÍMICAS**

| Especificación                                          | Límite máximo          |
|---------------------------------------------------------|------------------------|
| Contenido Neto                                          | 500 g.                 |
| Humedad                                                 | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5) % |
| <b>*Especificaciones Límites máximos de calidad (%)</b> |                        |
| <b>Categoría: I (Primera)</b>                           |                        |
| Impurezas y materia extraña:                            |                        |
| Piedra                                                  | 0.50                   |
| Otros                                                   | 0.30                   |
| Total                                                   | 0.80                   |
| <b>Granos dañados</b>                                   |                        |
| Agentes meteorológicos                                  | 0.80                   |
| Hongos                                                  | 0.50                   |
| Insectos y roedores                                     | 1.00                   |
| Desarrollo germinal                                     | 0.10                   |
| Total                                                   | 2.40                   |
| <b>Variedades</b>                                       |                        |
| Contrastantes                                           | 0.75                   |
| Afines                                                  | 1.50                   |
| Total                                                   | 2.25                   |
| <b>Granos defectuosos</b>                               |                        |

|                      |       |
|----------------------|-------|
| 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 el lugar de entrega, 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 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"**, 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                         |
| <b>Grasas saturadas</b>         | g                         |
| <b>Grasas trans</b>             | mg                        |
| Hidratos de carbono disponibles | g                         |
| Azúcares                        | g                         |
| <b>Azúcares añadidos</b>        | g                         |
| Fibra dietética                 | g                         |
| <b>Sodio</b>                    | 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 <sup>5</sup>     | 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.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

### 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.<br><b>Zanahoria:</b> color naranja característico, uniforme, sin oscurecimientos ni decoloraciones.<br><b>Chícharo:</b> color verde natural, sin tonalidades pardas o amarillentas.<br><b>Ejote:</b> 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 <b>suave y característico de cada vegetal</b> , sin amargor, acidez excesiva, salinidad atípica ni sabores extraños.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Textura                     | La textura general debe ser <b>uniforme</b> , propia de un producto correctamente procesado y en buen estado de conservación.<br><b>Zanahoria:</b> firme y tierna al masticar, sin dureza excesiva ni desintegración.<br><b>Chícharo:</b> tierno, sin harinosidad marcada ni dureza.<br><b>Ejote:</b> 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<br>Ejotes envasados 4.0-5.0<br>Zanahoria envasada: 6.0-9.0 |
| pH                             | Chicharos envasados: 5.5-6.5<br>Ejotes envasados: 5.8-6.8<br>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 el lugar de entrega, 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"**, 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                         |
| <b>Grasas saturadas</b>         | g                         |
| <b>Grasas trans</b>             | mg                        |
| Hidratos de carbono disponibles | g                         |
| Azúcares                        | g                         |
| <b>Azúcares añadidos</b>        | g                         |
| Fibra dietética                 | g                         |
| <b>Sodio</b>                    | 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. Chicharos 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.

**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) <sup>2</sup> |
|--------------------|------------------------------------|
| Hongos             | Máximo 100                         |
| Levaduras          | Máximo 100                         |
| Coliformes totales | <10                                |
| Escherichia coli   | Ausente                            |

NMX-F-023-NORMEX-2002

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS**

| 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      |

| <b>Aditivos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 el lugar de entrega, 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"**, 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                              |
| <b>Grasas saturadas</b>         | g                              |
| <b>Grasas trans</b>             | mg                             |
| Hidratos de carbono disponibles | g                              |
| Azúcares                        | g                              |
| <b>Azúcares añadidos</b>        | g                              |
| Fibra dietética                 | g                              |
| <b>Sodio</b>                    | 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 <sup>5</sup>     | 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.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026

**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 <sup>1</sup>             | Menor a 300 mg/100 g <sup>1</sup> |
| Proteína                       | Mínimo 18%                        |

<sup>1</sup>De 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.

| <b>Aditivos</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 el lugar de entrega, 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"**, 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                         |
| <b>Grasas saturadas</b>         | g                         |
| <b>Grasas trans</b>             | mg                        |
| Hidratos de carbono disponibles | g                         |
| Azúcares                        | g                         |
| <b>Azúcares añadidos</b>        | g                         |
| Fibra dietética                 | g                         |
| <b>Sodio</b>                    | mg                        |
| Información adicional**         | mg, µg o % de IDR         |

\* Además de la declaración por 100go 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 <sup>6</sup>        | 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.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026.

### 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) |
|---------------------------------|-----------------------|
| Mesófilicos anaerobios          | Negativo.             |
| Mesófilicos aerobios            | Negativo.             |
| Termófilicos anaerobios         | Negativo.             |
| Termófilicos 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 el lugar de entrega, 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"**, 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                         |
| <b>Grasas saturadas</b>         | g                         |
| <b>Grasas trans</b>             | mg                        |
| Hidratos de carbono disponibles | g                         |
| Azúcares                        | g                         |
| <b>Azúcares añadidos</b>        | g                         |
| Fibra dietética                 | g                         |
| <b>Sodio</b>                    | 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 | Color, olor y aspecto, diferente a |

|                                            |                                                                                         |                                                                                         |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                            | características sensoriales establecidas                                                | 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.
- Manual de Especificaciones Técnicas de calidad del Sistema Nacional DIF 2026.