SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA GOBIERNO DE CHIAPAS	PROVEEDOR	ORDEN DE PEDIDO	REQUISICION	HOJA
	GRUPO SUREÑA, S. DE R.L. DE C.V. [redacted]	SUB-**001-2022**	CNDIF001	**1** de **29**
		PARTIDA Y CONCEPTO		
		22111 PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS		

F E C H A			LUGAR DE ENTREGA	PROYECTO
DIA	MES	AÑO	ALMACENES DE LOS SISTEMAS MUNICIPALES DIF (SMDIF) ACREDITADOS.	"BARRIGUITA LLENA, CORAZÓN CONTENTO DE REGRESO A CASA (DESAYUNOS ESCOLARES) FONDOS IV FORTAMUNDF Y V FAM" REGION I
08	03	2022		

LOTE	DESCRIPCCION	MARCA	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	PRECIO TOTAL
01	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, BOTELLA DE 1 L.	HYSA PREMIUM	80,184	PIEZA	$50.96	$4,086,176.64
02	ARROZ PULIDO SÚPER EXTRA GRANO LARGO, BOLSA DE 1 KG	EL ÁGUILA	195,878	PIEZA	$24.00	$4,701,072.00
03	AVENA EN HOJUELAS, BOLSA DE 500 G.	CAMPO FRESCO	475,002	PIEZA	$16.25	$7,718,782.50
04	BARRA DE MANZANA CON COCO, PIEZA DE 21 G.	FRUITEX DE MÉXICO	774,794	PIEZA	$7.31	$5,663,744.14
05	BARRA DE MANZANA CON SABOR 100% NATURAL PIÑA, PIEZA DE 21 G.	FRUITEX DE MÉXICO	774,794	PIEZA	$7.31	$5,663,744.14
06	BARRA DE MANZANA CON SABOR 100% NATURAL MORA AZUL, PIEZA 21 G.	FRUITEX DE MÉXICO	1,936,985	PIEZA	$7.31	$14,159,360.35
07	CARNE DE RES COCIDA DESHEBRADA, BOLSA TIPO POUCH DE 200 G, MASA DRENADA 160 G.	GRASEL	880,804	PIEZA	$48.75	$42,939,195.00
08	ENSALADA DE VERDURAS, LATA DE 220 G. MASA DRENADA DE130 G	NUTRAS POP FRUIT	502,703	PIEZA	$9.82	$4,936,543.46
09	FRÍJOL NEGRO, BOLSA DE 1 KG.	CAMPO FRESCO	637,730	PIEZA	$26.25	$16,740,412.50
10	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA, PIEZA DE 1 KG.	MASECA	769,541	PIEZA	$13.65	$10,504,234.65
11	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA, TETRA PACK DE 1 L.	DELITE	1,554,890	PIEZA	$21.58	$33,554,526.20
12	LENTEJA, BOLSA DE 500 G.	VACA BEST	544,177	PIEZA	$22.10	$12,026,311.70
13	PASTA PARA SOPA INTEGRAL EN FORMA DE CODITO Y/O CORBATA Y/O MUNICIÓN Y/O CONCHA Y/O MOÑO, BOLSA DE 200 G.	MONTE ROSA	706,527	PIEZA	$5.85	$4,133,182.95
14	SARDINA EN SALSA DE TOMATE, LATA DE 425 G. MASA DRENADA 300 G.	SARDIMEX	474,980	PIEZA	$34.44	$16,358,311.20
					SUBTOTAL	**$183,185,597.43**
					IVA	*
					TOTAL	**$183,185,597.43**

***NO GRAVA EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO**

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA GOBIERNO DE CHIAPAS	PROVEEDOR	ORDEN DE PEDIDO	REQUISICION	HOJA
	GRUPO SUREÑA, S. DE R.L. DE C.V. [redacted]	SUB-**001-2022**	CNDIF001	**2** de **29**
		PARTIDA Y CONCEPTO		
		22111 PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS		

1

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
PRESENTACIÓN: BOTELLA DE 1 LITRO CONTENIDO NETO.

DESCRIPCIÓN: ACEITE VEGETAL COMESTIBLE. DEODORIZADO QUE PUEDE CONTENER UNO O MÁS ACEITES COMESTIBLES QUE SE HAYAN OBTENIDO POR EXTRACCIÓN POR SOLVENTES, EXPRESIÓN MECÁNICA O POR CUALQUIER OTRO PROCEDIMIENTO, Y EN CUYA COMPOSICIÓN PREDOMINAN TRIACILGLICEROLES Y QUE PROVENGAN DE CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES PLANTAS OLEAGINOSAS O DE SUS VARIEDADES BIOTECNOLÓGICAS APROBADAS PARA ALIMENTACIÓN HUMANA: AJONJOLÍ, ALGODÓN, CACAHUATE, CANOLA, GIRASOL, MAÍZ, OLIVO, PALMA, SOYA O DE CUALQUIER OTRA OLEAGINOSA APROBADA PARA CONSUMO HUMANO POR LA SECRETARÍA DE SALUD. LOS ACEITES CRUDOS PROVENIENTES DE ESTAS OLEAGINOSAS DEBERÁN DE REFINARSE QUÍMICA O FÍSICAMENTE, PUDIENDO HACERSE LA MEZCLA PARA OBTENER EL ACEITE VEGETAL COMESTIBLE ANTES O DESPUÉS DE LA DEODORIZACIÓN.

EN REFERENCIA A LA NORMA MEXICANA NMX-F-808-SCFI-2018, ALIMENTOS – ACEITE VEGETAL COMESTIBLE – ESPECIFICACIONES, DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES:

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES AL MOMENTO DEL ENVASADO:
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 SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.
COLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, TRANSPARENTE.*
*EN REFERENCIA AL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD. DIF NACIONAL. 2022.

ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS:
ÁCIDOS GRASOS LIBRES (COMO ÁCIDO OLEICO): MÁXIMO 0.05 %*
HUMEDAD Y MATERIA VOLÁTIL: MÁXIMO 0.05 %
COLOR (ESCALA LOVIBOND): 30 A - 3.5R
ÍNDICE DE PERÓXIDO: MÁXIMO 1.0 MEQ/KG*
PRUEBA FRÍA A 0°C (273 K), EN HORAS: MÍNIMO 5.5
ESTABILIDAD OSI A 110 °C: MÍNIMO 5*
IMPUREZAS INSOLUBLES: MÁXIMO 0.02 %
ÁCIDOS GRASOS TRANS: MÁXIMO 3.5 %
*AL MOMENTO DEL ENVASADO

MATERIA EXTRAÑA: EL PRODUCTO DEBE DE ESTAR LIBRE DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA.

CONTAMINANTES QUÍMICOS: EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER NINGÚN CONTAMINANTE QUÍMICO EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. LOS LÍMITES MÁXIMOS PARA ESTOS CONTAMINANTES QUEDAN SUJETOS A LO QUE ESTABLEZCA EL REGLAMENTO.

ANTIOXIDANTES:
-TOCOFEROLES NATURALES: MÁXIMO 0.03%.
-TERBUTIL HIDROQUINONA (TBHQ): MÁXIMO 0.02%
-BUTIRATO DE HIDROXITOLUENO (BHT): MÁXIMO 0.02%
-PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO SOLO O MEZCLADOS: MÁXIMO 0.02%
-GALATO DE PROPILO (GP): MÁXIMO 0.01%
-BUTIRATO DE HIDROXIANISOL (BHA): MÁXIMO 0.01%
-COMBINACIÓN DE GP, TBHQ, BHA Y BHT, SIN EXCEDER LÍMITES INDIVIDUALES: MÁXIMO 0.02%

ANTIOXIDANTES SINÉRGICOS:
ÁCIDO CÍTRICO O ÁCIDO FOSFÓRICO GRADO ALIMENTICIO: MÁXIMO 0.005%

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:
CONTAMINANTES QUÍMICOS:
NO CONTENER MÁS DE 1.5 MG/KG DE HIERRO. NO CONTENER MÁS DE 0.1 MG/KG DE COBRE. NO CONTENER MÁS DE 0.1 MG/KG DE PLOMO. NO CONTENER MÁS DE 0.1 MG/KG DE ARSÉNICO.

ADITIVOS: SÓLO 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.

ETIQUETADO Y ENVASE. DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTIPULADO EN LA MODIFICACIÓN DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PRE ENVASADOS-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.
DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN IDIOMA ESPAÑOL.

DEBE DE EXPRESAR EN SU ETIQUETA TODA DESCRIPCIÓN SOBRE LAS PROPIEDADES NUTRIMENTALES DEL INSUMO DE ACUERDO AL CONTENIDO NETO EN 100 GRAMOS O 100 MILILITROS, TOTALIDAD DEL ENVASE O ADICIONAL A LA PORCIÓN SUGERIDA DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100 G O 100 ML
CONTENIDO ENERGÉTICO	KCAL
PROTEÍNAS	G
GRASAS TOTALES GRASAS SATURADAS GRASAS TRANS EN %	G G MG.
HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES AZÚCARES AZÚCARES AÑADIDOS	G G G
FIBRA DIETÉTICA	
SODIO	MG
INFORMACIÓN ADICIONAL**	

**VITAMINAS Y MINERALES:
LA CANTIDAD DE CUALQUIER OTRO NUTRIMENTO DE ACUERDO A LA INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA DE LA MISMA NORMA, QUE PUEDE INCLUIR UNO DE LOS SIGUIENTES NUTRIMENTOS: VITAMINA A (% VNR), VITAMINA E (% VNR), VITAMINA C (% VNR), VITAMINA B1 (% VNR), VITAMINA B2 (% VNR), VITAMINA B6 (% VNR), VITAMINA B12 (% VNR), VITAMINA D (% VNR), VITAMINA K (% VNR), ÁCIDO PANTOTÉNICO (% VNR), ÁCIDO FÓLICO (% VNR), NIACINA (% VNR), CALCIO (% VNR), FÓSFORO (% VNR), MAGNESIO (% VNR), HIERRO (% VNR), ZINC (% VNR), YODO (% VNR), COBRE (% VNR), CROMO (% VNR), FLÚOR (% VNR), SELENIO (% VNR).

TODOS O NINGUNO DE LOS SIGUIENTES: GRASA POLIINSATURADA, GRASA MONOINSATURADA; ÁCIDOS GRASOS TRANS, COLESTEROL, ALMIDONES, POLIALCOHOLES, POLIDEXTROSAS.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA: DE ACUERDO A LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO SE DEBERÁ TOMAR EN CUENTA LA ACTUALIZACIÓN A LOS LINEAMIENTOS DE ETIQUETADO DE INSUMOS ALIMENTICIOS ACORDE A LO ESTIPULADO EN LOS PERFILES NUTRIMENTALES DE LA FASE 1, ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO TRANSITORIO PRIMERO DE LA MODIFICACIÓN DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 PARA ASÍ, EVITAR ENTREGAR INSUMOS CON SELLOS DE ADVERTENCIA.

ASIMISMO, EN LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO INCLUIR LAS LEYENDAS "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA", "PRODUCTO NO NEGOCIABLE, PROHIBIDA SU VENTA", ASÍ COMO LOS LOGOTIPOS QUE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA QUE EMITE EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL PARA LA FAMILIA (GOBIERNO DE MÉXICO, SECRETARÍA DE SALUD Y POR LAS SIGLAS DEL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA) Y EL INSTITUTO DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y RELACIONES PÚBLICAS DEL GOBIERNO DE CHIAPAS (DIF CHIAPAS DE CORAZÓN Y ESCUDO DE ARMAS).

INCLUIR LA LEYENDA: "QUEJAS O SUGERENCIAS: SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, TELÉFONO 9616170020, EXT. 55058 Y 55116".

LA TINTA EN LA ETIQUETA DEBE SER DE GRADO ALIMENTICIO.

ENVASE: EL ENVASE DEBE ESTAR FABRICADO DE MATERIAL SANITARIO, INOCUO Y RESISTENTE, QUE NO REACCIONE CON EL ALIMENTO O ALTERE SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, SENSORIALES Y NUTRICIONALES.

EMBALAJE MATERIAL QUE ENVUELVE, QUE CONTIENE Y QUE PROTEGEN LOS PRODUCTOS PRE ENVASADOS, PARA EFECTOS DE SU ALMACENAMIENTO Y DE SU TRANSPORTE. 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. EL EMBALAJE DEBERÁ INDICAR EL NÚMERO MÁXIMO DE ESTIBAS PARA EL CORRECTO ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO.

CON EL FIN DE GARANTIZAR QUE TODO EL PROCESO PRODUCTIVO DEL ALIMENTO CUMPLA CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS ESTABLECIDOS DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y EVITAR SU CONTAMINACIÓN, ES IMPORTANTE QUE LA PLANTA PROCESADORA CUMPLA CON LA NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-251-SSA1-2009 Y OTROS CONSIDERADOS EN EL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.

EL ALIMENTO SE ACEPTA O RECHAZA DE ACUERDO A 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 Y EN BUEN ESTADO. 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.

VIDA DE ANAQUEL: EL PRODUCTO ALIMENTICIO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS 6 MESES, A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN EN LOS ALMACENES MUNICIPALES.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: EL ALMACÉN DEBE ENCONTRARSE LIMPIO, FRESCO Y SECO, EVITANDO EL CONTACTO DEL PRODUCTO CON PISOS, PAREDES, TECHOS O SUPERFICIES SUCIAS. EVITAR LUZ DIRECTA DEL SOL SOBRE EL PRODUCTO, YA QUE SU ALTO CONTENIDO DE GRASA LO HACE PROPENSO A LA RANCIDEZ.

EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ALMACÉN INCLUYENDO EL TRANSPORTE. SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LA INFESTACIÓN Y CON ELLO LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS. EN CASO DE EMPLEARLOS, LOS ÚNICOS PERMITIDOS SON LOS QUE HAN SIDO REGISTRADOS POR COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS (CICOPLAFEST) O COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS (COFEPRIS) PARA SU USO EN PLANTA DE ALIMENTOS.

TRANSPORTE: EL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS DEBE REALIZARSE EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN TAL COMO SE ESTABLECE EN EL NUMERAL 5.13 DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-251-SSA1-2009. DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.

REFERENCIAS:

NORMA DE REFERENCIA	CLAVE
ALIMENTOS-ACEITE VEGETAL COMESTIBLE-ESPECIFICACIONES	NMX-F-808-SCFI-2018
ALIMENTOS – ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA. – ESPECIFICACIONES.	NMX-F-475-SCFI-2017
ALIMENTOS-ACEITE COMESTIBLE PURO DE GIRASOL-ESPECIFICACIONES.	NMX-F-809-SCFI-2018
ALIMENTOS-ACEITE COMESTIBLE PURO DE GIRASOL ALTO Y MEDIO ÁCIDO OLEICO-ESPECIFICACIONES.	NMX-F-050-SCFI-2013
ALIMENTOS-ACEITE COMESTIBLE PURO DE MAÍZ-ESPECIFICACIONES.	NMX-F-030-SCFI-2018
ALIMENTOS-ACEITE COMESTIBLE PURO DE SOYA-ESPECIFICACIONES.	NMX-F-252-SCFI-2017
NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS.	CXS 210-1999. ENMENDADA EN 2019
EESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PRE ENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA	NOM-051-SCFI/SSA1-2010- MODIFICACIONES 2020
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD. PUNTO X.3.	
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

2

ARROZ PULIDO SÚPER EXTRA GRANO LARGO
PRESENTACIÓN: BOLSA DE 1 KILOGRAMO CONTENIDO NETO.

DESCRIPCIÓN: ARROZ PULIDO, GRANO DE LA ESPECIE ORYZA SATIVA L. QUE SE PRODUCE O COMERCIALIZA EN TERRITORIO NACIONAL.
AL QUE SE LE HA QUITADO LA CÁSCARA, EL GERMEN, LA CAPA DE ALEURONA Y LA CUTÍCULA, QUE CONSTITUYE EL SALVADO DEL GRANO DE ARROZ.

EN REFERENCIA A LA NORMA MEXICANA NMX-FF-035-SCFI-2017, PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO –

CEREALES - ARROZ PULIDO (ORYZA SATIVA L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA, DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES:

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS: LOS GRANOS DE ARROZ PULIDO EN TODOS SUS GRADOS DE CALIDAD, DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES:

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.*
COLOR: BLANCO, CARACTERÍSTICO DEL ARROZ PULIDO*

*DE ACUERDO AL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD VIGENTE, EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS: HUMEDAD: 10.0% MÍNIMO - 14.0% MÁXIMO.

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DEL GRANO DE ARROZ PULID: GRADO DE CALIDAD: SÚPER EXTRA (GRANO DE ARROZ PULIDO EMPACADO)

TIPO DE GRANO:
GRANO ENTERO (% MÍNIMO): 92.
GRANO QUEBRADO (% MÁXIMO): 8.
TOTAL DE GRANOS DE ARROZ PULIDO: 100.

VARIEDADES:
VARIEDADES CONTRASTANTES (% MÁXIMO): 0.50
VARIEDADES AFINES (% MÁXIMO): 2.0
TOTAL DE VARIEDADES (% MÁXIMO): 2.5

GRANOS DAÑADOS:
GRANOS DAÑADOS POR MICROORGANISMOS E INSECTOS (% MÁXIMO): 1.0
MANCHADOS POR CALOR (% MÁXIMO): 1.0
TOTAL DE GRANOS DAÑADOS (% MÁXIMO): 2.0

GRANOS DEFECTUOSOS POR:
PALAY (% MÁXIMO): 0.005
MAL PULIDOS (% MÁXIMO): 2.000
CUTÍCULA ROJA (% MÁXIMO): 1.000
ESTRELLADOS (% MÁXIMO): 7.500
YESOSOS (% MÁXIMO): 4.000
TOTAL GRANOS DEFECTUOSOS (% MÁXIMO): 14.505

TAMAÑO DEL GRANO:
GRANO LARGO: 6.60 A 7.49 MM

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 DEBE CONTENER MÁS DE 50 FRAGMENTOS DE INSECTOS, NO MÁS DE UN PELO DE ROEDOR Y ESTAR EXENTO DE SUS EXCRETAS, EN 50 G DE PRODUCTO. DEBERÁ IDENTIFICARSE Y REPORTAR POR SEPARADO LAS EXCRETAS E INSECTOS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: METALES PESADOS
DE ACUERDO A LA 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, DEBE CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:

CONTAMINANTES QUÍMICOS/LÍMITES MÁXIMOS:
-PLOMO (PB): 0,5 MG/ KG -CADMIO (CD): 0,1 MG/ KG. -AFLATOXINAS: 20 µG/KG.

ADITIVOS: SÓLO 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.

VIDA DE ANAQUEL: EL INSUMO ALIMENTICIO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS 6 MESES, A PARTIR DE LA FECHA DE LA RECEPCIÓN EN LOS ALMACENES MUNICIPALES.

ETIQUETADO Y ENVASE. DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTIPULADO EN LA MODIFICACIÓN DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PRE ENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA:

ETIQUETADO EN EL ENVASE. CADA ENVASE DEL PRODUCTO DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESIÓN VISIBLE E INDELEBLE, SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITANDO SU CONTAMINACIÓN SIN ALTERAR SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.

CADA ENVASE DEBE CONTENER 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.

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL EN IDIOMA ESPAÑOL.

DEBE DE EXPRESAR EN SU ETIQUETA TODA DESCRIPCIÓN SOBRE LAS PROPIEDADES NUTRIMENTALES DEL INSUMO DE ACUERDO AL CONTENIDO NETO EN 100 GRAMOS O 100 MILILITROS, TOTALIDAD DEL ENVASE O ADICIONAL A LA PORCIÓN SUGERIDA DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100G O 100 ML
CONTENIDO ENERGÉTICO	KCAL
PROTEÍNAS	G
GRASAS TOTALES GRASAS SATURADAS GRASAS TRANS	G G MG
HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES AZÚCARES AZÚCARES AÑADIDOS	G G G

FIBRA DIETÉTICA	
SODIO	MG
INFORMACIÓN ADICIONAL**	

**VITAMINAS Y MINERALES:
LA CANTIDAD DE CUALQUIER OTRO NUTRIMENTO DE ACUERDO A LA INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA DE LA MISMA NORMA, QUE PUEDE INCLUIR UNO DE LOS SIGUIENTES NUTRIMENTOS: VITAMINA A (% VNR), VITAMINA E (% VNR), VITAMINA C (% VNR), VITAMINA B1 (% VNR), VITAMINA B2 (% VNR), VITAMINA B6 (% VNR), VITAMINA B12 (% VNR), VITAMINA D (% VNR), VITAMINA K (% VNR), ÁCIDO PANTOTÉNICO (% VNR), ÁCIDO FÓLICO (% VNR), NIACINA (% VNR), CALCIO (% VNR), FÓSFORO (% VNR), MAGNESIO (% VNR), HIERRO (% VNR), ZINC (% VNR), YODO (% VNR), COBRE (% VNR), CROMO (% VNR), FLÚOR (% VNR), SELENIO (% VNR).

TODOS O NINGUNO DE LOS SIGUIENTES: GRASA POLIINSATURADA, GRASA MONOINSATURADA; ÁCIDOS GRASOS TRANS, COLESTEROL, ALMIDONES, POLIALCOHOLES, POLIDEXTROSAS.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA: DE ACUERDO A LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA SE DEBERÁ TOMAR EN CUENTA LA ACTUALIZACIÓN A LOS LINEAMIENTOS DE ETIQUETADO DE INSUMOS ALIMENTICIOS ACORDE A LO ESTIPULADO EN LOS PERFILES NUTRIMENTALES DE LA FASE 1, ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO TRANSITORIO PRIMERO EN LA MODIFICACIÓN DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 PARA ASÍ, EVITAR ENTREGAR INSUMOS CON SELLOS DE ADVERTENCIA.

ASIMISMO, EN LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO INCLUIR LAS LEYENDAS "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA", "PRODUCTO NO NEGOCIABLE, PROHIBIDA SU VENTA", ASÍ COMO LOS LOGOTIPOS QUE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA QUE EMITE EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL PARA LA FAMILIA (GOBIERNO DE MÉXICO, SECRETARÍA DE SALUD Y POR LAS SIGLAS DEL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA) Y EL INSTITUTO DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y RELACIONES PÚBLICAS DEL GOBIERNO DE CHIAPAS (DIF CHIAPAS DE CORAZÓN Y ESCUDO DE ARMAS).

INCLUIR LA LEYENDA: "QUEJAS O SUGERENCIAS: SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, TELÉFONO 9616170020, EXT. 55058 Y 55116".

LA TINTA EN LA ETIQUETA DEBE SER DE GRADO ALIMENTICIO.

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.

LOS ENVASES DEBEN ESTAR EXENTOS DE CUALQUIER MATERIAL U OLOR EXTRAÑO.

EL CONTENIDO DE CADA ENVASE DEBE ESTAR COMPUESTO POR GRANOS DEL MISMO ORIGEN Y CLASIFICACIÓN DE CALIDAD, ESPECIFICADOS EN EL MISMO.

EMBALAJE: EL EMBALAJE, DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCIÓN ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO AL EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. EL RECIPIENTE TENDRÁ LA CAPACIDAD PARA RESGUARDAR LA TOTALIDAD DE LAS PIEZAS SIN DEJAR ESPACIOS VACÍOS, CUYO MOVIMIENTO PROVOQUE LA RUPTURA O DETERIORO DEL ALIMENTO.
EL EMBALAJE DEBERÁ INDICAR EL NÚMERO MÁXIMO DE ESTIBAS PARA EL CORRECTO ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO.

EN CASO DE EMPLEAR SACOS REUTILIZABLES, NO SE DEBEN HABER EMPLEADO COMO CONTENEDORES DE PRODUCTOS TÓXICOS PARA LA SALUD HUMANA, TALES COMO PRODUCTOS AGROQUÍMICOS, ALIMENTOS BALANCEADOS Y OTROS.

CON EL FIN DE GARANTIZAR QUE TODO EL PROCESO PRODUCTIVO DEL ALIMENTO CUMPLA CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS ESTABLECIDOS DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y EVITAR SU CONTAMINACIÓN, ES IMPORTANTE QUE LA PLANTA PROCESADORA CUMPLA CON LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009 Y OTROS CONSIDERADOS EN EL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

EL ALIMENTO SE ACEPTA O RECHAZA DE ACUERDO A 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
APARIENCIA	SIN MOHOS Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA.	CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES.
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.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: EL ALMACÉN DEBE ENCONTRARSE LIMPIO, FRESCO Y SECO, EVITANDO EL CONTACTO DEL PRODUCTO CON PISOS, PAREDES, TECHOS O SUPERFICIES SUCIAS. EVITAR LUZ DIRECTA DEL SOL SOBRE EL PRODUCTO, YA QUE SU ALTO CONTENIDO DE GRASA LO HACE PROPENSO A LA RANCIDEZ.

EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ALMACÉN INCLUYENDO EL TRANSPORTE. SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LA INFESTACIÓN Y CON ELLO LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS. EN CASO DE EMPLEARLOS, LOS ÚNICOS PERMITIDOS SON LOS QUE HAN SIDO REGISTRADOS POR COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS (CICOPLAFEST) O COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS (COFEPRIS) PARA SU USO EN PLANTA DE ALIMENTOS.

TRANSPORTE: 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:

NORMA DE REFERENCIA	CLAVE
PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO-CEREALES-ARROZ PULIDO-(ORYZA SATIVA L.)-ESPECIFICACIONES Y MÉTODO DE PRUEBA.	NMX-FF-035-SCFI-2017
EESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PRE ENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.	NOM-247-SSA1-2008
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

3

AVENA EN HOJUELAS
PRESENTACIÓN: BOLSA DE 500 GRAMOS CONTENIDO NETO.

DESCRIPCIÓN: LA AVENA EN HOJUELAS ES UN PRODUCTO GENERADO A PARTIR DE GRANOS DE AVENA SANOS Y LIMPIOS, EXCEPTOS DE MATERIA TERROSA Y EN PERFECTO ESTADO DE CONSERVACIÓN.

NO PODRÁ ESTAR HÚMEDA, FERMENTADA NI RANCIA. DEBE DE ESTAR EXENTA DE PARÁSITOS, LARVAS, HONGOS, IMPUREZAS Y MICROORGANISMOS QUE INDIQUEN MANIPULACIÓN DEFECTUOSA DEL PRODUCTO.

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.

EN CUMPLIMIENTO AL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, 2022, LA AVENA EN HOJUELAS DEBE DE CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:
COLOR: CARACTERÍSTICO, BEIGE CLARO CON LIGERAS TONALIDADES DE CASTAÑO A CAOBA.
APARIENCIA/ASPECTO: LAMINAR, HOJUELAS PEQUEÑAS.
OLOR: A AVENA TOSTADA, EXENTA DE OLORES ANORMALES.
SABOR: CARACTERÍSTICO DE AVENA TOSTADA, EXENTA DE SABORES EXTRAÑOS.
TEXTURA: FIRMES Y SECAS AL TACTO.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (EN PORCENTAJE):
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 (NX 5.83) :MÍNIMO 10.0%
FIBRA DIETÉTICA*: MÍNIMO 6%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:
BACTERIAS MESOFÍLICAS AEROBIAS: MÁXIMO 10,000 UFC/G.
COLIFORMES TOTALES: MÁXIMO 10 UFC/G.
COLIFORMES FECALES: NEGATIVO.
SALMONELLA SPP: NEGATIVO EN 25 G.
HONGOS Y LEVADURAS: MÁXIMO 100 UFC/G.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:
CONTAMINANTES QUÍMICOS:
-PLOMO (PB): MÁXIMO 0.5 MG/ KG -CADMIO (CD): MÁXIMO 0.1 MG/ KG -AFLATOXINAS: 20 µG / KG

MATERIA EXTRAÑA.
LA HOJUELA DE AVENA DEBE ESTAR LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA ORGÁNICA E INORGÁNICA O SUCIEDAD, ADEMÁS NO DEBE TENER MÁS DE 50 FRAGMENTOS DE INSECTOS, NO MÁS DE UN PELO DE ROEDOR Y ESTAR EXENTA DE SUS EXCRETAS, EN 50 G DE PRODUCTO.

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.

VIDA DE ANAQUEL: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS 5 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN EN LOS ALMACENES MUNICIPALES.

ENVASE: EL ENVASE DEBE ESTAR FABRICADO DE MATERIAL SANITARIO, INOCUO Y RESISTENTE, QUE NO REACCIONE CON EL ALIMENTO O ALTERE SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, SENSORIALES Y NUTRICIONALES.

EMBALAJE: PARA EL EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCIÓN ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO AL EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. EL RECIPIENTE TENDRÁ LA CAPACIDAD PARA RESGUARDAR LA TOTALIDAD DE LAS PIEZAS SIN DEJAR ESPACIOS VACÍOS, CUYO MOVIMIENTO PROVOQUE LA RUPTURA O DETERIORO DEL ALIMENTO.
EL EMBALAJE DEBERÁ INDICAR EL NÚMERO MÁXIMO DE ESTIBAS PARA EL CORRECTO ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO.

ETIQUETADO EN EL ENVASE: DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTIPULADO EN LA MODIFICACIÓN A LA NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PRE ENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA:

EN EL ENVASE DEL INSUMO DEBE DE LLEVAR UNA ETIQUETA VISIBLE E INDELEBLE CON LOS SIGUIENTES DATOS: NOMBRE O DENOMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS, LISTA DE INGREDIENTES, NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, INDICACIÓN DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, INSTRUCCIONES PARA EL USO Y ETIQUETADO NUTRIMENTAL.

CADA ENVASE DEBE CONTENER 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.

EN CUMPLIMIENTO AL NUMERAL 4.5 ETIQUETADO NUTRIMENTAL DE LA MISMA NORMA, DEBE DE EXPRESAR EN SU ETIQUETA TODA DESCRIPCIÓN SOBRE LAS PROPIEDADES NUTRIMENTALES DEL INSUMO DE ACUERDO AL CONTENIDO NETO O EN 100 GRAMOS O 100 ML, TOTALIDAD DEL ENVASE O ADICIONAL A LA PORCIÓN SUGERIDA DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100G O 100 ML
CONTENIDO ENERGÉTICO	KCAL
PROTEÍNAS	G
GRASAS TOTALES GRASAS SATURADAS GRASAS TRANS	G G MG
HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES AZÚCARES AZÚCARES AÑADIDOS	G G G
FIBRA DIETÉTICA	
SODIO	MG
INFORMACIÓN ADICIONAL**	

**VITAMINAS Y MINERALES:
LA CANTIDAD DE CUALQUIER OTRO NUTRIMENTO DE ACUERDO A LA INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA DE LA MISMA NORMA, QUE PUEDE INCLUIR UNO DE LOS SIGUIENTES NUTRIMENTOS: VITAMINA A (% VNR), VITAMINA E (% VNR), VITAMINA C (% VNR), VITAMINA B1 (% VNR), VITAMINA B2 (% VNR), VITAMINA B6 (% VNR), VITAMINA B12 (% VNR), VITAMINA D (% VNR), VITAMINA K (% VNR), ÁCIDO PANTOTÉNICO (% VNR), ÁCIDO FÓLICO (% VNR), NIACINA (% VNR), CALCIO (% VNR), FÓSFORO (% VNR), MAGNESIO (% VNR), HIERRO (% VNR), ZINC (% VNR), YODO (% VNR), COBRE (% VNR), CROMO (% VNR), FLÚOR (% VNR), SELENIO (% VNR).

TODOS O NINGUNO DE LOS SIGUIENTES: GRASA POLIINSATURADA, GRASA MONOINSATURADA; ÁCIDOS GRASOS TRANS, COLESTEROL, ALMIDONES, POLIALCOHOLES, POLIDEXTROSAS.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA: DE ACUERDO A LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA SE DEBERÁ TOMAR EN CUENTA LA ACTUALIZACIÓN A LOS LINEAMIENTOS DE ETIQUETADO DE INSUMOS ALIMENTICIOS ACORDE A LO ESTIPULADO EN LOS PERFILES NUTRIMENTALES DE LA FASE 1, ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO TRANSITORIO PRIMERO DE LA MODIFICACIÓN DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 PARA ASÍ, EVITAR ENTREGAR INSUMOS CON SELLOS DE ADVERTENCIA.

ASIMISMO, EN LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO INCLUIR LAS LEYENDAS "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA", "PRODUCTO NO NEGOCIABLE, PROHIBIDA SU VENTA", ASÍ COMO LOS LOGOTIPOS QUE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA QUE EMITE EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL PARA LA FAMILIA (GOBIERNO DE MÉXICO, SECRETARÍA DE SALUD Y POR LAS SIGLAS DEL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA) Y EL INSTITUTO DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y RELACIONES PÚBLICAS DEL GOBIERNO DE CHIAPAS (DIF CHIAPAS DE CORAZÓN Y ESCUDO DE ARMAS).

INCLUIR LA LEYENDA: "QUEJAS O SUGERENCIAS: SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, TELÉFONO 9616170020, EXT. 55058 Y 55116".

LA TINTA EN LA ETIQUETA DEBE SER DE GRADO ALIMENTICIO.

CON EL FIN DE GARANTIZAR QUE TODO EL PROCESO PRODUCTIVO DEL ALIMENTO CUMPLA CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS ESTABLECIDOS DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y EVITAR SU CONTAMINACIÓN, ES IMPORTANTE QUE LA PLANTA PROCESADORA CUMPLA CON LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009 Y OTROS CONSIDERADOS EN EL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:
EL ALIMENTO SE ACEPTA O RECHAZA DE ACUERDO A 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
APARIENCIA	SIN MOHOS Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA.	CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES.
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.
APARIENCIA	SIN MOHO Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA	CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
EL ALMACÉN DEBE ENCONTRARSE LIMPIO, FRESCO Y SECO, EVITANDO EL CONTACTO DEL PRODUCTO CON PISOS, PAREDES, TECHOS O SUPERFICIES SUCIAS. SE DEBE EVITAR LUZ DIRECTA DEL SOL SOBRE EL PRODUCTO, YA QUE POR SU ALTO CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS ES PROPENSO A LA RANCIDEZ.

EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ALMACÉN INCLUYENDO EL TRANSPORTE. SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LA INFESTACIÓN Y CON ELLO LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS. EN CASO DE EMPLEARLOS, LOS ÚNICOS PERMITIDOS SON LOS QUE HAN SIDO REGISTRADOS POR COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS (CICOPLAFEST) O COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS (COFEPRIS) PARA SU USO EN PLANTA DE ALIMENTOS.

TRANSPORTE:
EL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS DEBE REALIZARSE EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN TAL COMO SE ESTABLECE EN EL NUMERAL 5.13 DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-251-SSA1-2009. DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.
REFERENCIAS:

NORMA DE REFERENCIA	CLAVE
ALIMENTOS-HOJUELA DE AVENA-ESPECIFICACIONES Y MÉTODO DE PRUEBA.	NMX-F-289-NORMEX-2014
PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.	NOM-002-SCFI-2011
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.	NOM-247-SSA1-2008
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

4

BARRA DE MANZANA CON SABOR 100% NATURAL PIÑA
PRESENTACIÓN: PIEZA DE 21 GRAMOS CONTENIDO NETO.

DESCRIPCIÓN. PRODUCTO FRESCO, SANO, LIMPIO Y CON LA MADUREZ APROPIADA, AL QUE SE ELIMINA PARCIALMENTE O TOTALMENTE EL AGUA, SIN UTILIZAR COMO MÉTODO DE EXTRACCIÓN DE ÉSTE, EL AZÚCAR, ELABORADO A BASE DE MEZCLAS DE MANZANA NATURAL DESHIDRATADA
Y COMPRIMIDA Y CON SABOR 100% NATURAL EL PERFIL DE PIÑA. PROCESADAS USANDO LA TECNOLOGÍA DE DOBLE COMPRESIÓN EN FRÍO. NO TIENE CONSERVADORES, EDULCORANTES NI AZÚCAR AÑADIDA.

INGREDIENTES: MANZANA, SABORIZANTE NATURAL DE PIÑA.

EN CUMPLIMIENTO AL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, LA BARRA DE MANZANA CON SABOR 100% NATURAL – SABOR PIÑA, DEBE DE CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.
COLOR: CARACTERÍSTICOS DE LAS FRUTAS EMPLEADAS, CAFÉ CLARO A CAFÉ OBSCURO, PUEDE PRESENTAR LIGERAS TONALIDADES ROJIZAS. LIBRE DE MANCHAS O DAÑOS CAUSADOS POR TRATAMIENTOS TÉRMICOS, MICROORGANISMOS O PLAGAS.

APARIENCIA/ASPECTO: BARRA RECTANGULAR DE CONSISTENCIA FIRME Y ASPECTO FRESCO. PUEDE PRESENTAR PEQUEÑOS TROZOS DE FRUTA.
OLOR: CARACTERÍSTICO DE LAS FRUTAS EMPLEADAS, SIN OLOR A FERMENTADO O RANCIDEZ, U OTRO OLOR EXTRAÑO.
SABOR: CARACTERÍSTICO DE CADA FRUTA, EXENTO DE SABORES FERMENTADO O SABORES EXTRAÑOS.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:
-HUMEDAD: MÁXIMO 18% -SODIO: MÁXIMO 400 MG/100G DE PRODUCTO.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.
BACTERIAS MESOFÍLICAS AEROBIAS: MÁXIMO 10,000 UFC/G.
COLIFORMES TOTALES: MÁXIMO < 30 UFC/G.
HONGOS: MÁXIMO 300 UFC/G.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:
CONTAMINANTES QUÍMICOS.
-CADMIO (CD): 0.1 MG/KG -PLOMO (PB): 0.1 MG/KG -AFLATOXINAS: MÁXIMO 15 MG/KG

DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LOS CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO (EIASADC) VIGENTE, NO SE AÑADE GLUCOSA, FRUCTOSA O SACAROSA QUE NO SEA PROPIA DE LA FRUTA.

MATERIA EXTRAÑA. EL PRODUCTO DEBERÁ ENCONTRARSE EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA, COMO CABELLOS, INSECTOS Y SUS DESECHOS, ROEDORES Y SUS DESECHOS.

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.

ETIQUETADO Y ENVASE: ENVASE: EL ENVASE DEBE ESTAR FABRICADO DE MATERIAL SANITARIO, INOCUO Y RESISTENTE, QUE NO REACCIONE CON EL ALIMENTO O ALTERE SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, SENSORIALES Y NUTRICIONALES.

EMBALAJE: PARA EL EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCIÓN ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO AL EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. EL RECIPIENTE TENDRÁ LA CAPACIDAD PARA RESGUARDAR LA TOTALIDAD DE LAS PIEZAS SIN DEJAR ESPACIOS VACÍOS, CUYO MOVIMIENTO PROVOQUE LA RUPTURA O DETERIORO DEL ALIMENTO.

EL EMBALAJE DEBERÁ INDICAR EL NÚMERO MÁXIMO DE ESTIBAS PARA EL CORRECTO ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO.

ETIQUETADO: DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTIPULADO EN LA MODIFICACIÓN DE LA NORMA OFICIAL MEXICA-NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PRE ENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA:

ETIQUETADO EN EL ENVASE. CADA ENVASE DEL PRODUCTO DEBE DE LLEVAR UNA ETIQUETA VISIBLE E INDELEBLE, CON LOS SIGUIENTES DATOS:

REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO: NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO, 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.

DAR CUMPLIMIENTO AL NUMERAL 4.5 ETIQUETADO NUTRIMENTAL DE LA MISMA NORMA, DEBE DE EXPRESAR EN SU ETIQUETA TODA DESCRIPCIÓN SOBRE LAS PROPIEDADES NUTRIMENTALES DEL INSUMO DE ACUERDO AL CONTENIDO NETO O EN 100 GRAMOS, TOTALIDAD DEL ENVASE O ADICIONAL A LA PORCIÓN SUGERIDA DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL.

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100G O 100 ML
CONTENIDO ENERGÉTICO	KCAL
PROTEÍNAS	G
GRASAS TOTALES GRASAS SATURADAS GRASAS TRANS	G G MG
HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES AZÚCARES AZÚCARES AÑADIDOS	G G G
FIBRA DIETÉTICA	
SODIO	MG
INFORMACIÓN ADICIONAL**	

**VITAMINAS Y MINERALES:
LA CANTIDAD DE CUALQUIER OTRO NUTRIMENTO DE ACUERDO A LA INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA DE LA MISMA NORMA, QUE PUEDE INCLUIR UNO DE LOS SIGUIENTES NUTRIMENTOS: VITAMINA A (% VNR), VITAMINA E (% VNR), VITAMINA C (% VNR), VITAMINA B1 (% VNR), VITAMINA B2 (% VNR), VITAMINA B6 (% VNR), VITAMINA B12 (% VNR), VITAMINA D (% VNR), VITAMINA K (% VNR), ÁCIDO PANTOTÉNICO (% VNR), ÁCIDO FÓLICO (% VNR), NIACINA (% VNR), CALCIO (% VNR), FÓSFORO (% VNR), MAGNESIO (% VNR), HIERRO (% VNR), ZINC (% VNR), YODO (% VNR), COBRE (% VNR), CROMO (% VNR), FLÚOR (% VNR), SELENIO (% VNR).

TODOS O NINGUNO DE LOS SIGUIENTES: GRASA POLIINSATURADA, GRASA MONOINSATURADA; ÁCIDOS GRASOS TRANS, COLESTEROL, ALMIDONES, POLIALCOHOLES, POLIDEXTROSAS.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA: DE ACUERDO A LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA SE DEBERÁ TOMAR EN CUENTA LA ACTUALIZACIÓN A LOS LINEAMIENTOS DE ETIQUETADO DE INSUMOS ALIMENTICIOS ACORDE A LO ESTIPULADO EN LOS PERFILES NUTRIMENTALES DE LA FASE 1, ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO TRANSITORIO PRIMERO DE LA MODIFICACIÓN DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 PARA ASÍ, EVITAR ENTREGAR INSUMOS CON SELLOS DE ADVERTENCIA.

ASIMISMO, EN LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO INCLUIR LAS LEYENDAS "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA", "PRODUCTO NO NEGOCIABLE, PROHIBIDA SU VENTA", ASÍ COMO LOS LOGOTIPOS QUE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA QUE EMITE EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL PARA LA FAMILIA (GOBIERNO DE MÉXICO, SECRETARÍA DE SALUD Y POR LAS SIGLAS DEL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA) Y EL INSTITUTO DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y RELACIONES PÚBLICAS DEL GOBIERNO DE CHIAPAS (DIF CHIAPAS DE CORAZÓN Y ESCUDO DE ARMAS).

INCLUIR LA LEYENDA: "QUEJAS O SUGERENCIAS: SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, TELÉFONO 9616170020, EXT. 55058 Y 55116".
LA TINTA EN LA ETIQUETA DEBE SER DE GRADO ALIMENTICIO.

CON EL FIN DE GARANTIZAR QUE TODO EL PROCESO PRODUCTIVO DEL ALIMENTO CUMPLA CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS ESTABLECIDOS DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y EVITAR SU CONTAMINACIÓN, ES IMPORTANTE QUE LA PLANTA PROCESADORA CUMPLA CON LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009 Y OTROS CONSIDERADOS EN EL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

EL ALIMENTO SE ACEPTA O RECHAZA DE ACUERDO A 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 Y EN BUEN ESTADO. 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.

VIDA DE ANAQUEL: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS 4 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN EN LOS ALMACENES MUNICIPALES.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: EL ALMACÉN DEBE ENCONTRARSE LIMPIO, FRESCO Y SECO, EVITANDO EL CONTACTO DEL PRODUCTO CON PISOS, PAREDES, TECHOS O SUPERFICIES SUCIAS. SE DEBE EVITAR LUZ DIRECTA DEL SOL SOBRE EL PRODUCTO, YA QUE POR SU ALTO CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS ES PROPENSO A LA RANCIDEZ.

EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ALMACÉN INCLUYENDO EL TRANSPORTE. SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LA INFESTACIÓN Y CON ELLO LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS. EN CASO DE EMPLEARLOS, LOS ÚNICOS PERMITIDOS SON LOS QUE HAN SIDO REGISTRADOS POR COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS (CICOPLAFEST) O COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS (COFEPRIS) PARA SU USO EN PLANTA DE ALIMENTOS.

TRANSPORTE:EL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS DEBE REALIZARSE EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN TAL COMO SE ESTABLECE EN EL NUMERAL 5.13 DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-251-SSA1-2009. DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.

REFERENCIAS:

NORMA DE REFERENCIA	CLAVE
PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.	NOM-002-SCFI-2011
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
ALIMENTOS - UVA PASA - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA	NMX-F-609-NORMEX-2002
NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS	CODEX STAN 193-1995. ENMENDADA EN 2019
REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD	
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS	

5

BARRA DE MANZANA CON COCO
PRESENTACIÓN: PIEZA DE 21 GRAMOS CONTENIDO NETO.

DESCRIPCIÓN: PRODUCTO FRESCO, SANO, LIMPIO Y CON LA MADUREZ APROPIADA, AL QUE SE ELIMINA PARCIALMENTE O TOTALMENTE EL AGUA, SIN UTILIZAR COMO MÉTODO DE EXTRACCIÓN DE ÉSTE, EL AZÚCAR, ELABORADO A BASE DE MEZCLAS DE MANZANA NATURAL DESHIDRATADA
Y COMPRIMIDA CON COCO. PROCESADAS USANDO LA TECNOLOGÍA DE DOBLE COMPRESIÓN EN FRÍO. NO TIENE CONSERVADORES, EDULCORANTES NI AZÚCAR AÑADIDA.

INGREDIENTES: MANZANA Y COCO.

EN CUMPLIMIENTO AL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD 2022 EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, LA BARRA DE MANZANA CON COCO, DEBE DE CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.
COLOR: CARACTERÍSTICOS DE LAS FRUTAS EMPLEADAS, CAFÉ CLARO A CAFÉ OBSCURO CON O SIN CUBIERTA DE COCO, PUEDE PRESENTAR LIGERAS TONALIDADES ROJIZAS. LIBRE DE MANCHAS O DAÑOS CAUSADOS POR TRATAMIENTOS TÉRMICOS, MICROORGANISMOS O PLAGAS.
APARIENCIA/ASPECTO: BARRA RECTANGULAR DE CONSISTENCIA FIRME Y ASPECTO FRESCO.
OLOR: CARACTERÍSTICO DE LAS FRUTAS EMPLEADAS, LIGERAMENTE DULCE, SIN OLOR A FERMENTADO O RANCIDEZ, U OTRO OLOR EXTRAÑO.
SABOR: CARACTERÍSTICO DE CADA FRUTA, EXENTO DE SABORES FERMENTADO O SABORES EXTRAÑOS.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:
HUMEDAD: MÁXIMO 18%
ÍNDICE DE PERÓXIDO: MÁXIMO 70 MEQ/KG
SODIO: MÁXIMO 400 MG/100G DE PRODUCTO.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.
BACTERIAS MESOFÍLICAS AEROBIAS: MÁXIMO 10,000 UFC/G.
COLIFORMES TOTALES: MÁXIMO < 30 UFC/G.
HONGOS: MÁXIMO 300 UFC/G.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:
CONTAMINANTES QUÍMICOS.
CADMIO (CD): 0.1 MG/KG
PLOMO (PB): 0.1 MG/KG
AFLATOXINAS: MÁXIMO 15 MG/KG

DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LOS CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO (EIASADC) VIGENTE, NO SE AÑADE GLUCOSA, FRUCTOSA O SACAROSA QUE NO SEA PROPIA DE LA FRUTA.

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.

ENVASE: EL ENVASE DEBE ESTAR FABRICADO DE MATERIAL SANITARIO, INOCUO Y RESISTENTE, QUE NO REACCIONE CON EL ALIMENTO O ALTERE SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, SENSORIALES Y NUTRICIONALES.

EMBALAJE: PARA EL EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCIÓN ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO AL EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. EL RECIPIENTE TENDRÁ LA CAPACIDAD PARA RESGUARDAR LA TOTALIDAD DE LAS PIEZAS SIN DEJAR ESPACIOS VACÍOS, CUYO MOVIMIENTO PROVOQUE LA RUPTURA O DETERIORO DEL ALIMENTO.

EL EMBALAJE DEBERÁ INDICAR EL NÚMERO MÁXIMO DE ESTIBAS PARA EL CORRECTO ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO.

ETIQUETADO: ETIQUETADO EN EL ENVASE. CADA ENVASE DEL PRODUCTO DEBE DE LLEVAR UNA ETIQUETA VISIBLE E INDELEBLE, CON LOS SIGUIENTES DATOS:

REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO:
NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO, 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

DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTIPULADO EN LA MODIFICACIÓN DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PRE ENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA:

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.

EN CUMPLIMIENTO AL NUMERAL 4.5 ETIQUETADO NUTRIMENTAL DE LA MISMA NORMA, DEBE DE EXPRESAR EN SU ETIQUETA TODA DESCRIPCIÓN SOBRE LAS PROPIEDADES NUTRIMENTALES DEL INSUMO DE ACUERDO AL CONTENIDO NETO O EN 100 GRAMOS, TOTALIDAD DEL ENVASE O ADICIONAL A LA PORCIÓN SUGERIDA DE ACUERDO A LA SIGUIENTE:

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL.

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100G O 100 ML
CONTENIDO ENERGÉTICO	KCAL
PROTEÍNAS	G
GRASAS TOTALES GRASAS SATURADAS GRASAS TRANS	G G MG
HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES AZÚCARES AZÚCARES AÑADIDOS	G G G
FIBRA DIETÉTICA	
SODIO	MG
INFORMACIÓN ADICIONAL**	

**VITAMINAS Y MINERALES:
LA CANTIDAD DE CUALQUIER OTRO NUTRIMENTO DE ACUERDO A LA INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA DE LA MISMA NORMA, QUE PUEDE INCLUIR UNO DE LOS SIGUIENTES NUTRIMENTOS: VITAMINA A (% VNR), VITAMINA E (% VNR), VITAMINA C (% VNR), VITAMINA B1 (% VNR), VITAMINA B2 (% VNR), VITAMINA B6 (% VNR), VITAMINA B12 (% VNR), VITAMINA D (% VNR), VITAMINA K (% VNR), ÁCIDO PANTOTÉNICO (% VNR), ÁCIDO FÓLICO (% VNR), NIACINA (% VNR), CALCIO (% VNR), FÓSFORO (% VNR), MAGNESIO (% VNR), HIERRO (% VNR), ZINC (% VNR), YODO (% VNR), COBRE (% VNR), CROMO (% VNR), FLÚOR (% VNR), SELENIO (% VNR).
TODOS O NINGUNO DE LOS SIGUIENTES: GRASA POLIINSATURADA, GRASA MONOINSATURADA; ÁCIDOS GRASOS TRANS, COLESTEROL, ALMIDONES, POLIALCOHOLES, POLIDEXTROSAS.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA: DE ACUERDO A LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO, SE DEBERÁ TOMAR EN CUENTA LA ACTUALIZACIÓN A LOS LINEAMIENTOS DE ETIQUETADO DE INSUMOS ALIMENTICIOS ACORDE A LO ESTIPULADO EN LOS PERFILES NUTRIMENTALES DE LA FASE 1, ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO TRANSITORIO PRIMERO DE LA MODIFICACIÓN DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 PARA ASÍ, EVITAR ENTREGAR INSUMOS CON SELLOS DE ADVERTENCIA.

ASIMISMO, EN LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO INCLUIR LAS LEYENDAS "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA", "PRODUCTO NO NEGOCIABLE, PROHIBIDA SU VENTA", ASÍ COMO LOS LOGOTIPOS QUE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA QUE EMITE EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL PARA LA FAMILIA (GOBIERNO DE MÉXICO, SECRETARÍA DE SALUD Y POR LAS SIGLAS DEL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA) Y EL INSTITUTO DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y RELACIONES PÚBLICAS DEL GOBIERNO DE CHIAPAS (DIF CHIAPAS DE CORAZÓN Y ESCUDO DE ARMAS).

INCLUIR LA LEYENDA: "QUEJAS O SUGERENCIAS: SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, TELÉFONO 9616170020, EXT. 55058 Y 55116".

LA TINTA EN LA ETIQUETA DEBE SER DE GRADO ALIMENTICIO.

CON EL FIN DE GARANTIZAR QUE TODO EL PROCESO PRODUCTIVO DEL ALIMENTO CUMPLA CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS ESTABLECIDOS DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y EVITAR SU CONTAMINACIÓN, ES IMPORTANTE QUE LA PLANTA PROCESADORA CUMPLA CON LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009 Y OTROS CONSIDERADOS EN EL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:
EL ALIMENTO SE ACEPTA O RECHAZA DE ACUERDO A 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 Y EN BUEN ESTADO. 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.

MATERIA EXTRAÑA. EL PRODUCTO DEBERÁ ENCONTRARSE EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA, COMO CABELLOS, INSECTOS Y SUS DESECHOS, ROEDORES Y SUS DESECHOS.

VIDA DE ANAQUEL: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS 4 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN EN LOS ALMACENES MUNICIPALES.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: EL ALMACÉN DEBE ENCONTRARSE LIMPIO, FRESCO Y SECO, EVITANDO EL CONTACTO DEL PRODUCTO CON PISOS, PAREDES, TECHOS O SUPERFICIES SUCIAS. SE DEBE EVITAR LUZ DIRECTA DEL SOL SOBRE EL PRODUCTO, YA QUE POR SU ALTO CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS ES PROPENSO A LA RANCIDEZ.

EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ALMACÉN INCLUYENDO EL TRANSPORTE. SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LA INFESTACIÓN Y CON ELLO LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS. EN CASO DE EMPLEARLOS, LOS ÚNICOS PERMITIDOS SON LOS QUE HAN SIDO REGISTRADOS POR COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS (CICOPLAFEST) O COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS (COFEPRIS) PARA SU USO EN PLANTA DE ALIMENTOS.

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:

NORMA DE REFERENCIA	CLAVE
PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.	NOM-002-SCFI-2011
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
ALIMENTOS - UVA PASA - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA	NMX-F-609-NORMEX-2002
NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS	CODEX STAN 193-1995. ENMENDADA EN 2019
REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD	
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS	

6

BARRA DE MANZANA CON SABOR 100% NATURAL MORA AZUL.
PRESENTACIÓN: PIEZA DE 21 GRAMOS CONTENIDO NETO.

DESCRIPCIÓN. PRODUCTO FRESCO, SANO, LIMPIO Y CON LA MADUREZ APROPIADA, AL QUE SE ELIMINA PARCIALMENTE O TOTALMENTE EL AGUA, SIN UTILIZAR COMO MÉTODO DE EXTRACCIÓN DE ÉSTE, EL AZÚCAR, ELABORADO A BASE DE MEZCLAS DE MANZANA NATURAL DESHIDRATADA Y COMPRIMIDA, CON SABORIZANTE NATURAL MORA AZUL. PROCESADAS USANDO LA TECNOLOGÍA DE DOBLE COMPRESIÓN EN FRÍO. NO TIENE CONSERVADORES, EDULCORANTES NI AZÚCAR AÑADIDA.

INGREDIENTES: MANZANA, SABORIZANTE NATURAL DE MORA AZUL.

EN CUMPLIMIENTO AL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, LA BARRA DE MANZANA CON SABOR 100% NATURAL – SABOR MORA AZUL, DEBE DE CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.
COLOR: CARACTERÍSTICOS DE LAS FRUTAS EMPLEADAS, CAFÉ CLARO A CAFÉ OBSCURO, PUEDE PRESENTAR LIGERAS TONALIDADES ROJIZAS. LIBRE DE MANCHAS O DAÑOS CAUSADOS POR TRATAMIENTOS TÉRMICOS, MICROORGANISMOS O PLAGAS.
APARIENCIA/ASPECTO: BARRA RECTANGULAR DE CONSISTENCIA FIRME Y ASPECTO FRESCO.
OLOR: CARACTERÍSTICO DE LAS FRUTAS EMPLEADAS, SIN OLOR A FERMENTADO O RANCIDEZ, U OTRO OLOR EXTRAÑO.
SABOR: CARACTERÍSTICO DE CADA FRUTA, EXENTO DE SABORES FERMENTADO O SABORES EXTRAÑOS.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:
HUMEDAD: MÁXIMO 18%
SODIO: MÁXIMO 400 MG/100G DE PRODUCTO.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.
BACTERIAS MESOFÍLICAS AEROBIAS: MÁXIMO 10,000 UFC/G.
COLIFORMES TOTALES: MÁXIMO < 30 UFC/G.
HONGOS: MÁXIMO 300 UFC/G.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:
CONTAMINANTES QUÍMICOS.
-CADMIO (CD): 0.1 MG/KG -PLOMO (PB): 0.1 MG/KG

DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LOS CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO (EIASADC) VIGENTE, NO SE AÑADE GLUCOSA, FRUCTOSA O SACAROSA QUE NO SEA PROPIA DE LA FRUTA.

MATERIA EXTRAÑA. EL PRODUCTO DEBERÁ ENCONTRARSE EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA, COMO CABELLOS, INSECTOS Y SUS DESECHOS, ROEDORES Y SUS DESECHOS.

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.

ETIQUETADO Y ENVASE: ENVASE: EL ENVASE DEBE ESTAR FABRICADO DE MATERIAL SANITARIO, INOCUO Y RESISTENTE, QUE NO REACCIONE CON EL ALIMENTO O ALTERE SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, SENSORIALES Y NUTRICIONALES.

EMBALAJE: PARA EL EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCIÓN ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO AL EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. EL RECIPIENTE TENDRÁ LA CAPACIDAD PARA RESGUARDAR LA TOTALIDAD DE LAS PIEZAS SIN DEJAR ESPACIOS VACÍOS, CUYO MOVIMIENTO PROVOQUE LA RUPTURA O DETERIORO DEL ALIMENTO.
EL EMBALAJE DEBERÁ INDICAR EL NÚMERO MÁXIMO DE ESTIBAS PARA EL CORRECTO ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO.

ETIQUETADO. ETIQUETADO EN EL ENVASE. CADA ENVASE DEL PRODUCTO DEBE DE LLEVAR UNA ETIQUETA VISIBLE E INDELEBLE, CON LOS SIGUIENTES DATOS:

REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO:

NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO, 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

DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTIPULADO EN LA MODIFICACIÓN DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PRE ENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA:

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.

EN CUMPLIMIENTO AL NUMERAL 4.5 ETIQUETADO NUTRIMENTAL DE LA MISMA NORMA, DEBE DE EXPRESAR EN SU ETIQUETA TODA DESCRIPCIÓN SOBRE LAS PROPIEDADES NUTRIMENTALES DEL INSUMO DE ACUERDO AL CONTENIDO NETO O EN 100 GRAMOS, TOTALIDAD DEL ENVASE O ADICIONAL A LA PORCIÓN SUGERIDA DE ACUERDO A LA SIGUIENTE DECLARACIÓN NUTRIMENTAL:

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100G O 100 ML
CONTENIDO ENERGÉTICO	KCAL
PROTEÍNAS	G
GRASAS TOTALES GRASAS SATURADAS GRASAS TRANS	G G MG
HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES AZÚCARES AZÚCARES AÑADIDOS	G G G
FIBRA DIETÉTICA	
SODIO	MG
INFORMACIÓN ADICIONAL**	

**VITAMINAS Y MINERALES:
LA CANTIDAD DE CUALQUIER OTRO NUTRIMENTO DE ACUERDO A LA INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA DE LA MISMA NORMA, QUE PUEDE INCLUIR UNO DE LOS SIGUIENTES NUTRIMENTOS: VITAMINA A (% VNR), VITAMINA E (% VNR), VITAMINA C (% VNR), VITAMINA B1 (% VNR), VITAMINA B2 (% VNR), VITAMINA B6 (% VNR), VITAMINA B12 (% VNR), VITAMINA D (% VNR), VITAMINA K (% VNR), ÁCIDO PANTOTÉNICO (% VNR), ÁCIDO FÓLICO (% VNR), NIACINA (% VNR), CALCIO (% VNR), FÓSFORO (% VNR), MAGNESIO (% VNR), HIERRO (% VNR), ZINC (% VNR), YODO (% VNR), COBRE (% VNR), CROMO (% VNR), FLÚOR (% VNR), SELENIO (% VNR).

TODOS O NINGUNO DE LOS SIGUIENTES: GRASA POLIINSATURADA, GRASA MONOINSATURADA; ÁCIDOS GRASOS TRANS, COLESTEROL, ALMIDONES, POLIALCOHOLES, POLIDEXTROSAS.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA: DE ACUERDO A LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA SE DEBERÁ TOMAR EN CUENTA LA ACTUALIZACIÓN A LOS LINEAMIENTOS DE ETIQUETADO DE INSUMOS ALIMENTICIOS ACORDE A LO ESTIPULADO EN LOS PERFILES NUTRIMENTALES DE LA FASE 1, ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO TRANSITORIO PRIMERO DE LA MODIFICACIÓN DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 PARA ASÍ, EVITAR ENTREGAR INSUMOS CON SELLOS DE ADVERTENCIA.

ASIMISMO, EN LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO INCLUIR LAS LEYENDAS "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA", "PRODUCTO NO NEGOCIABLE, PROHIBIDA SU VENTA", ASÍ COMO LOS LOGOTIPOS QUE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA QUE EMITE EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL PARA LA FAMILIA (GOBIERNO DE MÉXICO, SECRETARÍA DE SALUD Y POR LAS SIGLAS DEL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA) Y EL INSTITUTO DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y RELACIONES PÚBLICAS DEL GOBIERNO DE CHIAPAS (DIF CHIAPAS DE CORAZÓN Y ESCUDO DE ARMAS).

INCLUIR LA LEYENDA: "QUEJAS O SUGERENCIAS: SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, TELÉFONO 9616170020, EXT. 55058 Y 55116".

LA TINTA EN LA ETIQUETA DEBE SER DE GRADO ALIMENTICIO.

VIDA DE ANAQUEL: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS 4 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN EN LOS ALMACENES MUNICIPALES.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: EL ALMACÉN DEBE ENCONTRARSE LIMPIO, FRESCO Y SECO, EVITANDO EL CONTACTO DEL PRODUCTO CON PISOS, PAREDES, TECHOS O SUPERFICIES SUCIAS. SE DEBE EVITAR LUZ DIRECTA DEL SOL SOBRE EL PRODUCTO, YA QUE POR SU ALTO CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS ES PROPENSO A LA RANCIDEZ.

EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ALMACÉN INCLUYENDO EL TRANSPORTE. SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LA INFESTACIÓN Y CON ELLO LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS. EN CASO DE EMPLEARLOS, LOS ÚNICOS PERMITIDOS SON LOS QUE HAN SIDO REGISTRADOS POR COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS (CICOPLAFEST) O COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS (COFEPRIS) PARA SU USO EN PLANTA DE ALIMENTOS.

CON EL FIN DE GARANTIZAR QUE TODO EL PROCESO PRODUCTIVO DEL ALIMENTO CUMPLA CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS ESTABLECIDOS DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y EVITAR SU CONTAMINACIÓN, ES IMPORTANTE QUE LA PLANTA PROCESADORA CUMPLA CON LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009 Y OTROS CONSIDERADOS EN EL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:
EL ALIMENTO SE ACEPTA O RECHAZA DE ACUERDO A 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 Y EN BUEN ESTADO. 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 NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-251-SSA1-2009. DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.

REFERENCIA:

NORMA DE REFERENCIA	CLAVE
PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.	NOM-002-SCFI-2011
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
ALIMENTOS - UVA PASA - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA	NMX-F-609-NORMEX-2002
NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS	CODEX STAN 193-1995. ENMENDADA EN 2019
REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD	
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS	

7

CARNE DE RES COCIDA DESHEBRADA
PRESENTACIÓN: BOLSA TIPO POUCH DE 200 GRAMOS, CONTENIDO NETO, 160 G. MASA DRENADA.

DESCRIPCIÓN: CARNE DE RES COCIDA, DESHEBRADA Y MEZCLADA CON CALDO COMO LÍQUIDO DE COBERTURA (INGREDIENTES 100% NATURALES Y SIN CONSERVADORES), Y SOMETIDA A TRATAMIENTO TÉRMICO HASTA ESTERILIDAD COMERCIAL. EMPACADA AL VACÍO EN BOLSA POUCH DE GRADO ALIMENTICIO, INOCUO Y RESISTENTE.

INGREDIENTES. CARNE DE RES COCIDA DESHEBRADA, CALDO DE RES, CONDIMENTOS.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:
EN REFERENCIA A LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-130-SSA1-1995, BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS, LA CARNE DE RES COCIDA DESHEBRADA DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS PARA ALIMENTOS CON PH > 4,6 ESTERILIZADOS COMERCIALMENTE.

MESOFILICOS AEROBIOS: NEGATIVO
MESOFILICOS ANAEROBIOS: NEGATIVO
TERMOFILICOS AEROBIOS: NEGATIVO
TERMOFILICOS ANAEROBIOS: NEGATIVO

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:
EN REFERENCIA A LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-213-SSA1-2018, PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA, SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO SIGUIENTE:

ARSÉNICO (AS): MÁXIMO 0.5 MG/KG
-CADMIO: 0,1 MG/KG -ESTAÑO: MÁXIMO 50 MG/KG -PLOMO (PB): MÁXIMO 1,0 MG/KG

MATERIA EXTRAÑA: LOS PRODUCTOS CÁRNICOS DEBERÁN DE ESTAR EXENTOS DE MATERIA EXTRAÑA. LAS ASTILLAS DE HUESO NO DEBERÁN DE TENER UNA LONGITUD MAYOR A 7 MM.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: DE ACUERDO AL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, SE DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:

COLOR: CAFÉ A CAFÉ OSCURO
APARIENCIA/ASPECTO: CARACTERÍSTICO DE LA CARNE DE RES DESHEBRADA.
OLOR: CARACTERÍSTICO A CARNE DE RES, SIN OLORES AGRIOS O PUTREFACTOS.
SABOR: CARACTERÍSTICO A CARNE DE RES

SODIO: MÁXIMO 400 MG/100G DE PRODUCTO.

DE ACUERDO A LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE, EL CONTENIDO DE GRASA DEBE SER < 10G Y DE GRASA SATURADA MÁXIMO 4G POR PORCIÓN DE 100 G.

DE ACUERDO A LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-194-SSA1-2004, PRODUCTOS Y SERVICIOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS AL SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES PARA ABASTO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO. ESPECIFICACIONES SANITARIAS DE PRODUCTOS ESPECIFICACIONES SANITARIAS, LOS PRODUCTOS DE GANADO BOVINO DEBEN ESTAR LIBRES DE CLENBUTEROL.

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.

ENVASE Y EMBALAJE: 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.

EL EMBALAJE, DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCIÓN ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO AL EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. EL RECIPIENTE TENDRÁ LA CAPACIDAD PARA RESGUARDAR LA TOTALIDAD DE LAS PIEZAS SIN DEJAR ESPACIOS VACÍOS, CUYO MOVIMIENTO PROVOQUE LA RUPTURA O DETERIORO DEL ALIMENTO.

EL EMBALAJE DEBERÁ INDICAR EL NÚMERO MÁXIMO DE ESTIBAS PARA EL CORRECTO ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO.

ETIQUETADO.
DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTIPULADO EN LA MODIFICACIÓN DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PRE ENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA:

EN EL ENVASE DEL INSUMO DEBE DE LLEVAR UNA ETIQUETA VISIBLE E INDELEBLE CON LOS SIGUIENTES DATOS: NOMBRE O DENOMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS, LISTA DE INGREDIENTES, NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, INDICACIÓN DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, INSTRUCCIONES PARA EL USO Y ETIQUETADO NUTRIMENTAL.

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.

EN CUMPLIMIENTO AL NUMERAL 4.5 ETIQUETADO NUTRIMENTAL DE LA MISMA NORMA, DEBE DE EXPRESAR EN SU ETIQUETA TODA DESCRIPCIÓN SOBRE LAS PROPIEDADES NUTRIMENTALES DEL INSUMO DE ACUERDO AL CONTENIDO NETO O EN 100 GRAMOS, TOTALIDAD DEL ENVASE O ADICIONAL A LA PORCIÓN SUGERIDA DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100G O 100 ML
CONTENIDO ENERGÉTICO	KCAL
PROTEÍNAS	G
GRASAS TOTALES GRASAS SATURADAS GRASAS TRANS	G G MG
HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES AZÚCARES AZÚCARES AÑADIDOS	G G G
FIBRA DIETÉTICA	
SODIO	MG
INFORMACIÓN ADICIONAL**	

**VITAMINAS Y MINERALES:
LA CANTIDAD DE CUALQUIER OTRO NUTRIMENTO DE ACUERDO A LA INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA DE LA MISMA NORMA, QUE PUEDE INCLUIR UNO DE LOS SIGUIENTES NUTRIMENTOS: VITAMINA A (% VNR), VITAMINA E (% VNR), VITAMINA C (% VNR), VITAMINA B1 (% VNR), VITAMINA B2 (% VNR), VITAMINA B6 (% VNR), VITAMINA B12 (% VNR), VITAMINA D (% VNR), VITAMINA K (% VNR), ÁCIDO PANTOTÉNICO (% VNR), ÁCIDO FÓLICO (% VNR), NIACINA (% VNR), CALCIO (% VNR), FÓSFORO (% VNR), MAGNESIO (% VNR), HIERRO (% VNR), ZINC (% VNR), YODO (% VNR), COBRE (% VNR), CROMO (% VNR), FLÚOR (% VNR), SELENIO (% VNR).

TODOS O NINGUNO DE LOS SIGUIENTES: GRASA POLIINSATURADA, GRASA MONOINSATURADA; ÁCIDOS GRASOS TRANS, COLESTEROL, ALMIDONES, POLIALCOHOLES, POLIDEXTROSAS.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA:
DE ACUERDO A LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA SE DEBERÁ TOMAR EN CUENTA LA ACTUALIZACIÓN A LOS LINEAMIENTOS DE ETIQUETADO DE INSUMOS ALIMENTICIOS ACORDE A LO ESTIPULADO EN LOS PERFILES NUTRIMENTALES DE LA FASE 1, ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO TRANSITORIO PRIMERO DE LA MODIFICACIÓN DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 PARA ASÍ, EVITAR ENTREGAR INSUMOS CON SELLOS DE ADVERTENCIA.

ASIMISMO, EN LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO INCLUIR LAS LEYENDAS "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA", "PRODUCTO NO NEGOCIABLE, PROHIBIDA SU VENTA", ASÍ COMO LOS LOGOTIPOS QUE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA QUE EMITE EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL PARA LA FAMILIA (GOBIERNO DE MÉXICO, SECRETARÍA DE SALUD Y POR LAS SIGLAS DEL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA) Y EL INSTITUTO DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y RELACIONES PÚBLICAS DEL GOBIERNO DE CHIAPAS (DIF CHIAPAS DE CORAZÓN Y ESCUDO DE ARMAS).

INCLUIR LA LEYENDA: "QUEJAS O SUGERENCIAS: SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, TELÉFONO 9616170020, EXT. 55058 Y 55116".

LA TINTA EN LA ETIQUETA DEBE SER DE GRADO ALIMENTICIO.

CON EL FIN DE GARANTIZAR QUE TODO EL PROCESO PRODUCTIVO DEL ALIMENTO CUMPLA CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS ESTABLECIDOS DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y EVITAR SU CONTAMINACIÓN, ES IMPORTANTE QUE LA PLANTA PROCESADORA CUMPLA CON LA NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-251-SSA1-2009 Y OTROS CONSIDERADOS EN EL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

EL ALIMENTO SE ACEPTA O RECHAZA DE ACUERDO A LOS SIGUIENTES CRITERIOS:

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
APARIENCIA/ASPECTO	COLOR, OLOR Y APARIENCIA/ASPECTO, DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES ESTABLECIDAS	COLOR, OLOR Y APARIENCIA/ASPECTO, DIFERENTE A LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES ESTABLECIDAS
ENVASE	ÍNTEGRO Y EN BUEN ESTADO. 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
VEHÍCULO DE TRANSPORTE	LIMPIO, SIN DERRAMES, SIN EVIDENCIA DE PLAGAS, SIN MALOS OLORES Y SIN RESTOS DE COMIDA.	SUCIO, CON DERRAMES, CON EVIDENCIA DE PLAGAS, CON MALOS OLORES, Y CON RESTOS DE COMIDA.

VIDA DE ANAQUEL: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN EN LOS ALMACENES MUNICIPALES.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: EL ALMACÉN DEBE ENCONTRARSE LIMPIO, FRESCO Y SECO, EVITANDO EL CONTACTO DEL PRODUCTO CON PISOS, PAREDES, TECHOS O SUPERFICIES SUCIAS.

EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ALMACÉN INCLUYENDO EL TRANSPORTE. SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LA INFESTACIÓN Y CON ELLO LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS. EN CASO DE EMPLEARLOS, LOS ÚNICOS PERMITIDOS SON LOS QUE HAN SIDO REGISTRADOS POR COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS (CICOPLAFEST) O COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS (COFEPRIS) PARA SU USO EN PLANTA DE ALIMENTOS.

EL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS DEBE REALIZARSE EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN TAL COMO SE ESTABLECE EN EL NUMERAL 5.13 DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-251-SSA1-2009. DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.

REFERENCIAS:

NORMA DE REFERENCIA	CLAVE
PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA	NOM-213-SSA1-2018
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDO A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS.	NOM-130-SSA1-1995
PRODUCTOS Y SERVICIOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS AL SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES PARA ABASTO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO. ESPECIFICACIONES SANITARIAS DE PRODUCTOS ESPECIFICACIONES SANITARIAS.	NOM-194-SSA1-2004
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

8

ENSALADA DE VERDURAS
PRESENTACIÓN: LATA DE 220 GRAMOS CONTENIDO NETO, 130 GRAMOS MASA DRENADA.

DESCRIPCIÓN. PRODUCTO ELABORADO CON VEGETALES, A PARTIR DE LA MEZCLA DE LEGUMBRES Y VEGETALES (CHÍCHARO REHIDRATADO, EJOTE (LAVADO, DESPUNTADO Y TROCEADO)) Y ZANAHORIAS (LAVADAS, PELADAS Y CORTADAS). EL PRODUCTO ES SOMETIDO A UN TRATAMIENTO TÉRMICO (ESCALDADO) EN SU MEDIO DE COBERTURA, ADICIONADO DE INGREDIENTES Y ADITIVOS PERMITIDOS, PARA GARANTIZAR SU ESTABILIDAD BIOLÓGICA Y, POR LO TANTO, SU CONSERVACIÓN. TIPO DE ENVASE: LATA.

INGREDIENTES. AGUA, CHÍCHARO, ZANAHORIA, EJOTE, SAL YODADA Y CLORURO DE CALCIO (PARA TEXTURA).

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: EN CUMPLIMIENTO AL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, LA ENSALADA DE VERDURAS, DEBE DE CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:

COLOR: CARACTERÍSTICO DE CADA VERDURA Y CON SUFICIENTE INTENSIDAD.
OLOR: CARACTERÍSTICO DE LAS VERDURAS Y EXENTO DE OLORES EXTRAÑOS.
SABOR: A VERDURA FRESCA Y COCIDA, LIBRE DE SABORES EXTRAÑOS.
TEXTURA: PRODUCTO TIERNO Y FIRME (NI DEMASIADO DURO, NI DEMASIADO BLANDO).

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:
EN REFERENCIA A LAS NORMAS MEXICANAS NORMA MEXICANA NMX-F-028-1981. ALIMENTOS PARA HUMANOS. CHÍCHAROS ENVASADOS Y NORMA MEXICANA NMX-F-419-1982. PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USO HUMANO. EJOTES ENVASADOS, SE DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:

SÓLIDOS SOLUBLES (%):
MÁXIMO DE CHÍCHARO: 12% MÁXIMO DE EJOTES: 4.0-5.0% PH (%): MÁXIMO 5.5-6.5 (CHÍCHARO Y EJOTES).

DE ACUERDO A LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-130-SSA1-1995, BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS, LA ENSALADA DE VERDURAS DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Y TOXICOLÓGICAS PARA ALIMENTOS CON PH > 4,6 ESTERILIZADOS COMERCIALMENTE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:
MESOFÍLICOS AEROBIOS UFC/G : NEGATIVO.
MESOFÍLICOS ANAEROBIOS UFC/G: NEGATIVO.
TERMOFÍLICOS AEROBIOS UFC/G: NEGATIVO.
TERMOFÍLICOS ANAEROBIOS UFC/G: NEGATIVO.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:
-PLOMO (PB):1.0 MG/KG -ARSÉNICO (AS):1.0 MG/KG -CADMIO (CD): 0.2 MG/KG. -ESTAÑO (SN): 100 MG/KG.

DE ACUERDO AL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEBE CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:

SODIO: MÁXIMO 400 MG/100G DE PRODUCTO.

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 AL MENOS 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN EN LOS ALMACENES MUNICIPALES.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: EL ALMACÉN DEBE ENCONTRARSE LIMPIO, FRESCO Y SECO, EVITANDO EL CONTACTO DEL PRODUCTO CON PISOS, PAREDES, TECHOS O SUPERFICIES SUCIAS.

EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ALMACÉN INCLUYENDO EL TRANSPORTE. SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LA INFESTACIÓN Y CON ELLO LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS. EN CASO DE EMPLEARLOS, LOS ÚNICOS PERMITIDOS SON LOS QUE HAN SIDO REGISTRADOS POR COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS (CICOPLAFEST) O COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS (COFEPRIS) PARA SU USO EN PLANTA DE ALIMENTOS.

ENVASE Y EMBALAJE: 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.

EL EMBALAJE, DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCIÓN ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO AL EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. EL RECIPIENTE TENDRÁ LA CAPACIDAD PARA RESGUARDAR LA TOTALIDAD DE LAS PIEZAS SIN DEJAR ESPACIOS VACÍOS, CUYO MOVIMIENTO PROVOQUE LA RUPTURA O DETERIORO DEL ALIMENTO.

EL EMBALAJE DEBERÁ INDICAR EL NÚMERO MÁXIMO DE ESTIBAS PARA EL CORRECTO ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO.

ETIQUETADO: DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTIPULADO EN LA NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PRE ENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA:

EN EL ENVASE DEL INSUMO DEBE DE LLEVAR UNA ETIQUETA VISIBLE E INDELEBLE CON LOS SIGUIENTES DATOS: NOMBRE O DENOMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS, LISTA DE INGREDIENTES, NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, INDICACIÓN DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, INSTRUCCIONES PARA EL USO Y ETIQUETADO NUTRIMENTAL.

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.

EN CUMPLIMIENTO AL NUMERAL 4.5 ETIQUETADO NUTRIMENTAL DE LA MISMA NORMA, DEBE DE EXPRESAR EN SU ETIQUETA TODA DESCRIPCIÓN SOBRE LAS PROPIEDADES NUTRIMENTALES DEL INSUMO DE ACUERDO AL CONTENIDO NETO O EN 100 GRAMOS, TOTALIDAD DEL ENVASE O ADICIONAL A LA PORCIÓN SUGERIDA DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100G O 100 ML
CONTENIDO ENERGÉTICO	KCAL
PROTEÍNAS	G
GRASAS TOTALES GRASAS SATURADAS GRASAS TRANS	G G MG
HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES AZÚCARES AZÚCARES AÑADIDOS	G G G
FIBRA DIETÉTICA	
SODIO	MG
INFORMACIÓN ADICIONAL**	

**VITAMINAS Y MINERALES:
LA CANTIDAD DE CUALQUIER OTRO NUTRIMENTO DE ACUERDO A LA INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA DE LA MISMA NORMA, QUE PUEDE INCLUIR UNO DE LOS SIGUIENTES NUTRIMENTOS: VITAMINA A (% VNR), VITAMINA E (% VNR), VITAMINA C (% VNR), VITAMINA B1 (% VNR), VITAMINA B2 (% VNR), VITAMINA B6 (% VNR), VITAMINA B12 (% VNR), VITAMINA D (% VNR), VITAMINA K (% VNR), ÁCIDO PANTOTÉNICO (% VNR), ÁCIDO FÓLICO (% VNR), NIACINA (% VNR), CALCIO (% VNR), FÓSFORO (% VNR), MAGNESIO (% VNR), HIERRO (% VNR), ZINC (% VNR), YODO (% VNR), COBRE (% VNR), CROMO (% VNR), FLÚOR (% VNR), SELENIO (% VNR).

TODOS O NINGUNO DE LOS SIGUIENTES: GRASA POLIINSATURADA, GRASA MONOINSATURADA; ÁCIDOS GRASOS TRANS, COLESTEROL, ALMIDONES, POLIALCOHOLES, POLIDEXTROSAS.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA: DE ACUERDO A LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA SE DEBERÁ TOMAR EN CUENTA LA ACTUALIZACIÓN A LOS LINEAMIENTOS DE ETIQUETADO DE INSUMOS ALIMENTICIOS ACORDE A LO ESTIPULADO EN LOS PERFILES NUTRIMENTALES DE LA FASE 1, ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO TRANSITORIO PRIMERO DE LA MODIFICACIÓN DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 PARA ASÍ, EVITAR ENTREGAR INSUMOS CON SELLOS DE ADVERTENCIA.

ASIMISMO, EN LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO INCLUIR LAS LEYENDAS "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA", "PRODUCTO NO NEGOCIABLE, PROHIBIDA SU VENTA", ASÍ COMO LOS LOGOTIPOS QUE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA QUE EMITE EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL PARA LA FAMILIA (GOBIERNO DE

MÉXICO, SECRETARÍA DE SALUD Y POR LAS SIGLAS DEL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA) Y EL INSTITUTO DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y RELACIONES PÚBLICAS DEL GOBIERNO DE CHIAPAS (DIF CHIAPAS DE CORAZÓN Y ESCUDO DE ARMAS).

INCLUIR LA LEYENDA: "QUEJAS O SUGERENCIAS: SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, TELÉFONO 9616170020, EXT. 55058 Y 55116".

LA TINTA EN LA ETIQUETA DEBE SER DE GRADO ALIMENTICIO.

CON EL FIN DE GARANTIZAR QUE TODO EL PROCESO PRODUCTIVO DEL ALIMENTO CUMPLA CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS ESTABLECIDOS DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y EVITAR SU CONTAMINACIÓN, ES IMPORTANTE QUE LA PLANTA PROCESADORA CUMPLA CON LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009 Y OTROS CONSIDERADOS EN EL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

EL ALIMENTO SE ACEPTA O RECHAZA DE ACUERDO A 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
LATA	INTEGRO	ABOMBADAS, OXIDADAS, CON FUGA, ABOLLADAS EN COSTURA Y ENGARGOLADO O EN CUALQUIER PARTE DEL CUERPO, CUANDO PRESENTE ABOLLADURA EN ÁNGULO PRONUNCIADO O LA ABOLLADURA SEA MAYOR DE 1.5 CM DE DIÁMETRO EN PRESENTACIONES INFERIORES A 1 KG.
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 NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-251-SSA1-2009. DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.

REFERENCIAS:

NORMA DE REFERENCIA	CLAVE
ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMÉTICOS Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIÓN Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS	NOM-130-SSA1-1995
ALIMENTOS PARA HUMANOS. CHÍCHAROS ENVASADOS	NMX-F-028-1981
PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USO HUMANO. EJOTES ENVASADOS	NMX-F-419-1982
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

9

FRIJOL NEGRO
PRESENTACIÓN: BOLSA DE 1 KILOGRAMO CONTENIDO NETO.

DESCRIPCIÓN: GRANO PERTENECIENTE A LA FAMILIA FABACEAE DE LA SUBFAMILIA PAPILONOIDEA, GÉNERO PHASEOLUS Y ESPECIE VULGARIS LINNEO, DESTINADO PARA CONSUMO DIRECTO, QUE SE PRODUCE O COMERCIALIZA EN EL TERRITORIO NACIONAL. SE SOLICITA FRIJOL NEGRO,
CATEGORÍA I, EL CUAL DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS ESTABLECIDAS EN LA NORMA MEXICANA NMX-FF-038-SCFI-2016 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FABÁCEAS – FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS: HUMEDAD: 8.5 A 13.0 % (± 0.5)

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD: CATEGORÍA I (PRIMERA)

IMPUREZAS Y MATERIAS EXTRAÑAS:
PIEDRAS (%): MÁXIMO 0.50
OTROS (%): MÁXIMO 0.30
TOTAL (%): MÁXIMO 0.80
GRANOS DAÑADOS:
AGENTES METEOROLÓGICOS (%): MÁXIMO 0.80.
HONGOS (%): MÁXIMO 0.50.
INSECTOS Y ROEDORES (% EN MASA): MÁXIMO 1.00.
DESARROLLO GERMINAL (% EN MASA): MÁXIMO 0.10.
TOTAL (%): MÁXIMO 2.40.
VARIEDADES:
CONTRASTANTES (%): MÁXIMO 0.75.
AFINES (%): MÁXIMO 1.50.
TOTAL (%): MÁXIMO 2.25.
GRANOS DEFECTUOSOS:
PARTIDOS O QUEBRADOS (%): MÁXIMO 1.50.
MANCHADOS (%): MÁXIMO 2.00.
AMPOLLADOS (%): MÁXIMO 2.00.
TOTAL (%): MÁXIMO 5.50.
PRESENCIA DE PLAGAS. 0.

TIEMPO DE COCCIÓN: 55 MIN A 70 MIN, EN UNA OLLA DE PRESIÓN CASERA.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: COLOR: NEGRO, CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD DE GRANO SANO, SECO Y LIMPIO.
OLOR: 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 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 TOXICOLÓGICAS: EN REFERENCIA A LA NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 ENMENDADA EN 2019. SE CONSIDERAN LOS SIGUIENTES LÍMITES:

-PLOMO: 0.1 MG/KG MÁXIMO -CADMIO: 0.1 MG/KG MÁXIMO.

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.

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: DEBERÁ ESTAR EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA.

LIBRE DE INSECTOS O RESTOS DE INSECTOS Y SUCIEDAD (IMPUREZAS DE ORIGEN ANIMAL, INCLUIDOS INSECTOS MUERTOS), NO DEBE PRESENTAR MICRORGANISMOS PATÓGENOS O SUSTANCIAS TÓXICAS GENERADAS POR ELLOS NI MATERIAS OBJETABLES; DEBE ESTAR EXENTO DE PARÁSITOS QUE SIGNIFIQUEN UN PELIGRO PARA LA SALUD, EXENTO DE EXCRETAS DE ROEDORES U OTROS ANIMALES Y EXENTO DE SEMILLAS TÓXICAS QUE PONGAN EN RIESGO LA SALUD HUMANA.

VIDA DE ANAQUEL: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN EN LOS ALMACENES MUNICIPALES.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: EL ALMACÉN DEBE ENCONTRARSE LIMPIO, FRESCO Y SECO, EVITANDO EL CONTACTO DEL PRODUCTO CON PISOS, PAREDES, TECHOS O SUPERFICIES SUCIAS. SE DEBE EVITAR LUZ DIRECTA DEL SOL SOBRE EL PRODUCTO.

EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ALMACÉN INCLUYENDO EL TRANSPORTE. SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LA INFESTACIÓN Y CON ELLO LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS. EN CASO DE EMPLEARLOS, LOS ÚNICOS PERMITIDOS SON LOS QUE HAN SIDO REGISTRADOS POR COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS (CICOPLAFEST) O COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS (COFEPRIS) PARA SU USO EN PLANTA DE ALIMENTOS.

ENVASE Y EMBALAJE: 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.

EL EMBALAJE, DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCIÓN ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO AL EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. EL RECIPIENTE TENDRÁ LA CAPACIDAD PARA RESGUARDAR LA TOTALIDAD DE LAS PIEZAS SIN DEJAR ESPACIOS VACÍOS, CUYO MOVIMIENTO PROVOQUE LA RUPTURA O DETERIORO DEL ALIMENTO.

EL EMBALAJE DEBERÁ INDICAR EL NÚMERO MÁXIMO DE ESTIBAS PARA EL CORRECTO ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO.

ETIQUETADO: DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTIPULADO EN LA MODIFICACIÓN DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PRE ENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA:

EN EL ENVASE DEL INSUMO DEBE DE LLEVAR UNA ETIQUETA VISIBLE E INDELEBLE CON LOS SIGUIENTES DATOS: NOMBRE O DENOMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS, LISTA DE INGREDIENTES, NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, INDICACIÓN DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, INSTRUCCIONES PARA EL USO Y ETIQUETADO NUTRIMENTAL.

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.

EN CUMPLIMIENTO AL NUMERAL 4.5 ETIQUETADO NUTRIMENTAL DE LA MISMA NORMA, DEBE DE EXPRESAR EN SU ETIQUETA TODA DESCRIPCIÓN SOBRE LAS PROPIEDADES NUTRIMENTALES DEL INSUMO DE ACUERDO AL CONTENIDO NETO O EN 100 GRAMOS, TOTALIDAD DEL ENVASE O ADICIONAL A LA PORCIÓN SUGERIDA DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100G O 100 ML
CONTENIDO ENERGÉTICO	KCAL
PROTEÍNAS	G
GRASAS TOTALES GRASAS SATURADAS GRASAS TRANS	G G MG
HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES AZÚCARES AZÚCARES AÑADIDOS	G G G
FIBRA DIETÉTICA	
SODIO	MG
INFORMACIÓN ADICIONAL**	

**VITAMINAS Y MINERALES:

LA CANTIDAD DE CUALQUIER OTRO NUTRIMENTO DE ACUERDO A LA INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA DE LA MISMA NORMA, QUE PUEDE INCLUIR UNO DE LOS SIGUIENTES NUTRIMENTOS: VITAMINA A (% VNR), VITAMINA E (% VNR), VITAMINA C (% VNR), VITAMINA B1 (% VNR), VITAMINA B2 (% VNR), VITAMINA B6 (% VNR), VITAMINA B12 (% VNR), VITAMINA D (% VNR), VITAMINA K (% VNR), ÁCIDO PANTOTÉNICO (% VNR), ÁCIDO FÓLICO (% VNR), NIACINA (% VNR), CALCIO (% VNR), FÓSFORO (% VNR), MAGNESIO (% VNR), HIERRO (% VNR), ZINC (% VNR), YODO (% VNR), COBRE (% VNR), CROMO (% VNR), FLÚOR (% VNR), SELENIO (% VNR).

TODOS O NINGUNO DE LOS SIGUIENTES: GRASA POLIINSATURADA, GRASA MONOINSATURADA; ÁCIDOS GRASOS TRANS, COLESTEROL, ALMIDONES, POLIALCOHOLES, POLIDEXTROSAS.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA: DE ACUERDO A LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA SE DEBERÁ TOMAR EN CUENTA LA ACTUALIZACIÓN A LOS LINEAMIENTOS DE ETIQUETADO DE INSUMOS ALIMENTICIOS ACORDE A LO ESTIPULADO EN LOS PERFILES NUTRIMENTALES DE LA FASE 1, ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO TRANSITORIO PRIMERO DE LA MODIFICACIÓN DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 PARA ASÍ, EVITAR ENTREGAR INSUMOS CON SELLOS DE ADVERTENCIA.

ASIMISMO, EN LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO INCLUIR LAS LEYENDAS "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA", "PRODUCTO NO NEGOCIABLE, PROHIBIDA SU VENTA", ASÍ COMO LOS LOGOTIPOS QUE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA QUE EMITE EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL PARA LA FAMILIA (GOBIERNO DE MÉXICO, SECRETARÍA DE SALUD Y POR LAS SIGLAS DEL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA) Y EL INSTITUTO DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y RELACIONES PÚBLICAS DEL GOBIERNO DE CHIAPAS (DIF CHIAPAS DE CORAZÓN Y ESCUDO DE ARMAS).

INCLUIR LA LEYENDA: "QUEJAS O SUGERENCIAS: SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, TELÉFONO 9616170020, EXT. 55058 Y 55116".

LA TINTA EN LA ETIQUETA DEBE SER DE GRADO ALIMENTICIO.

CON EL FIN DE GARANTIZAR QUE TODO EL PROCESO PRODUCTIVO DEL ALIMENTO CUMPLA CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS ESTABLECIDOS DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y EVITAR SU CONTAMINACIÓN, ES IMPORTANTE QUE LA PLANTA PROCESADORA CUMPLA CON LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009 Y OTROS CONSIDERADOS EN EL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

EL ALIMENTO SE ACEPTA O RECHAZA DE ACUERDO A 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
APARIENCIA	SIN MOHOS Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA.	CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO CON INFESTACIONES.
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 NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-251-SSA1-2009. DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.

REFERENCIAS:

NORMA DE REFERENCIA	CLAVE
PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO-FABÁCEAS-FRÍJOL (PHASEOLUSVULGARIS L.) ESPECIFICACIONES Y MÉTODO DE PRUEBA	NMX-FF-038-SCFI-2016
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS	CODEX STAN 193-1995. ENMENDADA EN 2019
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

10

HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA
PRESENTACIÓN: PIEZA DE 1 KILOGRAMO CONTENIDO NETO.

DESCRIPCIÓN: ES EL PRODUCTO DESHIDRATADO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE LOS GRANOS DEL MAÍZ NIXTAMALIZADO.

INGREDIENTES: MAÍZ NIXTAMALIZADO (PROCESO DE COCIMIENTO CON AGUA Y CAL), ADICIONADO CON ÁCIDO FÓLICO, HIERRO, ZINC Y RESTITUIDO CON VITAMINA B1, VITAMINA B2, VITAMINA B3.

SENSORIALES: EN REFERENCIA A LA 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, DEBE DARSE CUMPLIMIENTO A LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.

COLOR: DEBE SER BLANCO AMARILLENTO O CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD DEL GRANO EMPLEADO.
OLOR: DEBE SER CARACTERÍSTICO Y NO PRESENTAR SIGNOS DE RANCIDEZ U OTRO OLOR EXTRAÑO.
SABOR: DEBE SER CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO Y NO TENER NINGÚN SABOR EXTRAÑO.

DE ACUERDO AL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEBE CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:

SODIO: MÁXIMO 400 MG/100G DE PRODUCTO.
ASPECTO/APARIENCIA: DEBE SER GRANULOSO CON UNA FINURA TAL QUE EL 75% COMO MÍNIMO PASE A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, TAMIZ NOM NO. 24 M. – 60 U.S.

LAS HARINAS DE MAÍZ NIXTAMALIZADO DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS NUMERALES 6.2, 6.3, 6.4, 6.5 Y 6.7 DE LA NORMA MEXICANA-NMX-F-046-SCFI-2018, DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:
HUMEDAD %: MÁXIMO 12.5.
PROTEÍNA EN BASE SECA %: MÍNIMO 7.
PROTEÍNA EN BASE HÚMEDA %: MÍNIMO 6
EXTRACTO ETÉREO EN BASE SECA %: MÍNIMO 3.
EXTRACTO ETÉREO EN BASE HÚMEDA %: MÍNIMO 2.5
CENIZAS % EN BASE SECA: MÁXIMO 3.5
CENIZAS % EN BASE HÚMEDA: MÁXIMO 3.
FIBRA DIETÉTICA TOTAL EN BASE SECA %: MÍNIMO 6.
FIBRA DIETÉTICA TOTAL EN BASE HÚMEDA %: MÍNIMO 5.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (LÍMITE MÁXIMO):
MESOFÍLICOS AEROBIOS UFC/G: 50,000
COLIFORMES TOTALES UFC/G: 100
HONGOS UFC/G: 1,000.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:
CONTAMINANTES QUÍMICOS:
-PLOMO (PB): 0.5 MG/KG MÁXIMO. -CADMIO (CD): 0,1 MG/KG MÁXIMO. -ARSÉNICO: 0.3 MG/KG MÁXIMO. -AFLATOXINAS: 12µG/KG MÁXIMO.

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.

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	FUENTE RECOMENDADA
TIAMINA (VITAMINA B1)	5 MG/KG	MONONITRATO DE TIAMINA
RIBOFLAVINA (VITAMINA B2)	3 MG/KG	RIBOFLAVINA
NIACINA (VITAMINA B3)	35 MG/KG	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	FUENTE RECOMENDADA
ÁCIDO FÓLICO.	2 MG/KG	ÁCIDO FÓLICO
HIERRO (COMO IÓN FERROSO)	40 MG/KG	SULFATO O FUMARATO FERROSO
ZINC.	40 MG/KG	ÓXIDO DE ZINC

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.

VIDA DE ANAQUEL: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN EN LOS ALMACENES MUNICIPALES.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: EL ALMACÉN DEBE ENCONTRARSE LIMPIO, FRESCO Y SECO, EVITANDO EL CONTACTO DEL PRODUCTO CON PISOS, PAREDES, TECHOS O SUPERFICIES SUCIAS. SE DEBE EVITAR LUZ DIRECTA DEL SOL SOBRE EL PRODUCTO.

EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ALMACÉN INCLUYENDO EL TRANSPORTE. SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LA INFESTACIÓN Y CON ELLO LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS. EN CASO DE EMPLEARLOS, LOS ÚNICOS PERMITIDOS SON LOS QUE HAN SIDO REGISTRADOS POR COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS (CICOPLAFEST) O COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS (COFEPRIS) PARA SU USO EN PLANTA DE ALIMENTOS.

ENVASE Y EMBALAJE: 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.

EL EMBALAJE, DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCIÓN ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO AL EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. EL RECIPIENTE TENDRÁ LA CAPACIDAD PARA RESGUARDAR LA TOTALIDAD DE LAS PIEZAS SIN DEJAR ESPACIOS VACÍOS, CUYO MOVIMIENTO PROVOQUE LA RUPTURA O DETERIORO DEL ALIMENTO.

EL EMBALAJE DEBERÁ INDICAR EL NÚMERO MÁXIMO DE ESTIBAS PARA EL CORRECTO ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO.

ETIQUETADO: DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTIPULADO EN LA MODIFICACIÓN DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PRE ENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA:

EN EL ENVASE DEL INSUMO DEBE DE LLEVAR UNA ETIQUETA VISIBLE E INDELEBLE CON LOS SIGUIENTES DATOS: NOMBRE O DENOMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS, LISTA DE INGREDIENTES, NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, INDICACIÓN DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, INSTRUCCIONES PARA EL USO Y ETIQUETADO NUTRIMENTAL.

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.

EN CUMPLIMIENTO AL NUMERAL 4.5 ETIQUETADO NUTRIMENTAL DE LA MISMA NORMA, DEBE DE EXPRESAR EN SU ETIQUETA TODA DESCRIPCIÓN SOBRE LAS PROPIEDADES NUTRIMENTALES DEL INSUMO DE ACUERDO AL CONTENIDO NETO O EN 100 GRAMOS, TOTALIDAD DEL ENVASE O ADICIONAL A LA PORCIÓN SUGERIDA DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100G O 100 ML
CONTENIDO ENERGÉTICO	KCAL
PROTEÍNAS	G
GRASAS TOTALES GRASAS SATURADAS GRASAS TRANS	G G MG

HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES AZÚCARES AZÚCARES AÑADIDOS	G G G
FIBRA DIETÉTICA	
SODIO	MG
INFORMACIÓN ADICIONAL**	

**VITAMINAS Y MINERALES:
LA CANTIDAD DE CUALQUIER OTRO NUTRIMENTO DE ACUERDO A LA INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA DE LA MISMA NORMA, QUE PUEDE INCLUIR UNO DE LOS SIGUIENTES NUTRIMENTOS: VITAMINA A (% VNR), VITAMINA E (% VNR), VITAMINA C (% VNR), VITAMINA B1 (% VNR), VITAMINA B2 (% VNR), VITAMINA B6 (% VNR), VITAMINA B12 (% VNR), VITAMINA D (% VNR), VITAMINA K (% VNR), ÁCIDO PANTOTÉNICO (% VNR), ÁCIDO FÓLICO (% VNR), NIACINA (% VNR), CALCIO (% VNR), FÓSFORO (% VNR), MAGNESIO (% VNR), HIERRO (% VNR), ZINC (% VNR), YODO (% VNR), COBRE (% VNR), CROMO (% VNR), FLÚOR (% VNR), SELENIO (% VNR).

TODOS O NINGUNO DE LOS SIGUIENTES: GRASA POLIINSATURADA, GRASA MONOINSATURADA; ÁCIDOS GRASOS TRANS, COLESTEROL, ALMIDONES, POLIALCOHOLES, POLIDEXTROSAS.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA: DE ACUERDO A LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA SE DEBERÁ TOMAR EN CUENTA LA ACTUALIZACIÓN A LOS LINEAMIENTOS DE ETIQUETADO DE INSUMOS ALIMENTICIOS ACORDE A LO ESTIPULADO EN LOS PERFILES NUTRIMENTALES DE LA FASE 1, ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO TRANSITORIO PRIMERO DE LA MODIFICACIÓN DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 PARA ASÍ, EVITAR ENTREGAR INSUMOS CON SELLOS DE ADVERTENCIA.

ASIMISMO, EN LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO INCLUIR LAS LEYENDAS "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA", "PRODUCTO NO NEGOCIABLE, PROHIBIDA SU VENTA", ASÍ COMO LOS LOGOTIPOS QUE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA QUE EMITE EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL PARA LA FAMILIA (GOBIERNO DE MÉXICO, SECRETARÍA DE SALUD Y POR LAS SIGLAS DEL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA) Y EL INSTITUTO DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y RELACIONES PÚBLICAS DEL GOBIERNO DE CHIAPAS (DIF CHIAPAS DE CORAZÓN Y ESCUDO DE ARMAS).
INCLUIR LA LEYENDA: "QUEJAS O SUGERENCIAS: SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, TELÉFONO 9616170020, EXT. 55058 Y 55116".

LA TINTA EN LA ETIQUETA DEBE SER DE GRADO ALIMENTICIO.

CON EL FIN DE GARANTIZAR QUE TODO EL PROCESO PRODUCTIVO DEL ALIMENTO CUMPLA CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS ESTABLECIDOS DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y EVITAR SU CONTAMINACIÓN, ES IMPORTANTE QUE LA PLANTA PROCESADORA CUMPLA CON LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009 Y OTROS CONSIDERADOS EN EL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL DIF.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

EL ALIMENTO SE ACEPTA O RECHAZA DE ACUERDO A 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
APARIENCIA	SIN MOHOS, Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA.	CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES.
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 NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-251-SSA1-2009. DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.

REFERENCIAS:

NORMA DE REFERENCIA	CLAVE
HARINAS DE MAÍZ NIXTAMALIZADO	NMX-F-046-SCFI-2018
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.	NOM-247-SSA1-2008
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

11

LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA
PRESENTACIÓN: TETRA PACK DE 1 LITRO CONTENIDO NETO.

DESCRIPCIÓN. SECRECIÓN NATURAL DE LAS GLÁNDULAS MAMARIAS DE LAS VACAS SANAS, SIN CALOSTRO, LA CUAL HA SIDO SOMETIDA AL PROCESO DE ULTRAPASTEURIZACIÓN, EN DONDE EL PRODUCTO ES SOMETIDO A UNA ADECUADA RELACIÓN DE TEMPERATURA Y TIEMPO, ENVASADO ASÉPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS: EN CUMPLIMIENTO A LA NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-155-SCFI-2012, LECHE, DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA. LA LECHE ENTERA ULTRA PASTEURIZADA DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES.

DENSIDAD A 15 °C G/ML: MÍNIMO. 1.029.
GRASA BUTÍRICA G/L: MÍNIMO 30.
ACIDEZ (EXPRESADA COMO ÁCIDO LÁCTICO) G/L: MÍNIMO 1.3, MÁXIMO 1.7.
SÓLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE, G/L: 83 MÍNIMO.
PUNTO CRIOSCÓPICO °C (°H): ENTRE -0.499 °C (-0,520 °H) Y – 0.529 °C (- 0.550 °H).
LACTOSA G/L: MÍNIMO 43, MÁXIMO 52.
PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE G/L: MÍNIMO 30.
CASEÍNA G/L: MÍNIMO 24.

NOTA: EN LECHE, LA RELACIÓN CASEÍNA PROTEÍNA DEBE SER AL MENOS DE 80% (M/M).
VITAMINA A (RETINOL): 310 A 670 MG / L (1033-2233 UI/L).
VITAMINA D3: 5 A 7.5 MG /L (200-300 UI/L).

EN REFERENCIA A LA NOM-243-SSA1-2010, PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FÓRMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA. LA LECHE ENTERA ULTRA PASTEURIZADA DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS Y LÍMITES DE CONTAMINANTES:

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:
INHIBIDORES BACTERIANOS EN LECHE:
DERIVADOS CLORADOS, NEGATIVO.
SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, NEGATIVO.
OXIDANTES, NEGATIVO.
FORMALDEHÍDO, NEGATIVO.
ANTIBIÓTICOS, NEGATIVO.

CONTAMINANTES QUÍMICOS:
PLOMO (PB): 0.1 MG/KG LÍMITE MÁXIMO.
MERCURIO (HG): 0.05 MG/KG LÍMITE MÁXIMO.
ARSÉNICO (AS): 0.2 MG/KG LÍMITE MÁXIMO.
AFLATOXINA M1: 0.5 MG/L

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-130-SSA1-1995, BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS PARA ALIMENTOS CON PH > 4,6 ESTERILIZADOS COMERCIALMENTE, DEBE CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES LÍMITES.

MESOFÍLICOS AEROBIOS: NEGATIVO.
MESOFÍLICOS ANAEROBIOS: NEGATIVO.
TERMÓFILOS AEROBIOS: NEGATIVO.
TERMÓFILOS ANAEROBIOS: NEGATIVO.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: EN REFERENCIA A LO ESTABLECIDO EN EL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, SE DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:

COLOR: CARACTERÍSTICO BLANCO CREMOSO.
OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA LECHE DE VACA, EXENTO DE OLORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES.
SABOR: AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO DE LA LECHE DE VACA, EXENTO DE SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES.
APARIENCIA/ASPECTO: LÍQUIDO HOMOGÉNEO SIN SEDIMENTO NI SEPARACIÓN DE GRASA O FORMACIÓN DE GRUMOS.

EN CUANTO A LA CARACTERIZACIÓN DEL PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS C-4 A C-22 APLICANDO EL MÉTODO DE PRUEBA DESCRITO EN LA NORMA MEXICANA NMX-F-490-NORMEX-1999 Y EL DESCRITO EN EL NUMERAL 8.7 DE LA NOM-155-SCFI-2012 DEBE CUMPLIR CON UN PERFIL TÍPICO DE LECHE DE VACA (CARACTERÍSTICO DE GRASA BUTÍRICA).

SODIO: MÁXIMO 400 MG/100G DE PRODUCTO.

ADITIVOS: SOLO SE PODRÁN UTILIZAR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, BAJO LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO, CON SUS MODIFICACIONES.

MATERIA EXTRAÑA: EL PRODUCTO DEBE DE ESTAR LIBRE DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA, CONSERVADORES NI SUSTANCIAS NEUTRALIZANTES.

VIDA DE ANAQUEL: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN EN LOS ALMACENES MUNICIPALES.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: EL ALMACÉN DEBE ENCONTRARSE LIMPIO, FRESCO Y SECO, EVITANDO EL CONTACTO DEL PRODUCTO CON PISOS, PAREDES, TECHOS O SUPERFICIES SUCIAS. SE DEBE EVITAR LUZ DIRECTA DEL SOL SOBRE EL PRODUCTO.

EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ALMACÉN INCLUYENDO EL TRANSPORTE. SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LA INFESTACIÓN Y CON ELLO LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS. EN CASO DE EMPLEARLOS, LOS ÚNICOS PERMITIDOS SON LOS QUE HAN SIDO REGISTRADOS POR COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS (CICOPLAFEST) O COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS (COFEPRIS) PARA SU USO EN PLANTA DE ALIMENTOS.

ENVASE Y EMBALAJE: 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.

EL EMBALAJE, DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCIÓN ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO AL EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. EL RECIPIENTE TENDRÁ LA CAPACIDAD PARA RESGUARDAR LA TOTALIDAD DE LAS PIEZAS SIN DEJAR ESPACIOS VACÍOS, CUYO MOVIMIENTO PROVOQUE LA RUPTURA O DETERIORO DEL ALIMENTO.

EL EMBALAJE DEBERÁ INDICAR EL NÚMERO MÁXIMO DE ESTIBAS PARA EL CORRECTO ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO.

ETIQUETADO: LA ETIQUETA DEL INSUMO DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTIPULADO EN LA MODIFICACIÓN A LA NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PRE ENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA:

EN EL ENVASE DEL INSUMO DEBE DE LLEVAR UNA ETIQUETA VISIBLE E INDELEBLE CON LOS SIGUIENTES DATOS: NOMBRE O DENOMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS, LISTA DE INGREDIENTES, NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, INDICACIÓN DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, INSTRUCCIONES PARA EL USO Y ETIQUETADO NUTRIMENTAL.

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.

EN CUMPLIMIENTO AL NUMERAL 4.5 ETIQUETADO NUTRIMENTAL DE LA MISMA NORMA, DEBE DE EXPRESAR EN SU ETIQUETA TODA DESCRIPCIÓN SOBRE LAS PROPIEDADES NUTRIMENTALES DEL INSUMO DE ACUERDO AL CONTENIDO NETO O EN 100 GRAMOS, TOTALIDAD DEL ENVASE O ADICIONAL A LA PORCIÓN SUGERIDA DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL:

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100G O 100 ML
CONTENIDO ENERGÉTICO	KCAL
PROTEÍNAS	G

GRASAS TOTALES	G
GRASAS SATURADAS	G
GRASAS TRANS	MG
HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES	G
AZÚCARES	G
AZÚCARES AÑADIDOS	G
FIBRA DIETÉTICA	
SODIO	MG
INFORMACIÓN ADICIONAL**	

**VITAMINAS Y MINERALES:
LA CANTIDAD DE CUALQUIER OTRO NUTRIMENTO DE ACUERDO A LA INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA DE LA MISMA NORMA, QUE PUEDE INCLUIR UNO DE LOS SIGUIENTES NUTRIMENTOS: VITAMINA A (% VNR), VITAMINA E (% VNR), VITAMINA C (% VNR), VITAMINA B1 (% VNR), VITAMINA B2 (% VNR), VITAMINA B6 (% VNR), VITAMINA B12 (% VNR), VITAMINA D (% VNR), VITAMINA K (% VNR), ÁCIDO PANTOTÉNICO (% VNR), ÁCIDO FÓLICO (% VNR), NIACINA (% VNR), CALCIO (% VNR), FÓSFORO (% VNR), MAGNESIO (% VNR), HIERRO (% VNR), ZINC (% VNR), YODO (% VNR), COBRE (% VNR), CROMO (% VNR), FLÚOR (% VNR), SELENIO (% VNR).

TODOS O NINGUNO DE LOS SIGUIENTES: GRASA POLIINSATURADA, GRASA MONOINSATURADA; ÁCIDOS GRASOS TRANS, COLESTEROL, ALMIDONES, POLIALCOHOLES, POLIDEXTROSAS.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA: DE ACUERDO A LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA SE DEBERÁ TOMAR EN CUENTA LA ACTUALIZACIÓN A LOS LINEAMIENTOS DE ETIQUETADO DE INSUMOS ALIMENTICIOS ACORDE A LO ESTIPULADO EN LOS PERFILES NUTRIMENTALES DE LA FASE 1, ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO TRANSITORIO PRIMERO DE LA MODIFICACIÓN DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 PARA ASÍ, EVITAR ENTREGAR INSUMOS CON SELLOS DE ADVERTENCIA.

ASIMISMO, EN LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO INCLUIR LAS LEYENDAS "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA", "PRODUCTO NO NEGOCIABLE, PROHIBIDA SU VENTA", ASÍ COMO LOS LOGOTIPOS QUE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA QUE EMITE EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL PARA LA FAMILIA (GOBIERNO DE MÉXICO, SECRETARÍA DE SALUD Y POR LAS SIGLAS DEL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA) Y EL INSTITUTO DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y RELACIONES PÚBLICAS DEL GOBIERNO DE CHIAPAS (DIF CHIAPAS DE CORAZÓN Y ESCUDO DE ARMAS).

INCLUIR LA LEYENDA: "QUEJAS O SUGERENCIAS: SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, TELÉFONO 9616170020, EXT. 55058 Y 55116".

LA TINTA EN LA ETIQUETA DEBE SER DE GRADO ALIMENTICIO.

CON EL FIN DE GARANTIZAR QUE TODO EL PROCESO PRODUCTIVO DEL ALIMENTO CUMPLA CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS ESTABLECIDOS DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y EVITAR SU CONTAMINACIÓN, ES IMPORTANTE QUE LA PLANTA PROCESADORA CUMPLA CON LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009 Y OTROS CONSIDERADOS EN EL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

EL ALIMENTO SE ACEPTA O RECHAZA DE ACUERDO A 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 Y EN BUEN ESTADO. 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
VEHÍCULO DE TRANSPORTE	LIMPIO, SIN DERRAMES, SIN EVIDENCIA DE PLAGAS, SIN MALOS OLORES Y SIN RESTOS DE COMIDA.	SUCIO, CON DERRAMES, CON EVIDENCIA DE PLAGAS, CON MALOS OLORES, Y CON RESTOS DE COMIDA.

EL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS DEBE REALIZARSE EN CONDICIONES QUE EVITEN SU CONTAMINACIÓN TAL COMO SE ESTABLECE EN EL NUMERAL 5.13 DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-251-SSA1-2009. DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.

REFERENCIAS:

NORMA DE REFERENCIA	CLAVE
LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA, SE DEBEN CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES.	NOM-155-SCFI-2012
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FÓRMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA	NOM-243-SSA1-2010
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDO A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS.	NOM-130-SSA1-1995
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

12

LENTEJA
PRESENTACIÓN: BOLSA DE 500 GRAMOS CONTENIDO NETO.

DESCRIPCIÓN. SEMILLA LEGUMINOSA, PROVIENE DE LA PLANTA LENS ESCULENTA Y CRECEN EN VAINAS QUE CONTIENEN DE UNA A DOS SEMILLAS PARDAS EN FORMA DE DISCO DE MEDIO CENTÍMETRO DE DIÁMETRO APROXIMADAMENTE.

EN CUMPLIMIENTO AL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, LA LENTEJA DEBE DE CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:
CALIDAD: CATEGORÍA EXTRA.
HUMEDAD % MÁXIMO: 8.5 A 13.0 (+/-0.5)

IMPUREZAS Y MATERIAS EXTRAÑAS:
-PIEDRAS (% EN MASA): MÁXIMO 0.25. -OTROS (% EN MASA): MÁXIMO 0.05.
TOTAL DE IMPUREZAS Y MATERIAS EXTRAÑAS (% EN MASA): MÁXIMO 0.30.

GRANOS DAÑADOS POR:
AGENTES METEOROLÓGICOS (% EN MASA): MÁXIMO 0.70.
HONGOS (% EN MASA): MÁXIMO 0.20.
INSECTOS Y ROEDORES (% EN MASA): MÁXIMO 0.40.
DESARROLLO GERMINAL (% EN MASA): MÁXIMO 0.00.
TOTAL DE GRANOS DAÑADOS (% EN MASA): MÁXIMO 1.30.
VARIEDADES.
CONTRASTANTES (% EN MASA): MÁXIMO 0.50.
AFINES (% EN MASA): MÁXIMO 1.00.
TOTAL DE VARIEDAD (% EN MASA): MÁXIMO 1.5.

GRANOS DEFECTUOSOS.
PARTIDOS O QUEBRADOS (% EN MASA): MÁXIMO 0.80.
MANCHADOS (% EN MASA): MÁXIMO 0.50.
AMPOLLADOS (% EN MASA): MÁXIMO 0.70.
TOTAL DE GRANOS DEFECTUOSOS (% EN MASA): MÁXIMO 2.00.
PRESENCIA DE PLAGAS: 0.00

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:
-PLOMO 0.1 MG/KG MÁXIMO* -CADMIO 0.1 MG/KG MÁXIMO.
*DE ACUERDO AL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA 2022.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:
COLOR: CARACTERÍSTICO DEL GRANO DE LENTEJA SANO, SECO Y LIMPIO. DE PARDO A VERDE CLARO O VERDE AMARILLENTO.
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.

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: DEBERÁ CUMPLIR CON LA TABLA ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS Y ESTAR LIBRE DE INSECTOS O RESTOS DE INSECTOS Y SUCIEDAD (IMPUREZAS DE ORIGEN ANIMAL, INCLUIDOS INSECTOS MUERTOS).

VIDA DE ANAQUEL: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN EN LOS ALMACENES MUNICIPALES.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: EL ALMACÉN DEBE ENCONTRARSE LIMPIO, FRESCO Y SECO, EVITANDO EL CONTACTO DEL PRODUCTO CON PISOS, PAREDES, TECHOS O SUPERFICIES SUCIAS. SE DEBE EVITAR LUZ DIRECTA DEL SOL SOBRE EL PRODUCTO.

EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ALMACÉN INCLUYENDO EL TRANSPORTE. SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LA INFESTACIÓN Y CON ELLO LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS. EN CASO DE EMPLEARLOS, LOS ÚNICOS PERMITIDOS SON LOS QUE HAN SIDO REGISTRADOS POR COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS (CICOPLAFEST) O COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS (COFEPRIS) PARA SU USO EN PLANTA DE ALIMENTOS.

ENVASE Y EMBALAJE: 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.

EL EMBALAJE, DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCIÓN ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO AL EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. EL RECIPIENTE TENDRÁ LA CAPACIDAD PARA RESGUARDAR LA TOTALIDAD DE LAS PIEZAS SIN DEJAR ESPACIOS VACÍOS, CUYO MOVIMIENTO PROVOQUE LA RUPTURA O DETERIORO DEL ALIMENTO.

EL EMBALAJE DEBERÁ INDICAR EL NÚMERO MÁXIMO DE ESTIBAS PARA EL CORRECTO ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO.

ETIQUETADO: DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTIPULADO EN LA MODIFICACIÓN DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PRE ENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA:

EN EL ENVASE DEL INSUMO DEBE DE LLEVAR UNA ETIQUETA VISIBLE E INDELEBLE CON LOS SIGUIENTES DATOS: NOMBRE O DENOMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS, LISTA DE INGREDIENTES, NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, INDICACIÓN DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, INSTRUCCIONES PARA EL USO Y ETIQUETADO NUTRIMENTAL.

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.

EN CUMPLIMIENTO AL NUMERAL 4.5 ETIQUETADO NUTRIMENTAL DE LA MISMA NORMA, DEBE DE EXPRESAR EN SU ETIQUETA TODA DESCRIPCIÓN SOBRE LAS PROPIEDADES NUTRIMENTALES DEL INSUMO DE ACUERDO AL CONTENIDO NETO O EN 100 GRAMOS, TOTALIDAD DEL ENVASE O ADICIONAL A LA PORCIÓN SUGERIDA DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL:

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100G O 100 ML
CONTENIDO ENERGÉTICO	KCAL
PROTEÍNAS	G
GRASAS TOTALES GRASAS SATURADAS GRASAS TRANS	G G MG
HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES AZÚCARES AZÚCARES AÑADIDOS	G G G
FIBRA DIETÉTICA	
SODIO	MG
INFORMACIÓN ADICIONAL**	

**VITAMINAS Y MINERALES:
LA CANTIDAD DE CUALQUIER OTRO NUTRIMENTO DE ACUERDO A LA INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA DE LA MISMA NORMA, QUE PUEDE INCLUIR UNO DE LOS SIGUIENTES NUTRIMENTOS: VITAMINA A (% VNR), VITAMINA E (% VNR), VITAMINA C (% VNR), VITAMINA B1 (% VNR), VITAMINA B2 (% VNR), VITAMINA B6 (% VNR), VITAMINA B12 (% VNR), VITAMINA D (% VNR), VITAMINA K (% VNR), ÁCIDO PANTOTÉNICO (% VNR), ÁCIDO FÓLICO (% VNR), NIACINA (% VNR), CALCIO (% VNR), FÓSFORO (% VNR), MAGNESIO (% VNR), HIERRO (% VNR), ZINC (% VNR), YODO (% VNR), COBRE (% VNR), CROMO (% VNR), FLÚOR (% VNR), SELENIO (% VNR).

TODOS O NINGUNO DE LOS SIGUIENTES: GRASA POLIINSATURADA, GRASA MONOINSATURADA; ÁCIDOS GRASOS TRANS, COLESTEROL, ALMIDONES, POLIALCOHOLES, POLIDEXTROSAS.

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA GOBIERNO DE CHIAPAS	PROVEEDOR	ORDEN DE PEDIDO	REQUISICION	HOJA
	GRUPO SUREÑA, S. DE R.L. DE C.V. [redacted]	SUB-**001-2022**	CNDIF001	**25** de **29**
		PARTIDA Y CONCEPTO		
		22111 PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS		

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA: DE ACUERDO A LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO SE DEBERÁ TOMAR EN CUENTA LA ACTUALIZACIÓN A LOS LINEAMIENTOS DE ETIQUETADO DE INSUMOS ALIMENTICIOS ACORDE A LO ESTIPULADO EN LOS PERFILES NUTRIMENTALES DE LA FASE 1, ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO TRANSITORIO PRIMERO DE LA MODIFICACIÓN DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 PARA ASÍ, EVITAR ENTREGAR INSUMOS CON SELLOS DE ADVERTENCIA.

ASIMISMO, EN LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO INCLUIR LAS LEYENDAS "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA", "PRODUCTO NO NEGOCIABLE, PROHIBIDA SU VENTA", ASÍ COMO LOS LOGOTIPOS QUE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA QUE EMITE EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL PARA LA FAMILIA (GOBIERNO DE MÉXICO, SECRETARÍA DE SALUD Y POR LAS SIGLAS DEL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA) Y EL INSTITUTO DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y RELACIONES PÚBLICAS DEL GOBIERNO DE CHIAPAS (DIF CHIAPAS DE CORAZÓN Y ESCUDO DE ARMAS).

INCLUIR LA LEYENDA: "QUEJAS O SUGERENCIAS: SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, TELÉFONO 9616170020, EXT. 55058 Y 55116".

LA TINTA EN LA ETIQUETA DEBE SER DE GRADO ALIMENTICIO.

CON EL FIN DE GARANTIZAR QUE TODO EL PROCESO PRODUCTIVO DEL ALIMENTO CUMPLA CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS ESTABLECIDOS DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y EVITAR SU CONTAMINACIÓN, ES IMPORTANTE QUE LA PLANTA PROCESADORA CUMPLA CON LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009 Y OTROS CONSIDERADOS EN EL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

EL ALIMENTO SE ACEPTA O RECHAZA DE ACUERDO A 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
APARIENCIA	SIN MOHOS Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA.	CON MOHOSO COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES.
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 NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-251-SSA1-2009. DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.

REFERENCIAS:

NORMA DE REFERENCIA	CLAVE
PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO-FABÁCEAS-FRÍJOL (PHASEOLUSVULGARIS L.)	NMX-FF-038-SCFI-2016
NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS	CODEX STAN 193-1995 ENMENDADA EN 2019.
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

13

PASTA PARA SOPA INTEGRAL
PRESENTACIÓN: BOLSA DE 200 GRAMOS CONTENIDO NETO.

DESCRIPCIÓN: LA PASTA INTEGRAL ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR EL AMASADO MECÁNICO DE SÉMOLA, SEMOLINA, HARINAS O CUALQUIER COMBINACIÓN DE ÉSTAS PROCEDENTES DE TRIGOS CON AGUA Y OTROS INGREDIENTES OPCIONALES PERMITIDOS, MOLDEADO, LAMINADO O EXTRUIDO Y SOMETIDO O NO A UN PROCESO TÉRMICO DE DESECACIÓN. PARA DENOMINARSE PASTA INTEGRAL DEBE CONTENER AL MENOS 2.5% Y MÁXIMO 5.5% DE SALVADO, SALVADILLO O ACEMITE DE TRIGO. DEBERÁN PROVENIR EN SU TOTALIDAD DE TRIGOS DEL GÉNERO TRITICUM DURUM.
FORMAS: CODITO Y/O CORBATA Y/O MUNICIÓN Y/O CONCHA Y/O MOÑO.

EN CUMPLIMIENTO AL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, LA PASTA PARA SOPA INTEGRAL DEBE DE CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:
HUMEDAD: MÁXIMO 13.00 %
PROTEÍNA (N X 6.25): MÍNIMO 13.00 %
CENIZAS: MÁXIMO 1.25 %
SODIO: MÁXIMO 400 MG/100G DE PRODUCTO.

NOTA: LAS ESPECIFICACIONES CORRESPONDIENTES SE REFIEREN SOBRE BASE SECA.

DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO (EIASADC) VIGENTE, LA FIBRA DIETÉTICA DEBE SER MÍNIMO 1.8 G POR PORCIÓN DE 30 G (6%).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:
HONGOS: MÁXIMO 200 UFC / G.
LEVADURAS: MÁXIMO 150 UFC / G.
COLIFORMES TOTALES: <10 UFC / G.
ESCHERICHIA COLI: AUSENTE.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:
-PLOMO: MÁXIMO 0.5MG/KG -CADMIO: MÁXIMO 0.1MG/KG -AFLATOXINAS: MÁXIMO 20 µG/KG.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:
COLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, AMARILLO-MARRÓN.
OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, SIN PRESENTAR OLORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES.
SABOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, SIN PRESENTAR SABORES EXTRAÑOS O DESAGRADABLES.
APARIENCIA: NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTO Y/O ESTRELLAMIENTO.

ADITIVOS: SOLO SE PODRÁN UTILIZAR LOS ADITIVOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, BAJO LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL MISMO, CON SUS MODIFICACIONES.

MATERIA EXTRAÑA: EL PRODUCTO DEBERÁ ESTAR EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA PESADA, COMO VIDRIOS, METALES, ASTILLAS, PLÁSTICOS O PARÁSITOS.

VIDA DE ANAQUEL: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN EN LOS ALMACENES MUNICIPALES.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: EL ALMACÉN DEBE ENCONTRARSE LIMPIO, FRESCO Y SECO, EVITANDO EL CONTACTO DEL PRODUCTO CON PISOS, PAREDES, TECHOS O SUPERFICIES SUCIAS. SE DEBE EVITAR LUZ DIRECTA DEL SOL SOBRE EL PRODUCTO.

EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ALMACÉN INCLUYENDO EL TRANSPORTE. SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LA INFESTACIÓN Y CON ELLO LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS. EN CASO DE EMPLEARLOS, LOS ÚNICOS PERMITIDOS SON LOS QUE HAN SIDO REGISTRADOS POR COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS (CICOPLAFEST) O COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS (COFEPRIS) PARA SU USO EN PLANTA DE ALIMENTOS.

ENVASE Y EMBALAJE 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.

EL EMBALAJE, DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCIÓN ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO AL EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. EL RECIPIENTE TENDRÁ LA CAPACIDAD PARA RESGUARDAR LA TOTALIDAD DE LAS PIEZAS SIN DEJAR ESPACIOS VACÍOS, CUYO MOVIMIENTO PROVOQUE LA RUPTURA O DETERIORO DEL ALIMENTO.

EL EMBALAJE DEBERÁ INDICAR EL NÚMERO MÁXIMO DE ESTIBAS PARA EL CORRECTO ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO.

ETIQUETADO. DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTIPULADO EN LA MODIFICACIÓN DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PRE ENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA:

EN EL ENVASE DEL INSUMO DEBE DE LLEVAR UNA ETIQUETA VISIBLE E INDELEBLE CON LOS SIGUIENTES DATOS: NOMBRE O DENOMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS, LISTA DE INGREDIENTES, NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, INDICACIÓN DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, INSTRUCCIONES PARA EL USO Y ETIQUETADO NUTRIMENTAL.

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.

EN CUMPLIMIENTO AL NUMERAL 4.5 ETIQUETADO NUTRIMENTAL DE LA MISMA NORMA, DEBE DE EXPRESAR EN SU ETIQUETA TODA DESCRIPCIÓN SOBRE LAS PROPIEDADES NUTRIMENTALES DEL INSUMO DE ACUERDO AL CONTENIDO NETO O EN 100 GRAMOS, TOTALIDAD DEL ENVASE O ADICIONAL A LA PORCIÓN SUGERIDA DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL:

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100G O 100 ML
CONTENIDO ENERGÉTICO	KCAL
PROTEÍNAS	G
GRASAS TOTALES GRASAS SATURADAS GRASAS TRANS	G G MG
HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES AZÚCARES AZÚCARES AÑADIDOS	G G G
FIBRA DIETÉTICA	
SODIO	MG
INFORMACIÓN ADICIONAL**	

**VITAMINAS Y MINERALES:
LA CANTIDAD DE CUALQUIER OTRO NUTRIMENTO DE ACUERDO A LA INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA DE LA MISMA NORMA, QUE PUEDE INCLUIR UNO DE LOS SIGUIENTES NUTRIMENTOS: VITAMINA A (% VNR), VITAMINA E (% VNR), VITAMINA C (% VNR), VITAMINA B1 (% VNR), VITAMINA B2 (% VNR), VITAMINA B6 (% VNR), VITAMINA B12 (% VNR), VITAMINA D (% VNR), VITAMINA K (% VNR), ÁCIDO PANTOTÉNICO (% VNR), ÁCIDO FÓLICO (% VNR), NIACINA (% VNR), CALCIO (% VNR), FÓSFORO (% VNR), MAGNESIO (% VNR), HIERRO (% VNR), ZINC (% VNR), YODO (% VNR), COBRE (% VNR), CROMO (% VNR), FLÚOR (% VNR), SELENIO (% VNR).

TODOS O NINGUNO DE LOS SIGUIENTES: GRASA POLIINSATURADA, GRASA MONOINSATURADA; ÁCIDOS GRASOS TRANS, COLESTEROL, ALMIDONES, POLIALCOHOLES, POLIDEXTROSAS.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA:
DE ACUERDO A LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA SE DEBERÁ TOMAR EN CUENTA LA ACTUALIZACIÓN A LOS LINEAMIENTOS DE ETIQUETADO DE INSUMOS ALIMENTICIOS ACORDE A LO ESTIPULADO EN LOS PERFILES NUTRIMENTALES DE LA FASE 1, ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO TRANSITORIO PRIMERO DE LA MODIFICACIÓN DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 PARA ASÍ, EVITAR ENTREGAR INSUMOS CON SELLOS DE ADVERTENCIA.

ASIMISMO, EN LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO INCLUIR LAS LEYENDAS "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA", "PRODUCTO NO NEGOCIABLE, PROHIBIDA SU VENTA", ASÍ COMO LOS LOGOTIPOS QUE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA QUE EMITE EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL PARA LA FAMILIA (GOBIERNO DE MÉXICO, SECRETARÍA DE SALUD Y POR LAS SIGLAS DEL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA) Y EL INSTITUTO DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y RELACIONES PÚBLICAS DEL GOBIERNO DE CHIAPAS (DIF CHIAPAS DE CORAZÓN Y ESCUDO DE ARMAS).

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA GOBIERNO DE CHIAPAS	PROVEEDOR	ORDEN DE PEDIDO	REQUISICION	HOJA
	GRUPO SUREÑA, S. DE R.L. DE C.V. [redacted]	SUB-**001-2022**	CNDIF001	**27** de **29**
		PARTIDA Y CONCEPTO		
		22111 PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS		

INCLUIR LA LEYENDA: "QUEJAS O SUGERENCIAS: SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, TELÉFONO 9616170020, EXT. 55058 Y 55116".

LA TINTA EN LA ETIQUETA DEBE SER DE GRADO ALIMENTICIO.

CON EL FIN DE GARANTIZAR QUE TODO EL PROCESO PRODUCTIVO DEL ALIMENTO CUMPLA CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS ESTABLECIDOS DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y EVITAR SU CONTAMINACIÓN, ES IMPORTANTE QUE LA PLANTA PROCESADORA CUMPLA CON LA NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-251-SSA1-2009 Y OTROS CONSIDERADOS EN EL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:

EL ALIMENTO SE ACEPTA O RECHAZA DE ACUERDO A 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
APARIENCIA	SIN MOHOS Y CON COLORACIÓN CARACTERÍSTICA.	CON MOHOS O COLORACIÓN AJENA AL PRODUCTO O CON INFESTACIONES.
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 NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-251-SSA1-2009. DEBE LLEVARSE A CABO EN VEHÍCULOS LIMPIOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINACIÓN POR PLAGAS O DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.

REFERENCIAS:

NORMA DE REFERENCIA	CLAVE
ALIMENTOS-PASTA-CARACTERÍSTICAS, DENOMINACIÓN, CLASIFICACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA	NMX-F-023-NORMEX-2002.
PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.	NOM-247-SSA1-2008,
ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	NOM-251-SSA1-2009
ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.	

14

SARDINA EN SALSA DE TOMATE
PRESENTACIÓN: LATA DE 425 GRAMOS CONTENIDO NETO, 300 GRAMOS MASA DRENADA.

DESCRIPCIÓN: ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO, ELABORADO CON PESCADOS COMESTIBLES SANOS, LIMPIOS Y FRESCOS; LIBRES DE CABEZA Y BRANQUIAS, EVISCERADOS, CARECIENDO O NO DE COLA Y ESCAMAS, PERTENECIENTE A LOS SIGUIENTES GÉNEROS: SARDINOPS SPP., ETRUMEUS SPP., ENGRAULIS SPP., OPISTHONEMA SPP., TRACHURUS SPP.; CUBIERTO CON SALSA DE TOMATE COMO MEDIO DE COBERTURA, ENVASADO EN RECIPIENTES HERMÉTICAMENTE CERRADOS Y ESTERILIZADOS COMERCIALMENTE PARA ASEGURAR SU CONSERVACIÓN.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: DE ACUERDO A LA NORMA MEXICANA NMX-F-179-SCFI-2001, PRODUCTOS DE LA PESCA. SARDINAS Y PESCADOS SIMILARES ENLATADOS. ESPECIFICACIONES.

COLOR: DEBE SER EL COLOR CARACTERÍSTICO DE LA SARDINA COCINADA EN SALSA DE TOMATE, SIN COLORES EXTRAÑOS POR CONTAMINACIÓN O ADULTERACIÓN.
OLOR: DEBE SER EL CARACTERÍSTICO DE LA SARDINA COCINADA EN SALSA DE TOMATE, SIN OLORES DESAGRADABLES O EXTRAÑOS POR CONTAMINACIÓN O ADULTERACIÓN.

SABOR: DEBE SER AGRADABLE CARACTERÍSTICO DE LA SARDINA COCINADA EN SU MEDIO DE COBERTURA, SIN SABORES DESAGRADABLES O EXTRAÑOS POR CONTAMINACIÓN O ADULTERACIÓN.

TEXTURA: FIRME, CARACTERÍSTICA DEL PRODUCTO ENLATADO EN SALSA DE TOMATE, NO DEBE SER CORREOSA O MASUDA.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (UFC/G):
DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS PARA ALIMENTOS CON PH > 4,6 ESTERILIZADOS COMERCIALMENTE ESTABLECIDAS EN LA NOM-130-SSA1-1995, BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO, Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

MESOFÍLICOS ANAEROBIOS: NEGATIVO.
MESOFÍLICOS AEROBIOS: NEGATIVO.
TERMOFÍLICOS ANAEROBIOS: NEGATIVO.
TERMOFÍLICOS AEROBIOS: NEGATIVO.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA 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.

-CADMIO (CD): MÁXIMO (CD) 0.5 MG/KG -METILMERCURIO: MÁXIMO 1.0 MG/KG -PLOMO (PB): MÁXIMO 1.0 MG/KG -ESTAÑO (SN)*: MÁXIMO 100 MG/KG -HISTAMINA: MÁXIMO 100 MG/KG.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:
EN REFERENCIA A LAS RECOMENDACIONES ESTABLECIDAS EN EL MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD EMITIDO POR EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:

PROTEÍNA: MÍNIMO 18%.
SODIO: MÁXIMO 400 MG/100G DE PRODUCTO.

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 CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA.

VIDA DE ANAQUEL: EL PRODUCTO DEBERÁ CONSERVARSE EN BUEN ESTADO Y SIN CAMBIOS EN SUS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES AL MENOS 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN EN LOS ALMACENES MUNICIPALES.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: EL ALMACÉN DEBE ENCONTRARSE LIMPIO, FRESCO Y SECO, EVITANDO EL CONTACTO DEL PRODUCTO CON PISOS, PAREDES, TECHOS O SUPERFICIES SUCIAS. SE DEBE EVITAR LUZ DIRECTA DEL SOL SOBRE EL PRODUCTO.

EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS DEL ALMACÉN INCLUYENDO EL TRANSPORTE. SE DEBEN TOMAR MEDIDAS PREVENTIVAS PARA REDUCIR LA INFESTACIÓN Y CON ELLO LIMITAR EL USO DE PLAGUICIDAS. EN CASO DE EMPLEARLOS, LOS ÚNICOS PERMITIDOS SON LOS QUE HAN SIDO REGISTRADOS POR COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS (CICOPLAFEST) O COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS (COFEPRIS) PARA SU USO EN PLANTA DE ALIMENTOS.

ENVASE Y EMBALAJE: 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.

EL EMBALAJE, DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCIÓN ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO AL EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. EL RECIPIENTE TENDRÁ LA CAPACIDAD PARA RESGUARDAR LA TOTALIDAD DE LAS PIEZAS SIN DEJAR ESPACIOS VACÍOS, CUYO MOVIMIENTO PROVOQUE LA RUPTURA O DETERIORO DEL ALIMENTO.

EL EMBALAJE DEBERÁ INDICAR EL NÚMERO MÁXIMO DE ESTIBAS PARA EL CORRECTO ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO.

ETIQUETADO: DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTIPULADO EN LA MODIFICACIÓN DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA-NOM-051-SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PRE ENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA:

EN EL ENVASE DEL INSUMO DEBE DE LLEVAR UNA ETIQUETA VISIBLE E INDELEBLE CON LOS SIGUIENTES DATOS: NOMBRE O DENOMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS, LISTA DE INGREDIENTES, NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, INDICACIÓN DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, INSTRUCCIONES PARA EL USO Y ETIQUETADO NUTRIMENTAL.

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.

EN CUMPLIMIENTO AL NUMERAL 4.5 ETIQUETADO NUTRIMENTAL DE LA MISMA NORMA, DEBE DE EXPRESAR EN SU ETIQUETA TODA DESCRIPCIÓN SOBRE LAS PROPIEDADES NUTRIMENTALES DEL INSUMO DE ACUERDO AL CONTENIDO NETO O EN 100 GRAMOS, TOTALIDAD DEL ENVASE O ADICIONAL A LA PORCIÓN SUGERIDA DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100G O 100 ML
CONTENIDO ENERGÉTICO	KCAL
PROTEÍNAS	G
GRASAS TOTALES GRASAS SATURADAS GRASAS TRANS	G G MG
HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES AZÚCARES AZÚCARES AÑADIDOS	G G G
FIBRA DIETÉTICA	
SODIO	MG
INFORMACIÓN ADICIONAL**	

**VITAMINAS Y MINERALES:
LA CANTIDAD DE CUALQUIER OTRO NUTRIMENTO DE ACUERDO A LA INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA DE LA MISMA NORMA, QUE PUEDE INCLUIR UNO DE LOS SIGUIENTES NUTRIMENTOS: VITAMINA A (% VNR), VITAMINA E (% VNR), VITAMINA C (% VNR), VITAMINA B1 (% VNR), VITAMINA B2 (% VNR), VITAMINA B6 (% VNR), VITAMINA B12 (% VNR), VITAMINA D (% VNR), VITAMINA K (% VNR), ÁCIDO PANTOTÉNICO (% VNR), ÁCIDO FÓLICO (% VNR), NIACINA (% VNR), CALCIO (% VNR), FÓSFORO (% VNR), MAGNESIO (% VNR), HIERRO (% VNR), ZINC (% VNR), YODO (% VNR), COBRE (% VNR), CROMO (% VNR), FLÚOR (% VNR), SELENIO (% VNR).

TODOS O NINGUNO DE LOS SIGUIENTES: GRASA POLIINSATURADA, GRASA MONOINSATURADA; ÁCIDOS GRASOS TRANS, COLESTEROL, ALMIDONES, POLIALCOHOLES, POLIDEXTROSAS.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA: DE ACUERDO A LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO, SE DEBERÁ TOMAR EN CUENTA LA ACTUALIZACIÓN A LOS LINEAMIENTOS DE ETIQUETADO DE INSUMOS ALIMENTICIOS ACORDE A LO ESTIPULADO EN LOS PERFILES NUTRIMENTALES DE LA FASE 1, ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO TRANSITORIO PRIMERO DE LA MODIFICACIÓN DE LA NORMA OFICIAL MEXIXNA-NOM-051-SCFI/SSA1-2010 PARA ASÍ, EVITAR ENTREGAR INSUMOS CON SELLOS DE ADVERTENCIA.

ASIMISMO, EN LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO INCLUIR LAS LEYENDAS "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO ASIMISMO, EN LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO INCLUIR LAS LEYENDAS "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA", "PRODUCTO NO NEGOCIABLE, PROHIBIDA SU VENTA", ASÍ COMO LOS LOGOTIPOS QUE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA QUE EMITE EL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL PARA LA FAMILIA (GOBIERNO DE MÉXICO, SECRETARÍA DE SALUD Y POR LAS SIGLAS DEL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA) Y EL INSTITUTO DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y RELACIONES PÚBLICAS DEL GOBIERNO DE CHIAPAS (DIF CHIAPAS DE CORAZÓN Y ESCUDO DE ARMAS).

INCLUIR LA LEYENDA: "QUEJAS O SUGERENCIAS: SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, TELÉFONO 9616170020, EXT. 55058 Y 55116".