



Salud
Secretaría de Salud

SNDIF

SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA

SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA

Manual de ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD



Directorio

María del Rocío García Pérez

Titular del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia

Mariana Perla Rojas Martínez

Jefa de la Unidad de Atención a Población Vulnerable

Uritzimar Jazmín San Martín López

Directora General de Alimentación y Desarrollo Comunitario

Marianelly Villegas Martínez

Directora de Atención Alimentaria

Elaborado por:

Samara Melisa López Camero

Subdirectora de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

Karen Palacios Infante

Soporte administrativo del Departamento de Control y Vigilancia Nutricional

Coral Paz Lemus

Soporte administrativo del Departamento de Control y Vigilancia Nutricional

Sergio Daniel Alvarado de León

Laboratorista del Departamento de Control y Vigilancia Nutricional

Luis Sergio Rodríguez Martínez

Apoyo Administrativo en Salud A - 4

María Guadalupe Agüero Ochoa

Laboratorista del Departamento de Control y Vigilancia Nutricional

Itzel Nestitla Bautista

Apoyo Administrativo en Salud A - 3

Índice

Introducción	5
Especificaciones Técnicas de Calidad	6
Símbolos y Abreviaturas	8
Parte 1	
Alimentos de origen vegetal	
Aceites vegetales comestibles	10
Amaranto reventado	14
Arroz pulido	19
Avena en hojuelas	23
Barra a base de cereales	27
Café puro soluble	31
Cereal integral	34
Frijol en grano	38
Frijoles envasados	41
Fruta deshidratada	45
Frutas y hortalizas congeladas	49
Galleta integral	53
Garbanzo seco	57
Haba seca	61
Harina de maíz nixtamalizado	65
Harina de trigo integral	69
Lenteja en grano	73
Maíz pozolero blanco	76
Nopales envasados	80
Oleaginosas	84
Pasta para sopa	88
Pasta para sopa integral	92
Polvo para preparar bebidas a base de cereales	96
Puré de tomate envasado	100
Soya texturizada	104
Té y sus variedades	108
Tortillas de maíz	111

Tortillas integrales de trigo	115
Tostadas de maíz horneadas o deshidratadas	119
Verduras envasadas en recipientes de cierre hermético	123

Parte 2

Alimentos de origen animal

Atún preenvasado	128
Carne fresca, refrigerada o congelada	133
Filete de pescado	137
Gelatina light	141
Huevo con cascarón	145
Huevo deshidratado	148
Leche en polvo	152
Leche ultrapasteurizada	157
Miel de abeja	162
Productos cárnicos envasados en recipientes de cierre hermético	166
Productos cárnicos procesados	170
Queso fresco	174
Queso panela	178
Sardina en salsa de tomate	182
Yogurt natural	186

Parte 3

Otros

Agua purificada envasada	191
Glosario	195

Introducción

El Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de las Familias (SNDIF), a través de la Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario (DGADC), tiene como propósito contribuir al acceso a alimentos a personas en situación de vulnerabilidad, por lo que le corresponde establecer políticas, normas, lineamientos e instrumentar programas, estrategias y acciones de carácter nacional en materia de asistencia social alimentaria y de desarrollo comunitario.

Por lo anterior, se establece la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC), como el documento que contiene la información requerida para la operación de los programas alimentarios, de desarrollo comunitario y de atención a grupos prioritarios, coordinados por el SNDIF. La estrategia pretende contribuir a un estado nutricional adecuado a través del consumo de una alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, fortalecida por la educación nutricional y el aseguramiento de la calidad alimentaria de los insumos alimenticios que son entregados en cada programa descrito.

En el presente manual se desarrollan diversas especificaciones técnicas de calidad e inocuidad, recopilando información de la normatividad oficial mexicana, normas mexicanas y reglamentos internacionales, con el fin de reducir riesgos de contaminación por agentes físicos, químicos y biológicos, resultado de la adulteración, o derivado de un manejo inapropiado de los insumos alimenticios.

El objetivo del manual es orientar y brindar soporte normativo para el personal del área de calidad e inocuidad alimentaria de los Sistemas Estatales DIF, encargados de la elaboración de las especificaciones de técnicas de calidad de los insumos alimenticios de la EIASADC. Lo anterior, de acuerdo con lo previsto en el artículo 27 fracciones III, VI y VIII del Estatuto Orgánico del SNDIF.

Es importante indicar; que este documento es una guía, por lo tanto, la información presentada es enunciativa mas no limitativa, por lo cual, se deberá dar seguimiento a las actualizaciones en la normatividad oficial y la EIASADC.

Especificaciones técnicas de calidad

Las especificaciones técnicas de calidad (ETC) son herramientas documentales que describen las características que debe cumplir un insumo alimenticio. La correcta elaboración de una ETC es fundamental para garantizar la calidad nutricia e inocuidad de los insumos adquiridos.

Las ETC deben ser claras y su elaboración debe estar fundamentada en Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes, asimismo, se tendrá que cumplir con los lineamientos establecidos en la EIASADC. En caso de no existir normas nacionales de referencia para algún insumo, se consultarán normas internacionales aplicables o documentos científicos.

En su estructura, una ETC deberá contar con los siguientes elementos:

1. Nombre del insumo

2. Descripción: Consiste en una breve explicación del insumo, con el fin de detallar sus características. Se puede incluir en ésta, la denominación comercial, la presentación, contenido neto y/o masa drenada, procesos a los que es sometido, ingredientes, propiedades, grado de calidad o alguna particularidad a destacar.

3. Características sensoriales: Propiedades percibidas por medio de los sentidos, como son: color, sabor, olor, textura y aspecto.

4. Características microbiológicas: Aquellas que indican la cantidad máxima de microorganismos permitidos de acuerdo a la normatividad de cada insumo alimenticio, por ejemplo: microorganismos coliformes, mohos y levaduras, mesófilos aerobios, etc.

5. Características fisicoquímicas: Establecen los aspectos que permiten asegurar la calidad del insumo mediante la medición de parámetros como la humedad, pH, acidez, sólidos solubles, etc. Además, establecen las características nutrimentales de los alimentos, su composición de macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas, grasa, etc.) y micronutrientes (vitaminas y minerales).

Estas determinaciones permiten la identificación de posibles irregularidades como adulteraciones o falsificaciones. Además de dar cumplimiento a la normatividad vigente, deben estar alineados con los Criterios de Calidad Nutricia establecidos en la EIASADC vigente.

6. Características toxicológicas: Aquellas que establecen los límites máximos permisibles de contaminantes tóxicos como: metales pesados (plomo, cadmio, mercurio, arsénico, entre otros), toxinas, inhibidores bacterianos, grasas oxidadas (índice de peróxidos), etc.

7. Materia extraña: Se establecen los límites máximos permisibles de contaminantes visibles, por ejemplo, fragmentos de insectos.

8. Vida de anaquel: Establece el tiempo en el cual el insumo alimenticio conserva intactas todas sus características nutrimentales, sensoriales, de calidad e inocuidad, sin modificaciones considerables para poder ser consumido por los beneficiarios.

9. Condiciones de almacenamiento: Indica las condiciones en las que el insumo debe ser conservado tomando en cuenta parámetros como temperatura, humedad relativa y limpieza del entorno, entre otros. Dichas condiciones son de suma importancia, ya que de éstas depende que las propiedades sensoriales, nutrimentales y de calidad del insumo alimenticio se conserven sin alteraciones hasta su fecha de caducidad o consumo preferente.

10. Características del envase y embalaje: Señalan las características requeridas de material, dimensiones, propiedades y forma del envase para garantizar la protección de los insumos, reduciendo el riesgo de contaminación. Los envases y embalajes deben ser no tóxicos, no deben presentar una amenaza para la inocuidad y calidad de los insumos alimenticios, deben prevenir daños y permitir un etiquetado apropiado.

El embalaje debe ser de un material resistente que brinde protección al insumo alimenticio durante su distribución.

11. Características de etiquetado: Los insumos alimenticios deberán ir acompañados de información clara y veraz asegurando que la persona que los reciba y/o consuma, disponga de instrucciones claras que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas. Lo anterior se deberá establecer conforme a lo establecido en la EIASADC vigente. Para dar transparencia a la operación y el uso de los recursos de los programas alimentarios, es importante incluir en el envase de cada uno de los insumos alimenticios, conforme al Presupuesto de Egresos de la Federación vigente, la leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

12. Descripción de procesos: Con el fin de garantizar que el proceso de elaboración o empaque del alimento cumpla con las prácticas de higiene necesarias que eviten su contaminación, es conveniente se establezcan los requisitos mínimos a cumplir de acuerdo con la normatividad vigente y aplicable. Lo anterior, conforme a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1- 2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y aquellas que apliquen a las características del insumo.

13. Criterios de aceptación y rechazo: Se deben incluir los aspectos básicos que debe cumplir el insumo en cuanto a apariencia/aspecto, envase, fecha de caducidad y condiciones de transporte, para que, durante la recepción del insumo se evalúe y pueda ser aceptado o rechazado.

14. Referencias: Enlistar la normatividad vigente y aplicable que sustenta la información contenida en las ETC. Es importante mencionar que las normas deben citarse con el código y nombre completo.

Las características de los insumos alimenticios deben tener sustento en:

- Normas Oficiales Mexicanas específicas para el producto que se procesa (NOM).
- Normas Mexicanas (NMX) o Estándares.

Ambas disponibles en la Plataforma Tecnológica Integral de Infraestructura de la Calidad en <https://platiica.economia.gob.mx/>

Asimismo, se pueden consultar normas internacionales de la Comisión del Codex Alimentarius, disponible en: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/es/>

Símbolos y abreviaturas

% - Por ciento

CODEX - Norma del Codex Alimentarius

COFEPRIS - Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.

g - Gramo

kcal - Kilocaloría

kg - Kilogramo

L - Litro

mg - Miligramos

mL - Mililitros

NMP - Número más probable

NMX - Norma Mexicana

NOM - Norma Oficial Mexicana

SEDIF - Sistema Estatal DIF

SMDIF - Sistema Municipal DIF

UF - Unidades de Fenol

UFC - Unidades formadoras de colonias

UI - Unidades Internacionales

VNR - Valor Nutricional de Referencia

µg - Microgramo

< - Menor que

Parte 1

Alimentos de

ORIGEN VEGETAL



Aceites vegetales comestibles

Descripción

Los aceites vegetales comestibles son productos alimenticios constituidos principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales¹. Estos podrán ser elaborados exclusivamente con un tipo de oleaginosa, dando como resultado un aceite vegetal puro o con la mezcla de varios aceites vegetales.

Para la obtención de los aceites deodorizados se utilizan métodos como extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilglicerolos y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, algodón, cacahuete, 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 deodorización².

Nota: En las siguientes tablas se establecen las características de los tipos de aceites vegetales comestibles. De esta información el SEDIF deberá seleccionar las especificaciones aplicables de acuerdo al tipo de aceite que solicitará al proveedor.

Características sensoriales

Características	Especificación ²
Color	Característico del producto, transparente.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.
Aspecto	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20°C (293 K).
Sabor	Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios.

Características fisicoquímicas

Determinación	Aceite vegetal comestible ²	Aceite vegetal puro de canola ³	Aceite vegetal puro de girasol ⁴	Aceite vegetal puro de maíz ⁵	Aceite vegetal puro de soya ⁶
	Límite máximo				
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita.				
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05%	0.05%	0.05%	0.05%	0.05%
Humedad y materia volátil	0.05%	0.05%	0.05%	0.05%	0.05%
Índice de peróxido*	1.0 meq/kg	1.0 meq/kg	2.0 meq/kg	2.0 meq/kg	1.0 meq/kg
Impurezas insolubles	0.02%	0.02%	0.02%	0.02%	0.02%
Ácidos grasos trans	3.5%	3.5%	3.5%	3.5%	3.5%

*Al momento de envasar.

Características toxicológicas

Contaminantes químicos ⁷	Límite máximo (mg/kg)
Hierro	1.5
Cobre	0.1
Plomo	0.1
Arsénico	0.1

Antioxidantes ^{2,3,4,5,6}	Límite máximo (%)
Tocoferoles	0.03
Galato de propilo (GP)	0.01
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02
Butirato de hidroxianisol (BHA)	0.01
Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0.02
Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT, sin exceder límites individuales	0.02
Palmitato de ascorbilo	0.02
Antioxidantes sinérgicos: Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio	0.005

Aditivos ⁸
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^{2, 3, 4, 5, 6}.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1- 2010¹⁰, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009⁹**.

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	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁹	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

Referencias

1. Norma para Aceites Vegetales Especificados CXS 210-1999. Enmendada en 2022.
2. Norma Mexicana NMX-F-808-SCFI-2018 Alimentos - Aceite Vegetal Comestible – Especificaciones.
3. Norma Mexicana NMX-F-475-SCFI-2017 Alimentos – Aceite Comestible Puro De Canola – Especificaciones.
4. Norma Mexicana NMX-F-050-SCFI-2013 Alimentos – Aceite Comestible Puro De Girasol Alto y Medio Ácido Oleico-Especificaciones.
5. Norma Mexicana NMX-F-030-SCFI-2018 ALIMENTOS - Aceite Comestible Puro De Maíz – Especificaciones.
6. Norma Mexicana NMX-F-252-SCFI-2017 Alimentos – Aceite Comestible Puro De Soya-Especificaciones.
7. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
8. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
9. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
10. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Amaranto reventado

Descripción

El amaranto es una planta perteneciente a la familia de las amarantáceas, la cual posee 70 géneros y más de 850 especies. Produce un fruto en forma de cápsula con semillas pequeñas, lisas y brillantes al interior. En la semilla o grano se distinguen el endosperma, que es el embrión formado por los cotiledones rico en proteínas y una capa interna llamada perisperma rica en almidones¹.

El grano de amaranto es sometido a un proceso térmico para producir la expansión de los almidones presentes en el mismo, dando como resultado el grano reventado de amaranto.

Nota: En las tablas siguientes se establecen las características de las categorías descritas en la NMX-FF-116-SCFI-2010. De esta información el SEDIF deberá seleccionar las especificaciones aplicables de acuerdo a la categoría de amaranto que solicitará al proveedor.

Características sensoriales

Características	Especificación ²
Color	Característico de la variedad.
Olor	Característico del producto, agradable. Exento de cualquier olor anormal o que indiquen rancidez o humedad.
Sabor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin presentar sabores desagradables o que indiquen rancidez.
Aspecto/Apariencia	Granos limpios, exentos de plagas y daños causados por ellas.

Características toxicológicas

Especificación	Límite máximo (UFC/g) ²
Mesofílicos aerobios	5,000
Coliformes totales	30
Mohos y levaduras	100
Salmonella spp en 25 g	Ausente
Staphylococcus aureus	100

Características fisicoquímicas

Especificación	Límites ²	
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita	
	Grados de Calidad	
	Categoría I	Categoría II
Humedad (g/100 g)	0.1 a 2.8	2.9 a 3.5
Reventado (% de retención en criba 16)	100 a 96	95.9 a 90
Grano quemado (%)	Ausente	No aplica
Grano negro (%)	≤0.5	
Partículas metálicas	Ausente	
Material ferroso (%)	<0.05	0.051-0.20
Cenizas (g/100 g)	2 a 2.9	
Densidad (kg/hL)	≤ 14.3	≥ 14.4
Índice de peróxidos (meq de peróxidos / kg)	≤ 7.0	7.1 a 9.0
Proteína bruta (g/100 g)	≥ 14.0	≤ 13.9
Extracto etéreo (g/100 g)	≥ 8	≤7.9
Fibra dietética (g/100 g) *	Mínimo 6	

*De acuerdo con lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ²
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Mercurio	0.01
Arsénico	0.2
Aflatoxinas totales	20 µg/kg

Aditivos³

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 no deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto⁴.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos dos meses a partir de la recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Dada su alta perecibilidad por el contenido de ácidos grasos Omega 3 y Omega 6, se recomienda no mantenerlo almacenado durante más de un mes y solicitar su entrega de manera programada para evitar periodos prolongados de almacenamiento.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁶, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁵.

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	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁹	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

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 biológicos⁵.

Referencias

1. Mujica, A., 1997, El Cultivo del Amaranto (*Amaranthus spp.*): producción, mejoramiento genético y utilización. Oficina Regional de Producción Vegetal, FAO. Disponible en: http://www.fao.org/tempref/GI/Reserved/FTP_FaoRlc/old/prior/segalim/prodalim/prodveg/cdrom/contenido/libro01/PagePrinc.htm
2. Norma Mexicana NMX-FF-116-SCFI-2010 Productos Agrícolas Destinados para Consumo Humano – Grano Reventado De Amaranto (*Amaranthus spp.*) Para Uso y Consumo Humano – Especificaciones y Métodos de Ensayo.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. 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.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Arroz pulido

Descripción

El arroz pulido es el grano de la especie *Oryza sativa* L. al que se le ha quitado la cáscara, el germen, la capa de aleurona y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz¹.

Nota: En las tablas siguientes se establecen las características de las categorías descritas en la NMX-FF-035-SCFI-2017. De esta información el SEDIF deberá seleccionar las especificaciones aplicables de acuerdo a la categoría de arroz que solicitará al proveedor.

Características sensoriales

Características	Especificación ¹
Color	Blanco, característico del arroz pulido.
Olor	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción.
Aspecto/Apariencia	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite (%) ¹	
	Extra	Súper extra
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicite	
Humedad	10 mínimo-14 máximo	10 mínimo - 14 máximo
Tipo de grano		
Grano entero	Mínimo 82	Mínimo 92
Grano quebrado	Máximo 18	Máximo 8
Total	100	100
Variedades		
Contrastantes	1.0	0.50
Afines	2.0	2.0
Total	3.0	2.5
Granos dañados		
Insectos y microorganismos	2.0	1.0
Manchados por calor	1.0	1.0
Total	3.0	2.0

Granos defectuosos		
Palay	0.05	0.005
Mal pulidos	3.50	2.000
Cutícula roja	1.50	1.000
Estrellados	7.50	7.500
Granos yesosos	6.00	4.000
Total	18.55	14.505
Tamaño del grano	Extra largo: ≥ 7.50 mm Largo: 6.60 a 7.49 mm Medio: 5.60 a 6.59 mm Corto: ≤ 5.59 mm	

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ²
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas totales	20 µg/kg

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 maleza¹.

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 extraña¹.

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 producto².

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de su recepción en los SEDIF o SMDIF.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁵, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

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 lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁴.

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	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁴	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁴.

Referencias

1. Norma Mexicana NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano – Cereales – Arroz Pulido (*Oryza Sativa* L.) – Especificaciones y Métodos de Prueba.
2. 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.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Avena en hojuelas

Descripción

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

Nutricionalmente, la avena es un cereal que contiene un porcentaje promedio de 60 a 65 % de carbohidratos, de 10 a 14% de proteína, de 7 a 10% de lípidos y de 10 a 14% de fibra dietética. La proteína de avena incluye entre sus aminoácidos mayores concentraciones de lisina y triptófano, aminoácidos que en otros cereales como el arroz, trigo y maíz son deficientes. La fibra que aporta la avena contiene β -glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL)¹.

Características sensoriales

Características	Especificación ¹
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 microbiológicas

Especificación	Límite máximo ¹
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Coliformes fecales	Negativo
Salmonella spp	Negativo (en 25 g)
Hongos y levaduras	100 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ¹
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita.
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 50 g
Proteínas (N X 5.83)	Mínimo 10.0%
Fibra dietética*	Mínimo 6%

*De acuerdo con lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ²
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/kg

Aditivos ³
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

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 producto².

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos cinco meses a partir de la recepción en el SEDIF o SMDIF.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁵, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁴.

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	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁴	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁴.

Referencias

1. Norma Mexicana NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos-Hojuela de Avena-Especificaciones y Métodos de Prueba.
2. 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.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Barra a base de cereales

(Amaranto, trigo, avena, etc.)

Descripción

Alimentos preparados a base de granos de cereales u otros granos y semillas comestibles, enteros o sus partes o molidos (harinas, sémolas o semolinas), preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente, adicionados o no de aditivos y de otros ingredientes opcionales. Estos productos se pueden preparar por procesos tales como: inflado, laminado, recubrimiento, tostado, extruido, aglomeración u otros¹. Pueden o no, ser añadidos con frutas deshidratadas, así como oleaginosas, tales como cacahuete, semillas de girasol, chía, ajonjolí, etc.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de los cereales, frutas y/o semillas utilizadas, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Apariencia/Aspecto	Rectangular, aspecto fresco y tamaño uniforme.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico de los cereales, frutas y/o semillas empleados, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Consistencia	Firme, semicrujiente.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo ¹
Bacterias mesófilas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ¹
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita.
Contenido energético (kcal)*	Menor a 275 kcal si se agregan nutrimentos críticos
Humedad	Máximo 8%
Cenizas	Máximo 2.0%
Índice de peróxidos**	Cacahuete 5 meq/kg ⁴ , nuez 5 meq/kg ³ Otras oleaginosas diferentes al cacahuete y nuez: 70 meq/kg ⁵
Proteína	Mínimo 9.0%
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g/30 g de producto***
Azúcares libres añadidos	Menor a 10% de las calorías totales del insumo****
Grasas saturadas	Menor a 10% de las calorías totales del insumo****
Ácidos grasos trans	Menor a 1% de las calorías totales del insumo****
Sodio	Menor a 90 mg/30 g de producto*

Para el caso del contenido energético se tiene que considerar las kcal que se aportan en el desayuno debiendo cumplir con lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC.

**Incluir esta determinación en aquellos insumos que en sus ingredientes contengan oleaginosas, por ejemplo, cacahuete, nuez, semilla de girasol, ajonjolí, etc.

***Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia⁶.

****Establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ¹
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/kg ³ (Ver nota)

Nota: En aquellos insumos que en sus ingredientes contengan oleaginosas, por ejemplo, cacahuete, semilla de girasol, ajonjolí, etc. el límite de aflatoxinas deberá reducirse a 15 µg/kg.

Aditivos⁷

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 no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de excretas, en 50 g de producto¹.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos cuatro meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁹, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁸.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios: El transporte de los insumos

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁴	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

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 biológicos⁸.

Referencias

1. 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.
2. Norma Mexicana NMX-F-006-1983 "Alimentos – Galletas"
3. Norma Mexicana NMX-FF-093-SCFI-2011 Productos Alimenticios no Industrializados Para Consumo Humano – Nuez Pecanera [Carya Illinoensis, (Wangenh) K. Koch] Sin Cascara – Especificaciones Y Métodos De Prueba.
4. Norma Del Codex Para El Maní Codex Stan 200-1995. Enmendada 2019.
5. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
6. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
7. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
8. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
9. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Café puro soluble

Descripción

Es el producto obtenido de los sólidos solubles en agua obtenidos del extracto del café puro, sin descafeinar o descafeinado, utilizando métodos físicos y agua como agente extractor y único componente que no es derivado del café.

Características sensoriales

Características	Especificación ¹
Color	Se debe indicar el color característico correspondiente a la variedad.
Olor	Se debe indicar el olor característico correspondiente a la variedad
Sabor	Se debe indicar el sabor característico correspondiente a la variedad
Aspecto	Se debe indicar el aspecto correspondiente a la variedad

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo ¹²
Coliformes totales	50 UFC/g
Hongos y levaduras	100 UFC/g
Salmonella	Ausente en 25 g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ¹
Contenido neto	Colocar el contenido neto que requiera el SEDIF.
Humedad	Máximo 5%
Sólidos solubles	Mínimo 95%
pH (solución al 1%)	4.2 a 5.5
Cenizas base seca	Máximo 11%
Cafeína (café sin descafeinar)	Mínimo 1.8%
Cafeína (café descafeinado)	Máximo 0.3%
Almidones (prueba de Lugol)	Negativo
Glucosa total base seca	Máximo 2.6%
Xilosa base seca	Máximo 0.6%
Fructosa libre base seca	Máximo 1%

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.1

Aditivos ³
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 ajena al café soluble¹.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁵, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

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 lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009⁴**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte ⁴	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁴.

Referencias:

1. Norma Mexicana NMX-F-139-SCFI-2010, Café puro soluble, sin descafeinar o descafeinado - Especificaciones y Métodos de prueba.
2. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Cereal integral

Descripción

Los cereales integrales son productos elaborados a partir granos comestibles de ciertas plantas pertenecientes a la familia de las gramíneas tales como: trigo, maíz, arroz, avena, centeno, cebada, sorgo y amaranto, entre otros. Los granos pueden ser sometidos a un proceso de molienda, rompimiento, hojuelado, entre otros, conservando sus principales componentes anatómicos (salvado, endospermo y germen) y en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original¹. Pueden presentarse en mezcla con oleaginosa y/o fruta deshidratada.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de los cereales empleados, dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Apariencia/Aspecto	Aspecto fresco. Tamaño uniforme
Olor	Ligeramente dulce, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico de los cereales empleados, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Consistencia	Firme, semicrujiente.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo ¹
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ²
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita.
Contenido energético (kcal)	Menor a 275 kcal si se agregan nutrimentos críticos
Humedad	Máximo 8%
Cenizas	Máximo 2.0%
Índice de peróxidos**	Cacahuete 5 meq/kg ⁵ , nuez 5 meq/kg ⁴ , Otras oleaginosas diferentes al cacahuete y nuez: 70 meq/kg ³
Proteínas	Mínimo 8.0%
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g/30 g de producto***
Azúcares libres añadidos	Menor a 10% de las calorías totales del insumo****
Grasas saturadas	Menor a 10% de las calorías totales del insumo****
Ácidos grasos trans	Menor a 1% de las calorías totales del insumo****
Sodio	Menor a 90 mg/30 g de producto***

*Para el caso del contenido energético se tiene que considerar las kcal que se aportan en el desayuno debiendo cumplir con establecido en los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC.

**Incluir esta determinación en aquellos insumos que en sus ingredientes contengan oleaginosas, por ejemplo, cacahuete, semilla de girasol, ajonjolí, etc.

***Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia⁶.

****Establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ¹
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/kg (Ver nota)

Nota: En aquellos insumos que en sus ingredientes contengan oleaginosas, por ejemplo, cacahuete, semilla de girasol, ajonjolí, etc. el límite de aflatoxinas deberá reducirse a 15 µg/kg.

Aditivos⁷

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 no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de excretas, en 50 g de producto¹.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o

espacios alimentarios, en caso de contener avena la vida de anaquel podrá ser al menos de cuatro meses posterior a la recepción.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁹, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁸.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte ⁸	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁸.

Referencias

1. 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.
2. Valores de referencia tomados de la Norma Mexicana NMX-F-006-1983 "Alimentos – Galletas"
3. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
4. Norma Mexicana NMX-FF-093-SCFI-2011 Productos Alimenticios no Industrializados Para Consumo Humano – Nuez Pecanera [Carya Illinoensis, (Wangenh) K. Koch] Sin Cascara – Especificaciones y Métodos de Prueba
5. Norma del Codex para El Maní CODEX STAN 200-1995
6. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
7. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
8. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
9. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Frijol en grano

Descripción

El frijol es el grano de la leguminosa perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilionoidea, género *Phaseolus* y especie *vulgaris* L¹. Es el segundo cultivo en importancia comercial después del maíz. Las distintas variedades de frijol difieren en tamaño, color y contenido de proteína. Las principales variedades de frijol comerciales son garbancillo, frijol negro, peruano, flor de mayo y flor de junio².

Nota: En las tablas siguientes se establecen las características de las categorías descritas en la NMX-FF-038-SCFI-2016. De esta información el SEDIF deberá seleccionar las especificaciones aplicables de acuerdo con la categoría de frijol que solicitará al proveedor (EXTRA O PRIMERA).

Características sensoriales

Características	Especificación ¹
Color	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
Apariencia/Aspecto	Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo con la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga
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 de sabores extraños o desagradables.

Especificación	Límite máximo (%)¹	
	Categoría Extra	Categoría I (Primera)
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita	
Humedad	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)	
Impurezas y materia extraña		
Piedra	0.25	0.50
Otro	0.05	0.30
Total	0.30	0.80
Granos dañados		
Agentes meteorológicos	0.70	0.80
Hongos	0.2	0.50
Insectos y roedores	0.40	1.00
Desarrollo germinal	0.00	0.10
Total	1.30	2.40

Variedades		
Contrastantes	0.50	0.75
Afines	1.00	1.50
Total	1.50	2.25
Granos defectuosos		
Partidos o quebrados	0.80	1.50
Manchados	0.50	2.00
Ampollados	0.70	2.00
Total	2.00	5.50
Presencia de plaga	0.00	0.00
Suma total	5.10	10.95
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera	

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo ²
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

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)¹.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución.

El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁵, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

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 lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁴.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁴	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁴.

Referencias

1. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
2. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Frijoles envasados

Descripción

Son los productos alimenticios preparadas a partir de una o diversas variedades de los frijoles del género *Phaseolus vulgaris* L, sanas, limpias y lavadas; los cuales pueden pre-hidratarse o no, pre-cocerse o no, adicionarse o no de ingredientes y aditivos aprobados por la Secretaría de Salud envasados en recipientes herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su inocuidad y conservación, no permitiéndose el uso de gomas, conservadores, colorantes artificiales y almidones de naturaleza extrínseca del producto¹.

Nota: En las tablas siguientes se establecen las características de las presentaciones descritas en la NMX-F-478-NORMEX-2005. De esta información el SEDIF deberá seleccionar las especificaciones aplicables de acuerdo con la presentación envasado que solicitará al proveedor.

Características sensoriales

Características	Especificación ¹
Color	Característico de los tipos y variedades de los frijoles empleados
Olor	Característico de los tipos y variedades de los frijoles empleados, libre de cualquier olor a rancidez, fermentación, o cualquier otro olor extraño
Sabor	Característico de los tipos y variedades de los frijoles empleados, los productos deben estar libres de sabores no propios
Consistencia	Frijoles refritos, semisólida. Frijoles enteros, suave y con el caldo como medio de cobertura característico.

Características microbiológicas

Especificación	Límite ²
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ¹	
	Frijoles refritos o molidos	Frijoles enteros
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita	
Masa drenada (%) (m/m)	No aplica	51% de frijoles 49% de medio de cobertura (caldo)
pH	5.3 mínimo – 6.5 máximo	
Humedad (%)	Máximo 85	No aplica
Sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto*	

*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia³

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límites máximos ¹ (mg/kg)
Plomo	1.0
Arsénico	1.0
Cadmio	0.2
Estaño*	100

* Sólo para aquellos envasados en hoja de lata sin barniz o envase barnizado con tira interior de estaño.

Aditivos⁴

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

Materia extraña

El producto deberá encontrarse exento de materia extraña objetable¹.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución.

El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁶, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica

Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009⁵**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁴	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁵.

Referencias

1. Norma Mexicana NMX-F-478-NORMEX-2005 Alimentos Frijoles Envasados.
2. 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.
3. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Fruta deshidratada

Descripción

Se denominan frutas y hortalizas deshidratadas, a los productos frescos, sanos y limpios, enteros o divididos, con madurez apropiada, a los cuales se les ha eliminado parcial o totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales¹. El proceso de deshidratación tiene como objetivo la prevención del crecimiento y la reproducción de los microorganismos.

Nota: No se permite la deshidratación de frutas por medio de métodos que involucren adición de azúcares, grasas o sal.

Características sensoriales

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

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo ²
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	< 30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita.
Humedad	Manzana: 3%-3.5% ³ Uva pasa: Máximo 18% ⁴ Papaya: Máximo 18% ⁵ Plátano: 3%-5% ⁵ Piña: Máximo 13% ⁵ Arándano: Máximo 16% ⁵ Mango: Máximo 16% ⁵
Índice de peróxidos*	Cacahuete 5 meq/kg ¹¹ , nuez 5 meq/kg ¹⁰ Otras oleaginosas diferentes del cacahuete y nuez: 70 meq/kg ¹

*Incluir esta determinación en aquellos insumos a los que se les adicionen oleaginosas, por ejemplo, semilla de girasol, ajonjolí, etc.

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límites máximos ⁶ (mg/kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	15 µg/kg* ¹

*Incluir esta determinación en aquellos insumos a los que se les adicionen oleaginosas, por ejemplo, cacahuete, semilla de girasol, ajonjolí, etc.

Aditivos⁷

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

Materia extraña

El producto deberá encontrarse exento de materia extraña, como cabellos, insectos y sus desechos, roedores y sus desechos⁴.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos cuatro meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁹, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica

Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁸.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁸	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁸.

Referencias

1. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
2. 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.
3. United States Standards for Grades of Dehydrated (Low Moisture) Apples Effective date July 31, 1977
4. Norma Mexicana NMX-F-609-NORMEX-2002 Alimentos Uva Pasa Especificaciones Y Métodos de Prueba.
5. Valor de referencia con base en datos registrados en U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Agricultural Research Service, disponible en: <https://fdc.nal.usda.gov/index.html>
6. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
7. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
8. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
9. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
10. Norma Mexicana NMX-FF-093-SCFI-2011 Productos Alimenticios no Industrializados Para Consumo Humano – Nuez Pecanera [Carya Illinoensis, (Wangenh) K. Koch] Sin Cascara – Especificaciones Y Métodos De Prueba.
11. Norma Del Codex Para El Maní Codex Stan 200-1995. Enmendada 2019.

Frutas y hortalizas congeladas

Descripción

Las frutas y hortalizas congeladas son aquellos productos que pueden presentarse enteros, troceados, cortados, pelados y desinfectados, sometidos o no a tratamiento térmico y posteriormente a un proceso de congelación¹. La congelación debe ser rápida, es decir, que el rango de temperatura de la cristalización del hielo se supere tan rápidamente como sea posible. Los productos deberán ser mantenidos a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frío².

De acuerdo con la EIASADC, en caso de que las verduras se entreguen como mezcla, éstas no deberán incluir papa ni elote.

Nota: En la tabla de características fisicoquímicas se incluyen las especificaciones de aquellas verduras que poseen una norma mexicana específica. En caso de que el SEDIF solicite estas verduras deberá seleccionar las características aplicables y retirar aquellas que no apliquen.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de las frutas u hortalizas, uniforme y con suficiente intensidad.
Olor	Característico de las frutas u hortalizas, exento de olores extraños.
Sabor	Característico de las frutas u hortalizas empleadas, libre de sabores extraños.
Apariencia	Frutas u hortalizas, sanas, bien desarrolladas, sin signos de descongelamiento. Textura firme.

Características microbiológicas

Especificación	Límites
Coliformes totales	<100 UFC/g ³
Escherichia coli	<3 UFC/g ³
Salmonella spp	Ausencia en 25 g ³
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g ⁴

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita.
Sodio*	Menor a 300 mg/100g de producto

*De acuerdo con lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia⁵.

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límites máximos (mg/kg) ⁶
Cadmio	<ul style="list-style-type: none"> • Hortalizas brasicáceas, de bulbo, de frutos: 0.05 • Hortalizas de hoja: 0.2 • Legumbres, leguminosas, raíces, tallos: 0.1
Plomo	<ul style="list-style-type: none"> • Fruta: 0.1 • Hortalizas de hoja: 0.3 • Hortalizas de bulbo, brasicáceas, leguminosas, legumbres: 0.1

Aditivos⁷

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

Materia extraña

El producto debe estar exento de materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El producto deberá almacenarse en equipos de congelación que se encuentren mínimo a menos 18°C. El equipo deberá encontrarse en buen estado, libre de oxidación y limpio. 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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010¹⁰, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica

Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁸.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Temperatura ⁹	Mínimo -18°C	Mayor a -18°C
Condiciones de transporte ⁸	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁸.

Referencias

1. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
2. Norma para hortalizas congeladas rápidamente CODEX STAN 320-2015. Enmendada en 2022.
3. Revisión bibliográfica: Food Standards Australia New Zealand (2018). Compendium of Microbiological Criteria for Food. Recuperado de: https://www.foodstandards.gov.au/publications/Documents/Compendium%20of%20Microbiological%20Criteria/Compendium_revised-Sep%202018.pdf
4. Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (2018) *Listeria monocytogenes* (9). Recuperado de: http://acsa.gencat.cat/web/.content/50_Actualitat/Butlletins/acsaBrief/2018/009-Listeria/Listeria-monocytogenes_CAST.pdf
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
7. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
8. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
9. Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018. Alimentos-manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo “H”.
10. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Galleta integral

Descripción

Al producto elaborado fundamentalmente, por una mezcla de harina de trigo u otros cereales obtenidos de la molienda del grano de cereal que conserva su cáscara y sus otros constituyentes, grasas, aceites comestibles o sus mezclas y agua, con o sin relleno, adicionada o no de azúcares, de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, sometida a proceso de amasado o batido, y otros procesos como fermentación, modelado, troquelado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua¹.

Características sensoriales

Características	Especificación ²
Color	Característico del tipo de galleta, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Apariencia/Aspecto	Aspecto fresco. Tamaño uniforme de acuerdo con el tipo de galleta.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor a rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Característico de los cereales empleados, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Consistencia	Firme, semicrujiente.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo ¹
Bacterias Mesofílicas aerobias	3,000 UFC/g
Coliformes totales	< 10 UFC/g
Hongos	10 UFC/g ²

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ²
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita.
Contenido energético (kcal)	Menor a 275 kcal si se agregan nutrimentos críticos
Humedad	Máximo 8.0%
Cenizas	Máximo 2.0%
Proteínas	Mínimo 8.0%
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g/30 g de producto**
Azúcares libres añadidos	Menor a 10% de las calorías totales del insumo***
Grasas saturadas	Menor a 10% de las calorías totales del insumo***
Ácidos grasos trans	Menor a 1% de las calorías totales del insumo***
Sodio	Menor a 90 mg/30 g de producto**
Índice de peróxidos****	Cacahuete 5 meq/kg, nuez 5 meq/kg, Otras oleaginosas diferentes al cacahuete y nuez: 70 meq/kg

*Para el caso del contenido energético se tiene que considerar las kcal que se aportan en el desayuno debiendo cumplir con lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASADC.

**Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

***Establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

****Incluir esta determinación en aquellos insumos que en sus ingredientes contengan oleaginosas, por ejemplo, cacahuete, semilla de girasol, ajonjolí, etc.

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ¹
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/kg (Ver nota)

Nota: En aquellos insumos que en sus ingredientes contengan oleaginosas, por ejemplo, cacahuete, semilla de girasol, ajonjolí, etc. el límite de aflatoxinas deberá reducirse a 15 µg/kg.

Aditivos⁴

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

Materia extraña

No debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentas de excretas, en 50 g de producto¹.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁶, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁵.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁵	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁵.

Referencias

1. 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.
2. Norma Mexicana NMX-F-006-1983 "Alimentos – Galletas"
3. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Garbanzo seco

Descripción

Los garbanzos secos corresponden a las semillas de la planta *Cicer arietinum* L., pueden ser de color crema, amarillos, marrón, negros o verdes de forma redonda o angular, con la cubierta lisa o arrugada, comprimida con un surco en la parte media, con una punta en la parte anterior. El garbanzo contiene del 13 al 33% de proteína, 40 a 55% de carbohidratos y de 4 a 10% de aceite siendo una valiosa fuente de carbohidratos complejos y fibra¹.

Nota: En las tablas siguientes se establecen las características de las categorías descritas en la NMX-FF-038-SCFI-2016. De esta información el SEDIF deberá seleccionar las especificaciones aplicables de acuerdo a la categoría del insumo que solicitará al proveedor (EXTRA O PRIMERA).

Características sensoriales

Características	Especificación ²
Color	Característico del grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del producto sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite máximo (%)²	
	Categoría Extra	Categoría I (Primera)
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita	
Humedad	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)	
Impurezas y materia extraña		
Piedra	0.25	0.50
Otros	0.05	0.30
Total	0.30	0.80
Granos dañados		
Agentes meteorológicos	0.70	0.80
Hongos	0.20	0.50
Insectos y roedores	0.40	1.00
Desarrollo germinal	0.00	0.10
Total	1.30	2.40

Variedades		
Contrastantes	0.50	0.75
Afines	1.00	1.50
Total	1.50	2.25
Granos defectuosos		
Partidos o quebrados	0.80	1.50
Manchados	0.50	2.00
Ampollados	0.70	2.00
Total	2.00	5.50
Presencia de plaga	0.00	0.00
Suma total	5.10	10.95

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo(mg/kg) ³
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

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)².

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS en establecimientos donde se procesan 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.

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. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de

aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁶, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

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 lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁵.

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. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁵	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁵.

Referencias

1. De La Cruz-Medidna, J., Del Angel-Coronel, O. (2014) Operaciones postcosecha en garbanzo. Instituto Tecnológico de Veracruz, Disponible en: http://www.ipcinfo.org/fileadmin/user_upload/inpho/compendium/docs/Post_Harvest_Compendium_GARBANZO-2011-es-sm.pdf
2. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios no Industrializados para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y Métodos de Prueba.
3. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.

4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Haba seca

Definición

Se entiende por habas secas a las semillas de la planta *Vicia faba* L., estas semillas son de forma ovalada, de superficie lisa, de coloración muy variada encontrando variedades de color negro, rojo, verde, morado, pardo, grisáceo, blanco-cremoso o blanco. El tamaño de la semilla varía desde pequeñas, con un largo de aproximadamente 1.6 cm hasta semillas grandes, con un largo aproximado de 3.5cm¹.

Nota: En las tablas siguientes se establecen las características de las categorías descritas en la NMX-FF-038-SCFI-2016. De esta información el SEDIF deberá seleccionar las especificaciones aplicables de acuerdo a la categoría del insumo que solicitará al proveedor (EXTRA O PRIMERA).

Características sensoriales

Características	Especificación ²
Color	Característico de la variedad de la semilla sana, seca y limpia.
Olor	Característico del producto sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite máximo (%)²	
	Categoría Extra	Categoría I (Primera)
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita	
Humedad	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)	
Impurezas y materia extraña		
Piedra	0.25	0.50
Otros	0.05	0.30
Total	0.30	0.80
Granos dañados		
Agentes meteorológicos	0.70	0.80
Hongos	0.20	0.50
Insectos y roedores	0.40	1.00
Desarrollo germinal	0.00	0.10
Total	1.30	2.40

Variedades		
Contrastantes	0.50	0.75
Afines	1.00	1.50
Total	1.50	2.25
Granos defectuosos		
Partidos o quebrados	0.80	1.50
Manchados	0.50	2.00
Ampollados	0.70	2.00
Total	2.00	5.50
Presencia de plaga	0.00	0.00
Suma total	5.10	10.95

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ³
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

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)².

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁹, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

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 lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁵.

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. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁵	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁵.

Referencias

1. Horque-Ferro, R. (2004). Cultivo del Haba. Lima, Perú. Disponible en: <https://core.ac.uk/download/pdf/250081838.pdf>
2. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios no Industrializados para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
3. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Harina de maíz nixtamalizado

Descripción

Se define como harina de maíz nixtamalizado, al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado^{1, 2}.

Características sensoriales

Características	Especificación ¹
Color	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto, no presentar signos de rancidez u olor extraño.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.
Aspecto/Apariencia	Deber ser granuloso, característico del producto

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo ^{1,2}
Mesofílicos aerobios	50,000 UFC/g
Coliformes totales	100 UFC/g
Hongos	1,000 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límites (%) ²
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita.
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 3.0
Fibra dietética total en base seca	Mínimo 6
Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto ⁶
Fibra dietética total en base húmeda	Mínimo 5

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

Nutrimento ^{1,2}	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente Recomendada
Tiamina (vitamina B ₁)	5	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (vitamina B ₂)	3	Riboflavina
Niacina (vitamina B ₃)	35	Nicotinamida

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

Nutrimento ^{1,2}	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente Recomendada
Ácido fólico	2	Ácido fólico
Hierro (como ion ferroso)	40	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40	Óxido de zinc

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ^{1,2}
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Arsénico	0.3
Aflatoxinas	12 µg/kg

Aditivos³

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

Materia extraña

No 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 producto².

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁵, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Tiamina (vitamina B ₁)	mg o %VNR
Riboflavina (vitamina B ₂)	mg o %VNR
Niacina (vitamina B ₃)	mg o %VNR
Ácido fólico	mg o %VNR
Hierro	mg o %VNR
Zinc	mg o %VNR

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

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁴

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	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁴	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁴.

Referencias

1. 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
2. Norma Mexicana NMX-F-046-SCFI-2018 Harinas de Maíz Nixtamalizado.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
6. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.

Harina de trigo integral

Descripción

Se define como harina de trigo integral al producto obtenido de la molienda y tamizado del grano sano, maduro y seco del género *Triticum*, L; de las especies *T. vulgare*, *T. compactum* y *T. durum* o mezclas de éstas que conserva su cáscara y sus otros constituyentes hasta obtener un grano de finura adecuada^{1,2}.

Características sensoriales

Características	Especificación ²
Color	Blanco-beige, característico.
Olor	Característico del producto, sin ningún olor extraño.
Sabor	Característico del producto. Sin sabores extraños o desagradable.
Aspecto/Apariencia	Polvo uniforme, sin grumos.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo ¹
Mesofílicos aerobios	500,000 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite máximo (%) ²
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita.
Humedad	14
Proteína (N X 5.7)	Mínimo 9.5
Cenizas	0.4-1.0
Fibra dietética	Mínimo 6*
Sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto ⁶

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

Nutrimento ^{1,2}	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente Recomendada
Tiamina (vitamina B ₁)	5	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (vitamina B ₂)	3	Riboflavina
Niacina (vitamina B ₃)	35	Nicotinamida

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

Nutrimento ^{1,2}	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina	Fuente Recomendada
Ácido fólico	2	Ácido fólico
Hierro (como ion ferroso)	40	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40	Óxido de zinc

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ¹
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/kg

Aditivos³

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

Materia extraña

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto¹.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁵, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Tiamina (vitamina B ₁)	mg o %VNR
Riboflavina (vitamina B ₂)	mg o %VNR
Niacina (vitamina B ₃)	mg o %VNR
Ácido fólico	mg o %VNR
Hierro	mg o %VNR
Zinc	mg o %VNR

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

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009⁴

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	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁴	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁴.

Referencias

1. 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.
2. Norma Mexicana NMX-F-007-1982 Harina de Trigo.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
6. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.

Lenteja en grano

Descripción

La semilla de la lenteja es una legumbre que proviene de la planta llamada lens esculenta. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la armiña, la lenteja pardina, lenteja beluga o la lenteja verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro¹.

Nota: En las tablas siguientes se establecen las características de las categorías descritas en la NMX-FF-038-SCFI-2016. De esta información el SEDIF deberá seleccionar las especificaciones aplicables de acuerdo a la categoría del insumo que solicitará al proveedor (EXTRA O PRIMERA).

Características sensoriales

Características	Especificación ²
Color	Característico de la variedad de la semilla sana, seca y limpia.
Olor	Característico del producto sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite máximo (%)²	
	Categoría Extra	Categoría I (Primera)
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita	
Humedad	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)	
Impurezas y materia extraña		
Piedra	0.25	0.50
Otros	0.05	0.30
Total	0.30	0.80
Granos dañados		
Agentes meteorológicos	0.70	0.80
Hongos	0.20	0.50
Insectos y roedores	0.40	1.00
Desarrollo germinal	0.00	0.10
Total	1.30	2.40

Variedades		
Contrastantes	0.50	0.75
Afines	1.00	1.50
Total	1.50	2.25
Granos defectuosos		
Partidos o quebrados	0.80	1.50
Manchados	0.50	2.00
Ampollados	0.70	2.00
Total	2.00	5.50
Presencia de plaga	0.00	0.00
Suma total	5.10	10.95

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ³
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

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)².

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁶, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

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 lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009⁵**.

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. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁵	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁵.

Referencias

1. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-de-abundancia>
2. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas – frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
3. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Maíz pozolero blanco

Descripción

El maíz pozolero se define como el grano de maíz principalmente de la variedad *Cacahuacintle*, sometido a un proceso de nixtamalización (pre-cocción con agua e hidróxido de calcio), “descabezado” (eliminación manual del pedicelo del grano), blanqueado y finalmente el “floreado” (ebullición final del nixtamal en el que se hincha y explota hasta adquirir una forma similar a la de una flor)^{1,2}. El maíz pozolero deberá entregarse **envasado en un recipiente de cierre hermético** que garantice su estabilidad biológica y con ello, su conservación³.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Blanco característico del producto
Olor	Característico a maíz nixtamalizado y no tener ningún olor extraño.
Sabor	Característico a maíz procesado y no tener ningún sabor extraño.
Aspecto/Apariencia	Grano blanco de maíz, en su líquido de cobertura

Características microbiológicas

Especificación	Límites ³
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite máximo (%) ²
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita.
Masa drenada	
Grasa	Máximo 4
Cenizas	Máximo 1.6
Sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto ⁴

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ³
Plomo	1.0
Cadmio	0.2
Arsénico	1.0
Estaño*	100
Aflatoxinas	20 µg/kg

*Incluir esta determinación cuando el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

Aditivos⁵

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

Materia extraña

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

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁷, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el

uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁶.

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	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁵	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁶.

Referencias

1. Vázquez, M. & Santiago, D. (2013). Características fisicoquímicas y calidad del pozole del maíz cacahuacintle procesado mediante tres métodos. *Revista Fitotecnia Mexicana*. 34, 357-366. Disponible en: <http://www.scielo.org.mx/pdf/rfm/v36s3-a/v36s3-aa12.pdf>.
2. Vázquez, M, Santiago, D., Salinas, Y. & Cervantes J. (2014). El Pozole: situación actual y calidad nutricional. En Aguilera, M. (Ed.), *Los alimentos en México y su relación con la salud* (pp. 113-133).
3. 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.
4. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
5. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Nopales envasados

Definición

Se entiende por Nopales Envasados, al producto obtenido a partir de las paletas carnosas erizadas de espinas que representan las hojas de la planta de la familia de las cactáceas *Opuntia ficus-indica*, las cuales deben estar sanas, limpias y sin espinas, envasadas en recipientes sanitarios de cierre hermético y sometidas a proceso térmico antes y después de cerrado para asegurar su conservación¹.

Nota: En las tablas siguientes se establecen las características de los 3 tipos de nopales envasados descritos en la NMX-F-451-1983. De esta información el SEDIF deberá seleccionar las especificaciones aplicables de acuerdo al tipo de nopal que solicitará al proveedor.

Características sensoriales

Características	Especificación ¹
Color	Verde característico.
Olor	Característico y libre de olores extraños
Sabor	Característico y libre de sabores extraños.
Consistencia	Tierna y que no estén excesivamente duros.

Características microbiológicas

Especificación	Límites ²
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ¹
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita.
Masa drenada	
Acidez (%) *	0.5 - 2.5
pH	3 - 5
Sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto* ³

*Esta especificación aplica solamente a los nopales en vinagre y en escabeche

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ²
Plomo	1.0
Cadmio	0.2
Arsénico	1.0

Aditivos⁴

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: fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña¹.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁶, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁵.

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	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁵	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁵.

Referencias

1. Norma Mexicana NMX-F-451-1983. Alimentos Para Humanos. Nopales Envasados.
2. 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.
3. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Oleaginosas

Descripción

Para fines de esta ETC, se consideran oleaginosas a las semillas o la parte del fruto comestible de las plantas o árboles, limpias, sanas, con o sin cáscara o cutícula, tostada u horneada, que se consumen de forma directa y se encuentran listas para su consumo^{1,2}. Como ejemplo se tienen las siguientes: semillas de calabaza, semillas de girasol, cacahuete, almendras, ajonjolí, entre otras.

El producto **no** deberá ser adicionado con azúcar, sal o grasa.

Nota: El SEDIF deberá especificar en la descripción el tipo de semilla que utilizará y colocar en las tablas siguientes únicamente las características que apliquen al mismo.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de la oleaginosa empleada. Sin coloraciones producidas por quemaduras o cambio de coloración por presencia de hongos.
Apariencia/Aspecto	Aspecto fresco. Tamaño uniforme.
Olor	Característico de la oleaginosa, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico de la oleaginosa empleada. Sin sabores extraños como humedad o rancidez.
Consistencia	Crujiente.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo ^{1,3}
Bacterias mesofílicas aerobias	Oleaginosas varias: 10,000 UFC/g Nuez y cacahuete pelado: 5,000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos	Oleaginosas varias: 300 UFC/g Nuez y cacahuete pelado: 200 UFC/g
Coliformes fecales (E. coli)	Ausente
Salmonella	Ausente en 25 g
Staphylococcus aureus	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ^{2,3,4}
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita.
Humedad	Oleaginosas diferentes al cacahuete y la nuez: 7% Cacahuete con cáscara: Máximo 10% Cacahuete sin cáscara: Máximo 9% Nuez sin cáscara: Máximo 4%
Índice de peróxidos	Oleaginosas diferentes al cacahuete y la nuez: 70 meq/kg ² Cacahuete, nuez: 5 meq/kg
Sodio	Menor a 90 mg/30 g de producto ⁵

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ^{2,3}
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Arsénico	0.2
Mercurio	0.01
Aflatoxinas	15 µg/kg Nuez 10 µg/kg

Aditivos⁶

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

Materia extraña

El insumo deberá estar exento de materia extraña³.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos tres meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁸, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009⁷.

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	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 ⁷	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁷.

Referencias

1. 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.
2. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
3. Norma Mexicana NMX-FF-093-SCFI-2011 Productos Alimenticios no Industrializados Para Consumo Humano – Nuez Pecanera [Carya Illinoensis, (Wangenh) K. Koch] Sin Cascara – Especificaciones y Métodos de Prueba.
4. Norma del Codex para el Maní Codex Stan 200-1995. Enmendada en 2019.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
8. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Pasta para sopa

Descripción

Se define la pasta como 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 desecación¹. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum*, (también denominados, cristalinos)².

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico del producto, amarillo.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Apariencia	No debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos.

Características microbiológicas

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

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ²
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita.
Humedad	Máximo 12.5%
Proteína (Nx5.7)	Mínimo 11%
Cenizas	Máximo 1.1%

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ¹
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/kg

Aditivos³

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 parásitos².

Los límites permitidos son los siguientes²:

Para el caso de materia extraña se acepta un promedio de 1.5% o más, al pasar el producto a través de una malla del número 20.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁵, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁴.

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. 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 ⁷	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁴.

Referencias

1. 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.
2. Norma Mexicana NMX-F-023-NORMEX-2002 Alimentos-Pasta-Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos de Prueba.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Pasta para sopa integral

Descripción

Se define la pasta integral al 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 desecación¹. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos)².

Características sensoriales

Características	Especificación
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 estrellamientos.

Características microbiológicas

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

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ²
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita.
Humedad	Máximo 13%
Proteína (Nx6.25)	Mínimo 13%
Cenizas	Máximo 1.25%
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g/30 g (6%)*

*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia³.

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ¹
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/kg

Aditivos⁴

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 parásitos².

Los límites permitidos son los siguientes²:

Para el caso de materia extraña se acepta un promedio de 1.5% o más, al pasar el producto a través de una malla del número 20.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁶, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009⁵.

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. 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 ⁷	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁵.

Referencias

1. 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.
2. Norma Mexicana NMX-F-023-NORMEX-2002 Alimentos-Pasta-Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos de Prueba.
3. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Polvo para preparar bebidas a base de cereales

Descripción

Productos elaborados a base de granos de cereales enteros o sus partes o molidos (harinas, sémolas o semolinas), preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente o previa cocción, adicionados o no de aditivos y de otros ingredientes opcionales, como cacao o saborizantes naturales y que requieren disolverse previamente a su consumo^{1, 2}.

Características sensoriales

Características Sensoriales	Descripción
Color	Característico de la composición del producto.
Olor	Característico del producto. No debe presentar olores de rancidez, humedad u olores extraños.
Sabor	Característico del producto. Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Polvo fino, sin grumos, característico del producto.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo ²
Mesofílicos aerobios	5,000 UFC/g 7,000 UFC/g* (bebidas que contengan cacao)
Coliformes totales	< 10 UFC/g
Escherichia coli	< 3 NMP/g*
Salmonella spp. en 25 g	Ausente*

*Incluir determinación en aquellos productos que contengan cacao o sus derivados²

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite máximo ^{2,5}
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita.
Humedad (%)	Máximo 5
Índice de peróxidos (meq de O ₂ /kg)	Máximo 7*

*Incluir determinación en aquellos productos que contengan amaranto⁶.

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ¹
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	12 µg/kg (bebidas a base de maíz) 20 µg/kg (otros cereales)

Aditivos³

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

Materia extraña

No más de 20 fragmentos de insectos, no más de 5 fibras, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto^{1, 2}.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos cuatro meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁵, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, la etiqueta debe ostentar la leyenda: “Consérvese en un lugar fresco y seco” o cualquier otra equivalente como se indica en el numeral 11.4.2 de la NOM-218-SSA1-2011².

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁴.

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	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁴	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁴.

Referencias

1. 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
2. Norma Oficial Mexicana NOM-218-SSA1-2011, Productos y servicios. Bebidas saborizadas no alcohólicas, sus congelados, productos concentrados para prepararlas y bebidas adicionadas con cafeína. Especificaciones y disposiciones sanitarias. Métodos de prueba.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
6. Norma Mexicana NMX-FF-116-SCFI-2010 Productos Agrícolas Destinados para Consumo Humano – Grano Reventado De Amaranto (*Amaranthus spp.*) Para Uso y Consumo Humano – Especificaciones y Métodos de Ensayo.
7. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.

Puré de tomate envasado

Descripción

El alimento obtenido de las variedades rojas del fruto maduro *Lycopersicum Esculentum Lin* molido, tamizado y concentrado pudiendo adicionarse de sal (cloruro de sodio) y envasado en recipientes sanitarios, de cierre hermético y sometidos a proceso térmico antes o después de cerrado para asegurar su conservación¹.

Características sensoriales

Característica	Especificación ¹
Color	El color del producto será rojo característico de la fruta.
Olor	Debe ser característico, exento de olores extraños.
Aspecto	Líquido espeso, característico del producto
Sabor	Debe ser típico de la fruta y no tendrá ningún sabor extraño.

Características microbiológicas

Especificación	Límite ^{1,2}
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicas anaerobias	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ¹
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita.
Acidez como ácido cítrico (%)	Máximo 1.0
pH	4.0-4.5
Sólidos solubles libres de sal (%)	Mínimo 10
Sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ¹
Cobre	5
Arsénico	0.1
Plomo	0.36
Estaño*	250
Zinc	5

*Se debe incluir esta especificación cuando el producto sea envasado en hoja de lata.

Aditivos⁴

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁶, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica

Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Procesos

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

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 lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009⁵**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁴	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

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 biológicos⁵.

Referencias

1. Norma Mexicana NMX-F-033-1982. Alimentos Para Humanos. Puré de Tomate Envasado.
2. 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.
3. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Soya texturizada

Descripción

La soya texturizada es un producto que se obtiene a partir de la extrusión de harina desgrasada, concentrada o aislada de soya. La extrusión es un proceso en el cual, mediante el uso de presión, temperatura y humedad se modifica la estructura de la proteína de soya para obtener un producto compacto, cuando se hidrata, se puede emplear en diversos usos en el ámbito alimenticio¹.

Características sensoriales

Característica	Especificación ¹
Color	Debe ser característico de la composición del producto.
Olor	Debe ser característico de la composición del producto.
Sabor	Debe ser característico de la composición del producto.
Aspecto	Debe ser característico de la forma física y composición del producto.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo ¹
Mesofílicos Aeróbicos	20,000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Coliformes fecales	<3 NMP/g
Mohos (hongos)	50 UFC/g
Levaduras	50 UFC/g
Salmonella spp.	Ausente en 25 g
E. coli	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ¹		
Tipo de soya*	Soya texturizada a partir de concentrado	Soya texturizada a partir de aislado	Soya texturizada a partir de harina desgrasada
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita.		
Humedad (%)	Máximo 10		
Proteína (Nx6.25) BS (%)	Mínimo 65	Mínimo 90	Mínimo 50**
Extracto etéreo BS (%)	Máximo 5		
Cenizas BS (%)	Máximo 8		
Fibra cruda BS (%)	Máximo 6	Máximo 0.5	Máximo 6

*Solo incluir los datos de la variedad seleccionada.

**Acorde a los lineamientos de la EIASADC.

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo ¹ (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Mercurio	1.0

Aditivos³

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

Materia extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁵ incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, se deberá indicar en la declaración de ingredientes cuando el contenido de proteína sea del 65% como concentrado de soya y cuando el contenido de proteína sea de 90% como aislado de soya.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁴.

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	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁴	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁴.

Referencias

1. Norma Mexicana NMX-F-800—SCFI-2017. Alimentos- Proteína texturizada de soya-Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
2. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Té y sus variedades

Descripción

Se denomina té o infusión al producto obtenido de partes de plantas inocuas, limpias, sanas, molidas o no, en buen estado de conservación, convenientemente tratadas por infusión o por decocción en agua, cuya infusión se destina para el consumo humano; pudiendo o no estar adicionado de aditivos e ingredientes permitidos por la Secretaría de Salud^{1,2}.

Características sensoriales

Característica	Especificación ¹
Color	Característico correspondiente a la variedad.
Olor	Característico correspondiente a la variedad. Exento de olores a humedad, u otros olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico correspondiente a la variedad. Exento de sabores extraños o desagradables.
Aspecto	Característico del producto, correspondiente a la variedad.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo ^{1,2}
Mesofílicos aerobios	1x10 ⁶ UFC/g
Bacillus cereus	1x10 ² UFC/g
Escherichia coli	1x10 ⁴ NMP/g
Salmonella spp.	Ausente en 25 g
Shigella	Ausente en 25 g
Hongos y levaduras	1x10 ⁴ UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite máximo	
Contenido neto	Colocar el contenido que el SEDIF solicita	
Variedad*	Cenizas (%)	Humedad (%)
Anís verde	6	10
Azahar	5	10
Canela	4	5
Jamaica	10	10
Limón	10	10
Manzanilla	10	10

Menta	4	6
Negro	6.3	5
Tila	4	5
Hierbabuena	10	10
Naranja	4	10
Mezcla de té	6	11

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.1

Aditivos³

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 extraña¹.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁵, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

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 lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁴.

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. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ⁴	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁴.

Referencias

1. Norma Mexicana NMX-F-601-NORMEX-2002. Alimentos- Alimentos para Humanos- Té y sus Variedades: Anís Verde, Azahar, Canela, Jamaica, Limón, Manzanilla, Negro, Tila, Hierbabuena/ Yerbabuena, Naranja y Mezclas de Té.
2. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Tortillas de maíz

Descripción

Se denomina tortilla al producto elaborado con masa (producto de la molienda húmeda de granos de maíz nixtamalizado) que puede ser mezclada con ingredientes opcionales, sometido a cocción y que generalmente tiene una forma circular¹.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño o rancidez.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o rancio.
Aspecto/Apariencia	Redondo, suave.

Características microbiológicas

Características Microbiológicas	Límites máximos (UFC/g)
Mesofílicos aerobios	10,000 ²
Coliformes totales	<30 ¹
Hongos	300 ²

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ³
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita.
Humedad (%)	30-50
Proteína (%)	Mínimo 6
Sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto ⁴
Fibra dietética (%)	Mínimo 6*

*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.⁴

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ²
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	12 µg/kg ¹

Aditivos⁵

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

Materia extraña

No 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 producto¹.

Vida de anaquel

Si el insumo se recibe a granel, el producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos una semana a partir de su recepción en el centro alimentario⁶. Se recomienda que su consumo se realice de manera inmediata.

Si el producto se recibe preenvasado, deberá de conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos diez días a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El insumo deberá almacenarse en condiciones de refrigeración (máximo 7°C), el cual debe encontrarse limpio, sin encharcamientos y evitando el contacto del producto 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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁸, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁷.

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. 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 ⁷	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁷.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.
2. 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.
3. Valor de referencia con base en datos registrados en U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Agricultural Research Service, disponible en <https://fdc.nal.usda.gov/download-datasets.html> y NORMA MEXICANA NMX-F-442-1983. ALIMENTOS. PAN-PRODUCTOS DE BOLLERÍA.
4. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
5. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
6. Sandoval, D. & Vázquez, L. (2018) Vida de anaquel de tortillas de Maíz Nixtamalizado. Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Volumen 3, 17-22. Disponible en: <http://www.fcb.uanl.mx/IDCyTA/files/volume3/4/1/4.pdf>
7. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
8. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Tortillas integrales de trigo

Descripción

Se denomina tortilla integral al producto elaborado con la masa (pasta de harina resultante de la molienda del grano de trigo de las especies *T. vulgare*, *T. compactum*, *T. durum*, que conserva su cáscara y otros constituyentes), puede ser mezclada con ingredientes opcionales y sometido a cocción.¹

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Beige-marrón claro característico del grano de trigo integral empleado.
Olor	Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño o rancidez.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o rancio.
Aspecto/Apariencia	Redondo, suave.

Características microbiológicas

Características Microbiológicas	Límites máximos (UFC/g)
Mesofílicos aerobios	10,000 ²
Coliformes totales	<30 ¹
Hongos	300 ²

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ³
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita.
Humedad (%)	25-35
Proteína (%)	Mínimo 6
Sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto ⁴
Fibra dietética (%)	Mínimo 6*

*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.⁴

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ²
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/kg ¹

Aditivos⁵

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

Materia extraña

No 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 producto¹.

Vida de anaquel

El producto deberá de conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos un mes a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁷, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁶.

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. 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 ⁶	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.⁶

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.
2. 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.
3. Valor de referencia con base en datos registrados en U.S. Department of agriculture agricultural research service, disponible en <https://fdc.nal.usda.gov/download-datasets.html> y Norma Mexicana NMX-F-442-1983. Alimentos. Pan-productos de bollería.
4. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
5. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Tostadas de maíz horneadas o deshidratadas

Descripción

Se denomina tostada al producto elaborado a partir de tortilla o masa que puede ser mezclada con ingredientes opcionales, sometido a un proceso de horneado o deshidratado, hasta obtener una consistencia rígida y crujiente¹. El producto no deberá ser adicionado de grasa durante su proceso de elaboración.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño o rancidez.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o rancio.
Aspecto/Apariencia	Redondo, firme, ondulado y crujiente.

Características microbiológicas

Características Microbiológicas	Límites máximos (UFC/g)
Mesofílicos aerobios	3,000 ²
Coliformes totales	<30 ¹
Hongos	300 ²

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ³
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita.
Humedad (%)	5-8
Proteína (%)	Mínimo 8
Cenizas (%)	Máximo 2
Grasas (%)	Máximo 5
Sodio*	Menor a 300 mg/100 g de producto
Fibra dietética (%)*	Mínimo 6

*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.⁴

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ²
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	12 µg/kg ¹

Aditivos⁵

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

Materia extraña

No 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 producto¹.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios ¹.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁷, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁶.

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	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 ⁶	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.⁶

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.
2. 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.
3. Valor de referencia con base en datos registrados en U.S. Department of Agriculture Agricultural Research Service, disponible en <https://fdc.nal.usda.gov/download-datasets.html>
4. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
5. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Verduras envasadas en recipientes de cierre hermético

Descripción

Las verduras envasadas en recipientes de cierre hermético, son aquellos productos elaborados con vegetales o mezclas de éstos, que pudieran tener o no medio de cobertura, adicionados de otros ingredientes y aditivos; sometidos a un tratamiento térmico ya sea antes o después de ser envasados para garantizar su estabilidad biológica y, por lo tanto, su conservación¹. Se debe especificar el tipo de envase de las verduras, pudiendo ser lata o envases retortables.

De acuerdo con la EIASADC, en caso de que las verduras se entreguen como mezcla, éstas no deberán incluir papa ni elote.

Nota: En la tabla de características fisicoquímicas se incluyen las especificaciones de aquellas verduras que poseen una norma mexicana específica. En caso de que el SEDIF solicite estas verduras deberá seleccionar las características aplicables y retirar aquellas que no apliquen.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de cada verdura 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 microbiológicas

Características Microbiológicas	Límites ¹
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita.
Masa drenada	
Sólidos solubles (%)	Chícharos envasados: Máximo 12 ² Champiñones enteros, rebanados y en trozo: 3-4 ³ Ejotes envasados: 4.0-5.0 ⁴ Granos enteros de elote: máximo 15 ⁵
pH	Chícharos envasados: 5.5-6.5 ² Champiñones enteros, rebanados y en trozo: 5-6.5 ³ Ejotes envasados: 5.6-6.5 ⁴ Granos enteros de elote: 5.5-6.5 ⁵
Sodio*	Menor a 300 mg/100 g de producto ⁶

*De acuerdo a lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia⁶.

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ¹
Cadmio	0.2
Arsénico	1.0
Plomo	1.0
Estaño*	100

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

Aditivos⁷

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^{2, 3, 4, 5}.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS en establecimientos donde se procesan 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.

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-20109, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009⁸.

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	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 ⁸	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁸.

Referencias

1. 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.
2. Norma Mexicana NMX-F-028-1981. Alimentos Para Humanos. Chícharos Envasados.
3. Norma Mexicana NMX-F-414-1982. Alimentos Para Humanos. Champiñones Envasados.
4. Norma Mexicana NMX-F-419-1982. Productos Alimenticios Para Uso Humano. Ejotes Envasados
5. Norma Mexicana NMX-F-417-1982 Productos Alimenticios Para Uso Humano – Granos Enteros de Elote Envasados
6. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
7. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
8. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
9. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Parte 2

Alimentos de

ORIGEN ANIMAL



Atún preenvasado

Descripción

Es el producto alimenticio elaborado con la carne procedente de cualquiera de las especies de atún que se describen en la siguiente Tabla 1. El producto podrá tener las siguientes formas de presentación: compacto, en trozos, en hojuelas o desmenuzado. En caso de que el producto contenga medio de cobertura, éste deberá de ser agua¹. Deberá ser envasado en recipientes cerrados herméticamente, pudiendo ser lata o envase retortable.

Nota: El SEDIF deberá indicar si el producto se presenta enlatado o en envase retortable. Así mismo, deberá indicar la presentación seleccionada (trozo, hojuela o compacto). Si se añaden ingredientes opcionales, se deberá indicar el porcentaje de adición de los mismos y estos ingredientes no deberán sobrepasar el 25% del total del producto.

Tabla 1. Variedades de atún

Nombre Científico	Nombre Común
<i>Thunnus albacares</i>	Atún aleta amarilla
<i>Thunnus thynnus</i>	Atún aleta azul
<i>Thunnus atlanticus</i>	Atún aleta negra
<i>Thunnus orientalis</i>	Atún aleta azul
<i>Thunnus maccoyii</i>	Atún aleta azul
<i>Thunnus obesus</i>	Atún ojo grande
<i>Thunnus alalunga</i>	Albacora o Atún Blanco
<i>Auxis rochei</i>	Atún melva
<i>Auxis maru</i>	Atún melva
<i>Scomber rochei</i>	Atún melva
<i>Auxis thazard</i>	Atún melva
<i>Katsuwonus pelamis</i> sin. <i>Euthynnus pelamis</i>	Atún Barrilete
<i>Euthynnus affinis</i>	Atún Barrilete
<i>Euthynnus alletteratus</i>	Atún Barrilete
<i>Euthynnus lineatus</i>	Atún Barrilete negro
<i>Thunnus tonggol</i>	Atún tongol

Características sensoriales

Característica	Especificación ^{3,4}
Color	Debe presentar un color característico de acuerdo a la denominación. Exento de colores desagradables por contaminación o adulteración.
Olor	Debe de ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.
Textura	Deberá de ser de consistencia de firme a blanda; de acuerdo a la denominación del producto, se puede presentar con o sin forma definida.
Sabor	Debe de ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de sabores desagradables por contaminación o adulteración.
Apariencia / Aspecto	Incluir solo las características de acuerdo a la denominación solicitada por el SEDIF, ya sea, trozos, hojuelas o desmenuzado y que cumpla con lo indicado en la NOM-235-SE-2020 ¹

Características microbiológicas

Características Microbiológicas	Límites (UFC/g) ^{2,3,4}
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita.
Masa drenada	Indicar el contenido de masa drenada que el SEDIF solicita.
Sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto ⁷
Proteína	Mínimo 20% ⁷

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ^{2,3,4}
Cadmio	0.5
Metilmercurio	1.0
Plomo	1.0
Estaño *	100
Histamina	100

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

Aditivos⁶

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 extraña³.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁹, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el

uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009⁸**.

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	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 ⁸	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁸.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
3. Norma Mexicana NMX-F-220-SCFI-2011, Productos de la pesca productos alimenticios para consumo humano atunes y pescados similares enlatados en aceite especificaciones.
4. Norma Mexicana NMX-F-524-SCFI-2011, Productos de la pesca atún empacado en envases flexibles retortables especificaciones.
5. 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.
6. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
7. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
8. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
9. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Carne fresca, refrigerada o congelada

Descripción

Aquellos productos derivados de la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de los animales, se incluyen las refrigeradas o congeladas¹.

Se deberá especificar el tipo de carne solicitada (pieza, corte, etc.)

Características sensoriales

Características	Especificación ²		
	Carne de res	Carne de cerdo	Carne de aves
Color	Rojo brillante	Rosa pálido	Característico
Apariencia/Aspecto	Característico		
Textura	Firme		
Olor	Característico del tipo de carne, sin olores agrios o putrefactos.		

Características microbiológicas

Bacterias (Límites máximos) ¹		
Producto	E. coli	Salmonella en 25 g
Congelado	No Aplica	Ausente
Refrigerado	1000 UFC/g	Ausente
Carne Molida	5000 UFC/g	Ausente
Envasada al vacío o atmosfera modificada	No Aplica	Ausente

Características microbiológicas

Parásitos ¹		
Producto	Parásito	Límite máximo
Carne de cerdo	Cisticerco	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	Indicar el contenido neto que el SEDIF solicita.

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)	Producto
Plomo ³	0.1	Carne de bovinos, ovinos, porcinos y aves.
Clenbuterol ¹	Ausencia	Productos de ganado bovino.

Aditivos⁴

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

Materia extraña

Los productos cárnicos deberán de estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deberán de tener una longitud mayor a 7 mm¹.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos siete días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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 mantener la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 4°C, para productos frescos y una máxima de menos 18°C para productos congelados.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁶, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194-SSA1-2004¹, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: cerdo-chuleta, res-falda, pollo-pierna y leyendas de conservación: “consérvese en refrigeración”, “consérvese en congelación”, “una vez descongelado, no debe volver a congelarse” o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido el insumo.

Procesos

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 lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**² y la **NOM-194-SSA1-2004**¹.

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. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte ^{2,5}	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida. Mantiene la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 4°C, para productos frescos y una máxima de -18°C para productos congelados.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida. No mantiene la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 4°C, para productos frescos y una máxima de -18°C para productos congelados.

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 biológicos².

Referencias:

1. 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.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada 2019.

4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. 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.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Filete de pescado (fresco o congelado)

Descripción

Es la porción muscular del pescado fresco, sano, limpio, libre de ventrecha, con o sin piel y escamas, de acuerdo a la presentación, obtenido mediante un corte paralelo a la columna vertebral.²

En caso ser congelado fue sometido a un proceso de congelación rápida capaz de producir en su centro térmico una temperatura de menos 18°C.²

Se deberá especificar el tipo de pescado solicitado.

Características sensoriales

Característica	Especificación ²
Color	Debe ser uniforme, exento de coloraciones extrañas por contaminación o adulteración.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o desagradables que denoten descomposición o contaminación.
Sabor	Agradable característico del producto, exento de sabores desagradables por contaminación o alteración.
Textura	Debe ser firme, elástica y característica del producto, no debe presentarse ni dura ni masuda.

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ¹
Contenido neto	Indicar el contenido neto, que requiera el SEDIF.
Nitrógeno amoniacal	35 mg/100 g

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo ¹
<i>Coliformes fecales</i>	400 NMP/g
<i>E coli.</i>	400 NMP/g
<i>Vibrio cholerae</i>	Ausente en 50 g
<i>Vibrio cholerae</i> O:1	Ausente en 50 g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente en 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	1000 UFC/g
<i>Enterotoxinas estafilococcicas</i>	Negativas
Parásitos del género <i>Gnathostoma</i> y <i>Paragonimus</i>	Ausente
Parásitos con cápsula >3mm de diámetro	2/kg de muestra
Parásitos no encapsulados >10mm de longitud	1/kg de muestra

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ¹
Cadmio	0.5
Metilmercurio	1.0
Plomo	0.5
Histamina	100

Aditivos³

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^{1,2}.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos siete días para el producto fresco y tres meses para productos congelados, a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. El producto se deberá de mantener en refrigeración a una temperatura máxima de 4°C. En caso de ser congelado la temperatura máxima deberá ser de menos 18°C.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁶, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica

Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, el insumo deberá dar cumplimiento a lo especificado en el numeral 11 de la NOM-242-SSA1-2009¹, donde se indica que la etiqueta debe contener leyendas de conservación como: "Manténgase en refrigeración a máximo 4°C" o "Consérvese en congelación a una temperatura máxima de - 18°C" u otras análogas.

Procesos

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 lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁵.

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. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida. Mantiene la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 4°C. para productos frescos y una máxima de -18°C para productos congelados.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida. No mantiene la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 4°C, para productos frescos y una máxima de -18°C para productos congelados.

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 biológicos⁵.

Referencias:

1. 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.
2. Norma Mexicana NMX-F-536-2004, Productos de la Pesca- Filete de Pescado Congelado.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

4. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Gelatina light

Descripción

Es el producto elaborado por la mezcla de grenetina de grado comestible, adicionado de edulcorantes y aditivos permitidos en la normatividad vigente, que preparado de acuerdo con las indicaciones del envase se obtiene un alimento listo para su consumo.¹

Características sensoriales

Característica	Especificación ¹
Color	Característico de acuerdo a la composición del producto.
Olor	Agradable, característico del producto.
Sabor	Característico de la composición del producto.
Apariencia / Aspecto	Característico de la presentación.

Características microbiológicas

Características microbiológicas	Límite ²
Coliformes totales	10 000 UFC/g
Mohos y levaduras	100 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Negativo
<i>Salmonella spp</i>	Negativa en 25 g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ¹
Contenido neto	Indicar el contenido neto que el SEDIF solicita
Grenetina (%)	Mínimo 8
Humedad (%)	Máximo 2
Proteína en base seca (%)	Mínimo 7
Acidez (ácido cítrico) en base seca (%)	Máximo 3
Cenizas (%)	Máximo 3

Características toxicológicas

Contaminante químico	Límites ³
Plomo	0.4 mg/kg

Aditivos⁴

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 extraña¹.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁷, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁶.

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. 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 ⁶	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁶.

Referencias:

1. Norma Mexicana NMX-F-041-1983. Alimentos. Postre de gelatina de sabores.
2. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Huevo con cascarón

Descripción

Es aquel producto de figura ovoide, proveniente de la ovulación de la gallina (*Gallus domesticus*), y otras especies de aves domésticas que sean aceptadas para consumo humano, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

El producto se presenta al consumidor en su estado natural, no ha experimentado ningún tratamiento de conservación.^{1,2}

El huevo proveniente de otras aves será designado con el nombre del ave correspondiente.²

Características físicas

Características	Especificación ¹
Contenido neto	Indicar el contenido neto o piezas, que requiera el SEDIF.
Cascarón	<ul style="list-style-type: none"> Relación de 3 a 4 al momento de medir el diámetro ecuatorial y el diámetro máximo polar, es decir, que el diámetro polar es 25 por ciento mayor que el ecuatorial como máximo. Libre de ondulaciones, lados planos, surcos, arrugas, estrías, o anillos alrededor del huevo, decoloración, cascarón frágil, así como protuberancias de material calcificado depositado en su superficie.
Categoría	Extra o Categoría I*

*El SEDIF deberá de seleccionar el tipo de categoría por entregar, cumpliendo con lo establecido en el numeral 7 de la NMX-FF-127-SCFI-2016.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo ¹
Salmonella	Ausente en 25 g de producto
Coliformes totales	<3 NMP/mL

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite Máximo ³
Plomo	500 µg/kg
Arsénico	1000 µg/kg

Aditivos⁴

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 extraña¹.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos quince días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Se recomienda que el insumo se mantenga en refrigeración en equipos a una temperatura máxima de 7°C.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁷, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, el envase deberá dar cumplimiento a lo estipulado en el numeral 10 de la NOM-159-SSA1-2016¹, donde se señala, entre otros requisitos, indicar la fecha de postura y fecha de consumo preferente del insumo.

Procesos

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 lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009⁶.

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	Cascarón integro, sin grietas o rajaduras apreciables a simple vista, limpio sin manchas de sangre o excremento.	Cascarón roto, sucio, manchado de sangre o excremento.
Envase	Integro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte ⁶	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁶.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-159-SSA1-2016. Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-FF-127-SCFI-2016. Productos avícolas huevo fresco de gallina especificaciones y métodos de prueba.
3. Tabla de límites máximos de residuos, 2020 referida en artículo 7 del Acuerdo por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Huevo deshidratado

Descripción

Es el producto en polvo obtenido del huevo fresco o conservado, limpio, sano y revisado a trasluz (alumbrado) al cual se le ha removido el cascarón, el germen y las chalazas, estabilizado opcionalmente, adicionado o no de aditivos permitidos, pasteurizado y sometido a un proceso tecnológico de deshidratación².

Características sensoriales

Característica	Especificación ²
Color	De amarillo pálido a anaranjado característico.
Olor	Suave, característico.
Textura	Blanda, aterciopelada.
Sabor	Suave, característico.
Apariencia / Aspecto	Polvo homogéneo libre de partículas duras, quemadas o extrañas.

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ^{1,2,5}
Contenido neto	Indicar el contenido neto que el SEDIF solicita
Proteína (Nx6.68)	Máximo 47%
Extracto etéreo	38 a 42%
Cenizas	3.6 a 4%
Humedad	Máximo 8%
α -amilasa	Negativa
pH	7.5 a 8.5
Sodio	Menor a 300mg/100 g de producto ⁵

Características microbiológicas

Especificación	Límite ^{1,2,5}
Mesofílicos aerobios	25,000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Hongos y levaduras	10 UFC/g
<i>Salmonella</i>	Ausente en 25 g de producto
<i>Staphylococcus aureus</i>	Negativo
<i>Escherichia coli</i>	Negativo en 0.1 g

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo ³
Plomo	500 µg/kg
Arsénico	1000 µg/kg

Aditivos ⁴
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^{1,2}.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁷, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, el envase deberá indicar las leyendas de conservación: “Consérvese en un lugar fresco y seco”, “Una vez rehidratado consúmase en su totalidad”, como se indica en el numeral 10 de la NOM-159-SSA1-2016¹.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁶.

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	Integro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte ⁶	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁶.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-159-SSA1-2016. Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-330-S-1979. Huevo entero deshidratado o en polvo.
3. Tabla de límites máximos de residuos, 2020 referida en artículo 7 del Acuerdo por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Leche en polvo

Descripción

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad.¹

Nota: En las tablas siguientes se establecen las características de las denominaciones de la leche en polvo de acuerdo al contenido de grasa butírica, descritos en la Normatividad Vigente. De esta información el SEDIF deberá seleccionar las especificaciones aplicables de acuerdo a la presentación que solicitará al proveedor.

Características sensoriales

Características	Especificación			
Denominación comercial	Entera	Parcialmente Descremada	Semidescremada	Descremada
Color	Característico.			
Olor	Característico, exento de olores extraños o desagradables			
Sabor	Agradable y característico, exento de sabores extraños o desagradables.			
Apariencia/Aspecto	Polvo fino, homogéneo, sin grumos a excepción de los que se deshacen fácilmente.			

Características microbiológicas

Característica	Límite máximo ²			
Denominación comercial	Entera	Parcialmente Descremada	Semidescremada	Descremada
Coliformes totales	≤ 10 UFC/g o mL			
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente en 25 g o mL			
<i>Escherichia coli.</i>	≤ 3 NMP/g o mL			
<i>Enterotoxina estafilocócica</i>	Negativa			

Características fisicoquímicas

Características	Límites ^{1,2,3,5}			
Denominación comercial	Entera	Parcialmente Descremada	Semidescremada	Descremada
Grasa Butírica (%) (m/m)	Mínimo 26 Máximo 42	Mínimo 1.5 Máximo 26	Mínimo 12 Máximo 14	Máximo 1.5
Contenido neto)	Indicar el contenido neto que el SEDIF solicita.			
Humedad (%)*	Máximo 4			
Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos (%) (m/m) **	Mínimo 34			
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, (%) (m/m) **	Mínimo 27			
Acidez (ácido láctico) (%)	Máximo 0.15			
Partículas quemadas (mg)	Disco B (15 Máximo)			
Índice de insolubilidad (mL)	Máximo 1	Máximo 1	Máximo 1	Máximo 1.2

*Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser máximo 5%.

** La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m)¹

Especificación	Límite ¹
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L)
Vitamina D ₃	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)

Adulteración de la leche

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-243-SSA1-2010 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

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

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

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

Características toxicológicas

Inhibidores bacterianos	Límite ²			
Denominación comercial	Entera	Parcialmente Descremada	Semidescremada	Descremada
Derivados Clorados	Negativo			
Sales Cuaternarias de Amonio	Negativo			
Oxidantes	Negativo			
Formaldehído	Negativo			
Antibióticos	Negativo			

Contaminantes químicos	Límite ²			
	Entera	Parcialmente Descremada	Semidescremada	Descremada
Plomo	0.1 mg/kg			
Mercurio	0.05 mg/kg			
Arsénico	0.2 mg/kg			
Aflatoxina M ₁	0.5 µg/L			

Aditivos⁴

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 extraña².

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁷, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010², por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁶.

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	Integro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte ⁶	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁸.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018, Leche en polvo o leche deshidratada-Materia prima-Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Leche ultrapasteurizada

Descripción

Es el producto obtenido de la 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.^{1,2}

Nota: En las tablas siguientes se establecen las características de las denominaciones de la leche ultrapasteurizada de acuerdo al contenido de grasa butírica descrito en la Normatividad Vigente. De esta información el SEDIF deberá seleccionar las especificaciones aplicables de acuerdo a la presentación que solicitará al proveedor.

Características sensoriales

Características	Especificación			
Denominación comercial	Entera	Parcialmente Descremada	Semidescremada	Descremada
Color	Característico, blanco cremoso.			
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o desagradables.			
Sabor	Agradable y característico de leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables.			
Apariencia/Aspecto	Líquido homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos.			

Características microbiológicas

Características	Límite máximo ³			
Denominación comercial	Entera	Parcialmente Descremada	Semidescremada	Descremada
Mesofílicos aerobios	Negativo			
Mesofílicos anaerobios	Negativo			
Termofílicos aerobios	Negativo			
Termofílicos anaerobios	Negativo			

Características fisicoquímicas

Características	Límites ^{1,2,3,5}			
Denominación comercial	Entera	Parcialmente Descremada	Semidescremada	Descremada
Grasa Butírica (g/L)	Mínimo 30	Mínimo 6 Máximo 28	Mínimo 16 Máximo 18	Máximo 5
Densidad a 15°C (g/mL)	Mín. 1.029	Mín. 1.029	Mín. 1.029	Mín. 1.031
Contenido neto (mL)	Indicar el contenido neto, que requiera el SEDIF.			
Acidez (como ácido láctico) (g/L)	Máximo 1.7 Mínimo 1.3			
Proteínas propias de la leche (g/L)	Mínimo 30			
Caseína (g/L)	Mínimo 24			
Sólidos no grasos de la leche (g/L)	Mínimo 83			
Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,499 (-0,520) y -0,529 (-0,550)			
Lactosa (g/L)	Máximo 52 Mínimo 43			

Especificación	Límite ¹
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L)
Vitamina D ₃	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)

Adulteración de la leche

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010.

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

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

Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína.	En leche, la relación caseína/proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Del 30 g/L que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80% deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos.	Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica.

Características toxicológicas

Inhibidores bacterianos	Límite ²			
Denominación comercial	Entera	Parcialmente Descremada	Semidescremada	Descremada
Derivados Clorados	Negativo			
Sales Cuaternarias de Amonio	Negativo			
Oxidantes	Negativo			
Formaldehído	Negativo			
Antibióticos	Negativo			

Contaminantes químicos	Límite ²			
	Entera	Parcialmente Descremada	Semidescremada	Descremada
Plomo	0.1 mg/kg			
Mercurio	0.05 mg/kg			
Arsénico	0.2 mg/kg			
Aflatoxina M ₁	0.5 µg/L			

Aditivos⁴

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 extraña².

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁷, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, como se indica en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010²

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁶.

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	Integro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte ⁶	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁶.

Referencias:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche, denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
3. 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.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Miel de abeja

Descripción

Es el producto natural producido por las abejas a partir del néctar de las flores o de secreciones o de otras partes vivas de la planta que las abejas recogen, transforman, combinan con sustancias específicas propias y almacenan en panales; de los cuales se extrae el producto sin ninguna adición¹.

Características sensoriales

Característica	Especificación ¹
Color	Propio característico. Variable de blanca agua, extra blanca, blanca, extra clara ámbar, ámbar claro, ámbar y oscura. *
Olor	Se debe indicar el olor característico correspondiente a la variedad.
Sabor	Se debe indicar el sabor característico correspondiente a la variedad.
Apariencia / Aspecto	Se debe indicar el aspecto correspondiente a la variedad.

*Incluir solo la correspondiente a la adquirida por el SEDIF.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo ¹
Cuenta bacteriana total	1000 UFC/g
Hongos	<100 UFC/g
Levaduras	<100 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ¹
Contenido neto	Indicar el contenido neto que el SEDIF requiere.
Humedad	Máximo 20%
Azúcares reductores expresado como % de azúcar invertido	Mínimo 63.88%
Sacarosa	Máximo 5%
Glucosa	Máximo 38%
Sólidos insolubles en agua	Máximo 0.30%
Cenizas	Máximo 0.60%
Acidez	Máximo 40 meq/kg
Hidroxiacetilfurfural (HMF)	Máximo 80 mg/kg

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Antibióticos	Ausente
Sulfonamidas	Ausente
Plaguicidas organoclorados	Ausente
Plaguicidas organofosforados	Ausente

Aditivos²

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 extraña¹.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁴, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**³.

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. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte ⁶	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.

Referencias

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 biológicos³.

Referencias:

1. Norma Mexicana NMX-F-036-NORMEX-2006, Alimentos- Miel. Especificaciones y Métodos de Prueba.
2. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
4. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Productos cárnicos envasados en recipientes de cierre hermético

Descripción

Aquellos productos derivados de la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de los animales, que han sido sometidos a un tratamiento térmico ya sea antes o después de ser colocados en envases sanitarios herméticamente cerrados que garanticen su estabilidad biológica^{1,2}.

Características sensoriales

Características	Especificación		
	Carne de res	Carne de cerdo	Carne de aves
Color	Característico del tipo de carne.		
Apariencia/Aspecto	Característico.		
Olor	Característico del tipo de carne, sin olores agrios o putrefactos.		

Características microbiológicas

Especificación	Límite ²
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ⁵
Contenido neto	Indicar el contenido neto que el SEDIF requiere.
Masa drenada	Indicar la masa drenada que el SEDIF solicita.
Sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg) ^{1,2}
Arsénico	0.5*
	1
Cadmio	0.1
Estaño	250*
	50
Plomo	1.0
Clenbuterol**	Ausencia ³

*Productos envasados en envases metálicos.

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

Aditivos⁴

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

Materia extraña

Los productos cárnicos deberán de estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deberán de tener una longitud mayor a 7 mm¹.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁷, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁶.

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	Integro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁶.

Referencias

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Productos cárnicos procesados

Descripción

A aquellos productos elaborados con carne, vísceras, grasa, partes comestibles, provenientes de mamíferos o aves, con la adición o no de otros ingredientes o aditivos, que pueden someterse a procesos de ahumado, cocción, curación, desecación, maduración, salado, marinado, entre otros¹. Estos productos **NO** se encuentran envasados en recipientes de cierre hermético.

Características sensoriales

Características	Especificación ³		
	Carne de res	Carne de cerdo	Carne de aves
Color	Característico del producto	Característico del producto	Característico del producto
Apariencia/Aspecto	Característico		
Textura	Firme		
Olor	Característico del tipo de carne, sin olores agrios o putrefactos.		

Características microbiológicas

Productos	Microorganismo	Límite máximo ¹
Productos cárnicos cocidos listos para el consumo y crudos listos para el consumo.	Mesófilos aerobios	100 UFC/g
	<i>Escherichia coli</i>	< 3 NMP/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente en 25 g
	<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25 g
Productos cárnicos precocidos y crudos no listos para el consumo.	<i>Escherichia coli</i> (Cárnicos precocidos) <i>Escherichia coli</i> . O157:H7 (Productos elaborados con carne de bovino)	500 UFC/g Ausente en 25 g

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ⁵
Contenido neto	Indicar el contenido neto que el SEDIF requiere.
Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg) ¹	Producto
Arsénico	0.5	Cocido envasado en recipientes metálico.
Cadmio	0.1	Productos cárnicos procesados.
Estaño	250	Productos cárnicos en envases metálicos.
	50	Para productos en otros tipos de envases.
Plomo	1.0	Productos cárnicos procesados.
Clenbuterol ²	Ausencia	Productos de ganado bovino.

Aditivos⁴

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

Materia extraña

Los productos cárnicos deberán de estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deberán de tener una longitud mayor a 7 mm¹.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos siete días para productos frescos y tres meses para productos procesados a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁶, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, el insumo deberá indicar en la lista de ingredientes el nombre de la especie cárnica utilizada, leyendas de conservación a los productos que requieran refrigeración o congelación deben incluir la leyenda “Consérvese en refrigeración” o “Conserve en congelación”, o una leyenda equivalente, según sea el caso conforme a la vida de anaquel validada por el fabricante, como se indica en el numeral 9 de la NOM-213-SSA1-2018¹.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**³.

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	Integro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos³.

Referencias

1. 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.
2. 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.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Queso fresco

Descripción

Producto elaborado de la cuajada de leche estandarizada de vaca o de otra especie animal, con o sin adición de crema, obtenida de la coagulación de la caseína con cuajo, cultivos lácticos, enzimas apropiadas, ácidos orgánicos comestibles y con o sin tratamiento ulterior, por calentamiento, drenada, o prensada o no, que se caracteriza por su alto contenido de humedad, y por no tener corteza o tener corteza muy fina, pudiendo adicionarles aditivos e ingredientes opcionales.

No debe contener grasa y proteínas de origen diferente al de la leche, ni almidones y féculas^{1,2,3}.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Blanco, característico del producto.
Olor	Suave, característico del producto, sin olores ajenos.
Consistencia	Suave.
Sabor	Característico, sin sabores ajenos.

Características microbiológicas

Especificación	Límite ³
<i>Staphylococcus aureus</i>	1,000 UFC/g
<i>Mohos y levaduras</i>	500 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente en 25 g
<i>Escherichia coli</i>	100 UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente en 25 g
<i>Enterotoxina estafilocócica</i>	Negativa

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ^{1,2,3,5}
Contenido neto	Indicar el contenido neto que el SEDIF requiere.
Proteína	Mínimo 10%
Grasa	Mínimo 2%
Humedad	Máximo 80%
Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto ⁵
Fosfatasa residual	Máximo 12 UF/g

Características toxicológicas

Contaminantes y metales pesados	Límite máximo ³
Plomo	0.5 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxina M ₁	0.5 µg/L

Inhibidores bacterianos	Límite ³
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

Aditivos⁴

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 libre de materia extraña.³

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos tres semanas a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. El producto se deberá de mantener en refrigeración a una temperatura máxima de 7°C.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁷, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009⁶.

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	Integro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte ⁶	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida. Mantiene la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 7°C.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida. No mantiene la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 7°C.

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 biológicos⁶.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, Queso-Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-713-COFOCALEC-2014, Sistema producto leche- alimentos- lácteos- queso y queso de suero- denominaciones, especificaciones y métodos de prueba.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Queso panela

Descripción

El producto elaborado a partir de la cuajada proveniente de la leche fresca o en polvo, entera, parcialmente descremada o descremada, estandarizada o no, sometida a un tratamiento térmico que garantice su inocuidad, a la cual se le puede adicionar cloruro de calcio, cuajo y/o cultivos de bacterias lácticas; la cuajada obtenida es cortada, salada y moldeada.^{1,2}

Es un queso de consistencia blanda y suave, con aroma agrisado. Este queso no puede contener grasa y proteínas de origen diferente al de la leche, ni almidones, ni féculas.^{1,2}

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Blanco, cremoso característico del producto.
Olor	Suave, característico del producto, sin olores ajenos.
Consistencia	Untable hasta rebanable.
Sabor	Suave, característico, sin sabores ajenos.

Características microbiológicas

Especificación	Límite ³
<i>Staphylococcus aureus</i>	1,000 UFC/g
<i>Mohos y levaduras</i>	500 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente en 25 g
<i>Escherichia coli</i>	100 UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente en 25 g
<i>Enterotoxina estafilocócica</i>	Negativa

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ^{1,2,3,5}
Contenido neto	Indicar el contenido neto que solicita el SEDIF.
Proteína	Mínimo 17%
Grasa*	Mínimo 20%
Humedad**	Máximo 59%
Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto ⁵
Fosfatasa residual	Máximo 12 UF/g

*El contenido de grasa puede ser menor si se usa leche parcialmente descremada o descremada.

**El contenido de humedad de los productos reducidos en grasa puede incrementarse hasta el 62%.

Características toxicológicas

Contaminantes y metales pesados	Límite máximo ³
Plomo	0.5 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxina M ₁	0.5 µg/L

Inhibidores bacterianos	Límite ³
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

Aditivos⁴

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 extraña³

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos tres semanas a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. El producto se deberá de mantener en refrigeración a una temperatura máxima de 7°C.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁷, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009⁶.

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	Integro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte ⁶	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida. Mantiene la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 7°C.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida. No mantiene la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 7°C.

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 biológicos⁶.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, Queso-Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-742-COFOCALEC-2012, Sistema producto leche- alimentos- lácteos- queso Queso panela- denominaciones, especificaciones y métodos de prueba.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Sardina en salsa de tomate

Descripción

Es el producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escama cubierta con salsa de tomate, perteneciente a los siguientes géneros:

- Sardinops spp.
- Etrumeus spp.
- Engraulis spp.
- Opisthonema spp.
- Trachurus spp.¹

Características sensoriales

Característica	Especificación ¹
Color	Debe ser del 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

Especificación	Límite máximo (UFC/g) ³
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	Indicar el contenido neto que solicita el SEDIF.
Masa drenada	Indicar el contenido de masa drenada que el SEDIF solicita.
Sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto ⁵
Proteína	Mínimo 18%.

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg) ²
Cadmio	0.5
Metilmercurio	0.5
Plomo	1.0
Estaño *	100
Histamina	100

* Incluir esta determinación cuando el producto se presente enlatado.

Aditivos⁴

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^{1,2}.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁷, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica

Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁶.

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	Integro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva. Lata abombada
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte ⁶	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.

Referencias

1. Norma Mexicana NMX-F-179-SCFI-2001, Productos de la pesca. Sardinas y pescados similares enlatados. Especificaciones.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
3. 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.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Yogurt natural

Descripción

Yogurt es el producto obtenido de la fermentación de la leche, estandarizada o no, por medio de la acción de microorganismos; *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii subespecie bulgaricus*, y teniendo como resultado la reducción del pH. No debe contener edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes.¹

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Blanco característico.
Olor	Característico del producto, sin presentar olores desagradables o extraños.
Apariencia	Característico del producto, cremoso, sin formación de grumos.
Sabor	Característico, sin sabores desagradables o extraños.

Características microbiológicas

Especificación	Límite ^{1,3}
Suma de <i>Streptococcus thermophilus</i> y <i>Lactobacillus delbrueckii bulgaricus</i> viables *	10 ⁷ UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/ g o mL
<i>Staphylococcus aureus</i> .	< 100 UFC/g o mL
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente en 25 g o mL

*En caso de contener cultivos alternativos adicionales, éstos deben estar en valores de 10⁶ UFC/g viables de cultivos lácticos, como mínimo.

Los microorganismos deben permanecer viables, activos y abundantes hasta la fecha de caducidad del producto.

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite ^{1,5}
Contenido neto	Indicar el contenido neto, que requiera el SEDIF.
Proteína	Mínimo 3.1%
Grasa butírica	Máximo 7%
Acidez titulable expresada como porcentaje de Ácido láctico.	Mínimo 0.5%
Sólidos lácteos no grasos*	8.25%
Sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto
Caseína	Debe constituir al menos el 80% de la proteína láctea

*La proporción de proteína láctea respecto a los sólidos lácteos no grasos totales contenidos en el yogurt no debe ser menor respecto de la proporción de proteína láctea presente originalmente en la leche.

Características toxicológicas

La leche, que se emplee como materia prima para la elaboración de yogurt de cumplir con lo siguiente:

Inhibidores bacterianos	Límite ²
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

Contaminantes y metales pesados	Límite ²
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxina M ₁	0.5 µg/L

Aditivos⁴

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 extraña².

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos un mes a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. El producto se deberá de mantener en refrigeración a una temperatura máxima de 7°C.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁷, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009⁶.

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	Integro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte ⁶	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida. Mantiene la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 7°C.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida. No mantiene la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 7°C.

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 biológicos⁶.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018, Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
3. Norma Mexicana NMX-F-703-COFOCALEC-2012, Sistema producto leche - alimentos - lácteos - leche y producto lácteo (alimento lácteo) fermentado o acidificado- denominaciones, especificaciones y métodos de prueba.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Parte 3

OTROS



Agua purificada envasada

Descripción

Agua que cuya ingestión no cause efectos nocivos a la salud. Se considera que no causa efectos nocivos a la salud, cuando se encuentra libre de gérmenes patógenos y de sustancias tóxicas, preenvasada para su entrega al consumidor¹.

Características sensoriales

Característica	Especificación ¹
Apariencia/Aspecto	Líquido, exento de partículas extrañas.
Olor	Inodoro.
Sabor	Insípido.
Color (Límite máximo permisible)	15 unidades en la escala Platino-cobalto*

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo *		
Coliformes totales	< 1.1 NMP/100 mL	0 (cero) UFC/100 mL	Ausencia Organismos/100 mL

*Las unidades a informar serán de acuerdo al método utilizado. NOM-201-SSA1-2015

Características fisicoquímicas

Características físicas	
Contenido neto	Colocar el contenido de la presentación que el SEDIF solicita.
Turbiedad (Límite máximo permisible)	3.0 unidades nefelométricas de turbiedad (UNT)*

Características toxicológicas

Especificación	Límite máximo (mg/L) ¹	Especificación	Límite máximo (mg/L) ¹
Antimonio	0.005	Fluoruro como Flúor	0.70
Arsénico	0.01	Manganeso	0.40
Bario	0.70	Mercurio	0.001
Borato como Boro	5.00	Níquel	0.02
Cadmio	0.003	Nitrógeno de nitratos	10.00
Cromo total	0.05	Nitrógeno de nitritos	0.06
Cobre	1.00	Plomo	0.01
Cianuro	0.07	Selenio	0.01

Desinfectantes	Límite Máximo Permisible (mg/L)
Cloro residual libre	0.1

Aditivos ²
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 extraña¹.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010⁵, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

La etiqueta del insumo deberá además cumplir con lo estipulado en el numeral 8 de la de la NOM-201-SSA1-2015.

Procesos

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 lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**⁴.

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	Integro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte ⁴	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la **NOM-251-SSA1-2009**. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos⁴.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.
2. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
3. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

GLOSARIO

The background of the page is composed of several large, overlapping circles in a muted teal, a mustard yellow, and a terracotta orange color. The circles are layered, with some appearing in front of others, creating a sense of depth. The word "GLOSARIO" is printed in a bold, yellow, sans-serif font in the upper right area, partially overlapping the teal circles.

GLOSARIO

Aflatoxinas: Grupo de metabolitos tóxicos producidos por *Aspergillus flavus* y *Aspergillus parasiticus*, con un alto potencial para contaminar a los alimentos, incluyendo al grano de amaranto, que se encuentre en condiciones ambientales tales que favorezcan el crecimiento de estos hongos.

Almacén: sitio específico en donde se guarda, reúne o almacena mercancía, material de envase, empaque, materia prima, producto en proceso o terminado, para su conservación, custodia, futuro procesamiento, suministro, distribución o venta.

Calidad: grado en el que un conjunto de características inherentes de un producto alimenticio cumple con los requisitos o especificaciones requeridas.

Complemento alimenticio: producto alimenticio no convencional destinado a complementar la ingesta dietaria mediante la incorporación de nutrimentos en la dieta de personas sanas, en concentraciones que no generen indicaciones terapéuticas o sean aplicados a estados patológicos.

Contaminación: presencia de materia extraña, sustancias tóxicas o microorganismos, en cantidades que rebasen los límites permisibles establecidos por la Secretaría de Salud o en cantidades tales que representen un riesgo a la salud.

Distribución: acción de repartir algo (materia prima, producto, etc.) y de llevarlo al punto o lugar en que se ha de utilizar.

Envase: todo recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo, conservando su integridad física, química y sanitaria.

Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Limpieza: acción que tiene por objeto quitar la suciedad.

Plaga: a las plantas, hongos y fauna nociva que pueden llegar a convertirse en vectores potenciales de enfermedades infectocontagiosas o causantes de daños a instalaciones, equipo o productos en las diferentes etapas de producción o elaboración.

Plaguicidas: sustancia o mezcla de sustancias utilizadas para prevenir, destruir, repeler o mitigar cualquier forma de vida que sea nociva para la salud, los bienes del hombre o la elaboración.

Prácticas de Higiene: las medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los productos.

Proceso: conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público de productos.

Semillas comestibles: aquellas que se consumen de forma directa o se utilizan en la elaboración de otros productos, como: leguminosas, semillas de calabaza y girasol, entre otras.

Suplemento alimenticio: producto a base de hierbas, extractos vegetales, alimentos tradicionales, deshidratados o concentrados de frutas, adicionados o no, de vitaminas o minerales, que se puedan presentar en forma farmacéutica y cuya finalidad de uso sea incrementar la ingesta dietética total, complementarla o suplir alguno de sus componentes.

Vida de anaquel: el periodo entre la manufactura y el consumo en la cual la calidad de los alimentos es satisfactoria siendo almacenado en las condiciones sugeridas por el responsable del producto.



Salud
Secretaría de Salud

SNDIF
SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA