



---

---



# Anexos

| Microorganismo   | Nombre de la enfermedad   | Tiempo de aparición de síntomas después de la ingesta | Síntomas  | Duración            | Alimento  | Prevención   |
|--|---|---|---|---------------------|---|--|
| <b>Bacillus cereus</b>                                 | Envenenamiento por consumo de alimentos con B. cereus           | De 10 a 16 h  | Calambres abdominales, diarrea acuosa, náuseas  | De 24 a 48 h        | Carnes, guisos, jugo de carne.  | Correcta manipulación de los alimentos durante su preparación. Mantenerlos a temperaturas adecuadas (entre 30 y 50 °C) y no conservarlos a temperatura ambiente por más de 4 horas.        |
| <b>Campylobacter jejuni</b>                            | Campilobacteriosis  | De 2 a 5 días   | Diarrea, calambre, fiebre y vómitos; puede tener diarrea con sangre   | De 2 a 10 días      | Carne de aves cruda o poco cocida; leche sin pasteurizar, agua contaminada.   | Lavado correcto de manos. Cocinar correctamente las carnes. No consumir leche y productos lácteos sin pasteurizar.   |
| <b>Clostridium botulinum</b>                           | Botulismo   | De 12 a 72 h  | Vómitos, diarrea, visión borrosa, visión doble, dificultad para tragar, debilidad muscular. Puede causar insuficiencia respiratoria y la muerte   | Variable            | Alimentos mal enlatados, especialmente verduras enlatadas en el hogar; pescado fermentado, papas asadas en papel de aluminio, ajo envasado. | Control adecuado de procesamiento y preparación de alimentos comerciales, enlatados y en conserva. Evitar consumir alimentos de envases o latas que presenten abombamiento o magulladuras. |
| <b>Clostridium perfringens</b>                         | Intoxicación de alimentos por Perfringens                       | 8 a 16 h  | Calambres abdominales intensos, diarrea acuosa  | Habitualmente 24 h  | Carnes, aves, alimentos precocidos o deshidratados, alimentos con mal uso de la temperatura o del tiempo de cocción                         | Cocer bien los alimentos y conservarlos a temperaturas mayores de 60 o menores de 7°C. No conservarlos a temperatura ambiente por más de 4 horas.  |
| <b>Escherichia coli (E. Coli) productora de toxina</b> | Infección por E. coli (causa común de la "diarrea del viajero") | De 1 a 3 días   | Diarrea acuosa, calambres abdominales, algo de vómito   | De 3 a 7 o más días | Agua o alimentos contaminados con excrementos humanos.  | Garantizar la manipulación higiénica adecuada de alimentos y agua. Consumir alimentos bien cocidos   |
| <b>E. coli O157:H7</b>                                 | Colitis hemorrágica o infección por E. coli                     | De 1 a 8 días   | Diarrea aguda (a menudo con sangre), dolores abdominales y vómitos. Por lo general, no se tiene fiebre o se tiene muy poca. Es más común en niños de 4 años o menos. Puede causar insuficiencia renal | De 5 a 10 días      | Carne de res poco cocida (especialmente hamburguesas); leche y jugo sin pasteurizar, frutas y verduras crudas y agua contaminada            | Cocinar de forma adecuada carnes y otros alimentos. Evitar la contaminación cruzada. Consumir productos pasteurizados. Lavarse correctamente las manos.                                    |

| Microorganismo                | Nombre de la enfermedad         | Tiempo de aparición de síntomas después de la ingesta   | Síntomas  | Duración                         | Alimento  | Prevención  |
|-------------------------------|---------------------------------|---|---|----------------------------------|---|---|
| <b>Hepatitis A</b>            | Hepatitis                       | 28 días en promedio (de 15 a 50 días)   | Diarrea, orina oscura, ictericia, fiebre, dolor de cabeza, náuseas y dolores abdominales.   | Variable, de 2 semanas a 3 meses | Frutas y verduras crudas, agua potable contaminada, alimentos sin cocer o alimentos cocidos que no son recalentados luego de haber estado en contacto con una persona infectada que los manipuló. | Lavarse las manos correctamente y evitar beber agua no purificada. Evitar defecar al aire libre.  |
| <b>Giardia lamblia</b>        | Giardiasis                      | De 1 a 2 semanas  | Diarrea, calambres abdominales, gases y náuseas.  | De 2 a 6 semanas                 | Agua contaminada, carnes no cocidas completamente.  | Evitar defecar al aire libre, lavarse correctamente las manos. Beber agua purificada o hervida.   |
| <b>Listeria monocytogenes</b> | Listeriosis                     | De 9 a 48 horas para síntoma gastrointestinales, de 2 a 6 semanas para enfermedades invasivas | Fiebre, dolores musculares y náuseas o diarrea. Las mujeres embarazadas pueden tener síntomas leves similares a los de la gripe, y la infección podría ocasionar un parto prematuro o de un bebe muerto. Los ancianos o pacientes con deficiencias inmunitarias podrían contraer bacteriana o meningitis. | Variable                         | Leche sin pasteurizar, quesos blandos hechos con leche sin pasteurizar, carnes preparadas listas para comer.  | Evitar el consumo de leche y productos lácteos sin pasteurizar. Mantener la carne cruda alejada de los alimentos cocidos y cocinarla adecuadamente. Lavar cuidadosamente los utensilios sobre todo si se tiene contacto con carne cruda. Lavarse correctamente las manos. |
| <b>Salmonella</b>             | Salmonelosis                    | De 6 a 48 h   | Diarrea, fiebre, calambres abdominales, vómitos   | De 4 a 7 días                    | Huevos, aves, carne de res; leche o jugo no pasteurizados; quesos, frutas y verduras crudas.  | Evitar comer carnes, aves y huevo si procesar o cocinar adecuadamente. Evitar consumir leche y productos lácteos sin pasteurizar. Lavar y desinfectar bien frutas, verduras y utensilios que se utilicen para prepararlas. Lavarse bien las manos.                        |
| <b>Shigella</b>               | Shigelosis o disentería bacilar | De 4 a 7 días   | Calambres abdominales, fiebre y diarrea. La materia fecal puede contener sangre y mucosidad.  | De 24 a 48 h                     | Frutas y verduras crudas, agua potable contaminada, alimentos sin cocer o alimentos cocidos que no son recalentados luego de haber estado en contacto con una persona infectada que los manipuló  | Mantener alimentos protegidos de posibles contaminaciones. Lavarse correctamente las manos. Evitar defecar al aire libre, consumir agua purificada.   |

| Microorganismo   | Nombre de la enfermedad                                   | Tiempo de aparición de síntomas después de la ingesta  | Síntomas  | Duración   | Alimento  | Prevención  |
|--|---|--|---|--|---|---|
| <b>Staphylococcus aureus</b>                                   | Envenenamiento por consumo de alimentos con estafilococos | De 1 a 6 h   | Inicio repentino de náuseas y vómitos severos. Calambres abdominales. Pueden presentarse diarrea y fiebre.  | De 24 a 48 h   | Carnes de res, ensaladas de papa y huevo, pasteles con crema no refrigerados o refrigerados incorrectamente   | Refrigerar adecuadamente los alimentos (<7°C). Limpieza y desinfección de material y manos.<br>Cocinar los alimentos a las temperaturas adecuadas.  |
| <b>Taenia saginata/<br/>Taenia solium<br/>(Gusanos planos)</b> | Teniasis<br>Cisticercosis                                 | Para la cisticercosis pueden manifestarse hasta después de 10 años o más. Los huevos de las Taenias aparecen en las heces aproximadamente después de entre 8 y 14 semanas. | Malestar abdominal como inflamación y dolor, sensación de hambre, náuseas y diarrea además de pérdida de peso y cefalea.  | Para la cisticercosis, la manifestación puede variar desde asintomática hasta incapacitante y en ocasiones puede ser mortal. Para la teniasis generalmente es asintomática | Defecación al aire libre y falta de higiene del humano que es el portador, falta de control sanitario de la carne de cerdo, manejo inadecuado y mal hábito de consumo.<br>Medidas de higiene personal inadecuadas, consumo de agua no potable o purificada y alimentos sin lavar. | Evitar la ingestión de carne de cerdo cruda o poco cocida. Lavarse adecuadamente las manos. Evitar la defecación al aire libre. Control sanitario estricto de la carne de cerdo y control sanitario de parte del huésped (humano).  |
| <b>Toxoplasma gondii</b>                                       | Toxoplasmosis   | De 1 semana a 1 mes  | Síntomas parecidos a la gripe, como glándula linfáticas inflamadas, dolores musculares, en toxoplasmosis severa puede presentarse daño a los ojos, problemas mentales, abortos o nacimiento de niño muerto. | Depende el sistema inmune del que adquiere la enfermedad, puede ser de larga duración y posiblemente resulte en la muerte  | Carne de res, cerdo, aves crudas, heces fecales de gatos.   | Evitar que los gatos (principal hospedero consuma alimentos crudos.<br>Evitar la manipulación de arena o tierra de los lugares frecuentados por éstos. Lavar frecuentemente manos, frutas y verduras.<br>Cocinar adecuadamente la carne.  |
| <b>Vibrio Cholerae</b>   | Cólera  | De horas hasta 5 días.   | Diarrea, fiebre, calambres abdominales, náuseas, vómito, deshidratación y shock, e inclusive la muerte cuando la pérdida de fluidos y de electrolitos es muy severa.  | De 6 a 7 días  | Agua contaminada y principalmente alimentos de origen marino.   | Lavado frecuente de manos y buen estado de higiene personal en general. Consumir agua potable o purificada. Limpieza y desinfección de áreas de preparación de alimentos y utensilios para su manipulación.<br>Manipular y cocinar adecuadamente los alimentos, sobre todo pescados y mariscos.                   |
| <b>Vibrio parahaemolyticus</b>                                 | Infección por V. parahaemolyticus                         | De 4 a 96 h  | Diarrea acuosa (ocasionalmente con sangre), calambres abdominales, náuseas, vómitos, fiebre.  | De 2 a 5 días  | Mariscos poco cocidos, tales como los moluscos.   | No consumir ningún tipo de mariscos crudos o mal cocidos especialmente en los meses más cálidos. Hervir éstos aproximadamente 15 minutos. Cuidar que no se produzca contaminación cruzada. Mantener la cadena de frío de los alimentos. Evitar el contacto de heridas abiertas con agua o productos contaminados. |

Supervisión de almacenes

**FORMATO DE SUPERVISIÓN POR EL SDIFEG. SUBPROGRAMA DESAYUNOS ESCOLARES**



Sistema DIF Estatal  
Dirección de Asistencia Alimentaria  
**Supervisión por el SDIFEG**  
Desayunos Escolares

Nombre de la escuela: \_\_\_\_\_ C.C.T: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_  
 Hora: \_\_\_\_\_ Municipio: \_\_\_\_\_ Localidad: \_\_\_\_\_  
 Entrevistada: \_\_\_\_\_ Cargo en el Comité: Coordinadora/ Administrador/ Vocal Alimentario/ Vocal Asistente/ Vocal de Nutrición/ Otros \_\_\_\_\_

|   |  |   |  |                            |  |
|---|--|---|--|----------------------------|--|
| Momento de la Supervisión: (respecto al consumo del desayuno) Antes <input type="checkbox"/> Durante <input type="checkbox"/> Después <input type="checkbox"/>  |  | Beneficiarios por día _____   |  | Grado de marginación _____ |  |
| *En caso de que el consumo se realice en casa de cada uno de los beneficiarios entrevistar a una de las madres de familia y solicitar la supervisión del lugar de almacenamiento.<br>*En caso de almacenamiento de insumos en casas de los miembros del comité entrevistar a una de ellas y solicitar la supervisión del lugar de almacenamiento. |  |   |  |                            |  |
| Tipo de inmueble destinado para el consumo de alimentos:  |  | Horario de servicio   |  |                            |  |
| <input type="checkbox"/> Aula <input type="checkbox"/> Comedor<br><input type="checkbox"/> Patio <input type="checkbox"/> Casa<br><input type="checkbox"/> Estructura sin paredes<br><input type="checkbox"/> Otros: _____  |  | Huerto Escolar <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No<br>Cuenta con herramientas otorgadas por el SDIFEG <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No<br>Ha producido <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No<br>Ha recibido capacitación <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No |  |                            |  |

**1. Operatividad del programa**

1.1 ¿Conoce como está conformado el comité de padres de familia? SI  NO

1.2 ¿Qué actividades realiza el comité?:  
 Coordinadora \_\_\_\_\_  
 Administrador \_\_\_\_\_  
 Vocal Alimentario \_\_\_\_\_  
 Vocal Asistente \_\_\_\_\_  
 Vocal de Nutrición \_\_\_\_\_

1.3 Quien recibe los insumos: Director y/o Maestro  Coordinadora  Administrador  Vocal Alimentario  Vocal Asistente  Vocal de Nutrición  Otros: \_\_\_\_\_

1.4 ¿En que participa el Director a los Maestros durante la recepción y entrega del desayuno a los menores?

1.5 Tiene copia de recibo de la entrega que hace SMDIF  
 SI  NO   
 Les mostraron dicho recibo: SI  NO   
 (tomar fotografía)

1.6 Sitio donde se consumen los alimentos: 1.Aula 2.Patio 3. Comedor 4. Casa de algún miembro de comité 5. Casa de los beneficiarios 5.Otro: \_\_\_\_\_

1.7 Si se consume el desayuno en el hogar, ¿Cuál es la razón?:

1.8 En caso de consumirse en grupo, quien sirve los alimentos:

1.9 El piso del lugar donde se consumen los alimentos es de:  
 1. Mosaico 2.Cemento 3.Tierra 4. Otros \_\_\_\_\_

1.10 De que material son los vasos en que se sirve la leche:  
 1. Desechables 2. Plástico 3.Vidrio

1.11 Conocen el menú de los desayunos SI  NO   
 Día: L M Mi J V Leche: SI  NO   
 Cereal: \_\_\_\_\_  
 Fruta: \_\_\_\_\_  
 1.12 Es acorde al menú sugerido SI  NO

1.13 Qué tipo de preparaciones de bebidas se realizan con la leche  
 1. Licuados con saborizantes 2. Licuados de frutas 3. Atoles  
 4. Otros \_\_\_\_\_

1.14 Llevan listas de asistencias de beneficiarios SI  NO   
 En caso de no llevar, describir el control que se lleva para la entrega de insumos a los beneficiarios \_\_\_\_\_

1.15 El comité cambia de integrantes cada ciclo escolar SI  NO   
 Cuando fue la última vez que cambio \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

1.16 Cuando un alumno no asiste a clases que se hace con el desayuno: \_\_\_\_\_

1.17 Cuanto tiempo después de que un alumno deja de asistir permanentemente a la escuela, lo notifica: SI  No

1.18 ¿Conoce cuál es el procedimiento para dar de baja y alta beneficiarios? Describalo \_\_\_\_\_

**2. Instalaciones del lugar de almacenamiento de insumos**

Especificar lugar de almacenamiento: Aula Almacén Casa Particular Otro: \_\_\_\_\_

2.1 Piso: Tierra Cemento Vitropiso Mosaico De Pasta Barro Otro: \_\_\_\_\_

2.2 Techo: Concreto Lámina Galvanizada Lámina De Cartón Lamina De Asbesto Otro: \_\_\_\_\_

2.3 Pared: Ladrillos Tabicón Lámina De Cartón Otro: \_\_\_\_\_

|   |           |            |            |                    |
|---|-----------|------------|------------|--------------------|
| 2.4 Responder SI o NO según sea el caso | 2.4.1Piso | 2.4.2Techo | 2.4.3Pared | 2.4.3Observaciones |
|---|-----------|------------|------------|--------------------|

Observaciones: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_



Sistema DIF Estatal  
 Dirección de Asistencia Alimentaria  
**Supervisión por el SDIFEG**  
 Desayunos Escolares

| 2. Instalaciones del lugar de almacenamiento de insumos  |       |      |     |   |  |   |      |           |                        |
|--|-------|------|-----|---|--|---|------|-----------|------------------------|
| 1. Limpio  |       |      |     |   |  |   |      |           |                        |
| 2. Grietas   |       |      |     |   |  |   |      |           |                        |
| 3. Ecurrimiento  |       |      |     |   |  |   |      |           |                        |
| 4. Evidencia de humedad  |       |      |     |   |  |   |      |           |                        |
| 5. Goteras   |       |      |     |   |  |   |      |           |                        |
| 6. Moho  |       |      |     |   |  |   |      |           |                        |
| 7. Telarañas   |       |      |     |   |  |   |      |           |                        |
| 8. Incubación de insectos  |       |      |     |   |  |   |      |           |                        |
| Instalaciones eléctricas:  |       |      |     |   |  |   |      |           |                        |
| 2.5 Están ocultas  |       | Si   | No  |   |  | 2.11 Cuenta con ventanas                              |      | Si        | No                     |
| 2.6 En buen estado   |       |      |     |   |  | 2.12 Permiten la circulación de aire                  |      |           |                        |
| 2.7 Cuenta con puertas cantidad  |       |      |     |   |  | 2.13 Cuentan con protecciones                         |      |           |                        |
| 2.8 Están cerradas cuando no están en funciones (carga y descarga)   |       |      |     |   |  | 2.14 Permanecen cerradas                              |      |           |                        |
| 2.9 Evitan la entrada de: Agua / Fauna Nociva  |       |      |     |   |  | 2.15 Existe ventilación artificial ¿Cuál?             |      |           |                        |
| 2.10 Tienen guardapolvos   |       |      |     |   |  | 2.16 De qué tipo: 1. Ventilador                       |      |           |                        |
|  |       |      |     |   |  | 2. Extractor de Aire                                  |      | 3. Otros: |                        |
| 3. Almacenamiento de insumos   |       |      |     |   |  |   |      |           |                        |
| 3.1 Para el almacenamiento de insumos cuenta con: 1.Mesas 2.Anaqueles 3.Entrepaños 4.Piso Otros:   |       |      |     |   |  |   |      |           |                        |
| 3.2 De que material son: 1. Madera 2. Plástico 3. Metálico Otros:  |       |      |     |   |  |   |      |           |                        |
| 3.3 Los insumos se encuentran en contenedores cerrados: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>  |       |      |     |   |  |   |      |           |                        |
| 3.4 De qué tipo son : 1.Caja de cartón 2.Madera 3.Plástico 4.Otros: 3.5 Se encuentran limpios: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>                           |       |      |     |   |  |   |      |           |                        |
| 4. Buenas Prácticas de Higiene   |       |      |     |   |  |   |      |           |                        |
| Quien sirve los alimentos:   |       | Si   | No  | Quien sirve los alimentos:  |  | Si  | No   |           |                        |
| 4.1 Limpia las mesas donde se consumen los alimentos   |       |      |     | 4.6 Usa anillos, cadenas, pulseras, aretes o reloj de mano.   |  |   |      |           |                        |
| 4.2 Conoce las buenas prácticas de higiene   |       |      |     | 4.7 Trae las uñas cortas  |  |   |      |           |                        |
| 4.3 Conoce el procedimiento correcto de lavado de manos  |       |      |     | 4.8 Trae las uñas con esmalte   |  |   |      |           |                        |
| 4.4 Como se debe recibir y almacenar los insumos   |       |      |     | 4.9 Trae las manos limpias  |  |   |      |           |                        |
| 4.5 Trae el cabello recogido completamente   |       |      |     | 4.10 El personal encargado utiliza cofias / cubre bocas   |  |   |      |           |                        |
| 5. Buenas Prácticas de Higiene de Beneficiarios  |       |      |     |   |  |   |      |           |                        |
| 5.1 Los beneficiarios conocen el correcto lavado de manos  |       | Si   | No  | 5.3 El lugar donde se lavan las manos los beneficiarios cuenta con:   |  |   |      |           |                        |
| 5.2 Los beneficiarios se lavan las manos antes de consumir los alimentos   |       |      |     | 5.3.1 Agua Potable SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>  |  |   |      |           |                        |
| 5.4 ¿Dónde se lavan las manos los beneficiarios?: Lavabo Lavadero Cubeta Contenedor Llave Otro:  |       |      |     | 5.3.2 Jabón <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>                                |  |   |      |           |                        |
| 5.5 Cuando hay sobrante de leche como se almacena: Temperatura ambiente <input type="checkbox"/> Refrigerador <input type="checkbox"/> No hay sobrantes <input type="checkbox"/> |       |      |     | 5.3.3 Sanitas <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>                              |  |   |      |           |                        |
| 6. Orientación   |       |      |     |   |  |   |      |           |                        |
|  |       | Si   | No  | 6.3 Recuerda el tema de la última orientación alimentaria recibida: Si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> |  |   |      |           |                        |
| 6.1 Recibe pláticas de orientación alimentaria por parte de personal del SMDIF   |       |      |     | Cual: _____   |  |   |      |           |                        |
| 6.2 Recibe pláticas de orientación alimentaria por parte de personal del SDIFEG  |       |      |     | 6.4 Orientación alimentaria otorgado durante la supervisión   |  |   |      |           |                        |
|  |       |      |     | Fecha : ____/____/____  |  |   |      |           |                        |
|  |       |      |     | Tema: _____   |  |   |      |           |                        |
|  |       |      |     | Responsable _____   |  |   |      |           |                        |
| 7. Revisión de insumos   |       |      |     |   |  |   |      |           |                        |
| Nombre del insumo  | Marca | lote | Cad | Cant. recibida por mes  |  | Marca   | lote | Cad       | Cant. recibida por mes |
| 7.1 Barra de amaranto con cacahuete y cocoa  |       |      |     |   |  | 7.6 Cubos de manzana deshidratada                     |      |           |                        |
| 7.2 Barra de arroz inflado con coco, nuez y almendra   |       |      |     |   |  | 7.7 Mix de fruta deshidratada con almendra en hojuela |      |           |                        |
| 7.3 Cereal integral saborizado sin azúcar  |       |      |     |   |  | 7.8 Mix de fruta deshidratada                         |      |           |                        |
| 7.4 Hojuelas de trigo integral   |       |      |     |   |  | 7.9 Mix de fruta deshidratada con nuez                |      |           |                        |
| 7.5 Galleta integral varios sabores  |       |      |     |   |  |   |      |           |                        |

Observaciones: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_



Sistema DIF Estatal  
 Dirección de Asistencia Alimentaria  
**Supervisión por el SDIFEG**  
 Desayunos Escolares

| Incidencia en calidad  |       |      |           |          |                   |                      |       |
|--|-------|------|-----------|----------|-------------------|----------------------|-------|
| Nombre del insumo  | Marca | Lote | Caducidad | Cantidad | Se encontró plaga | Se encontró excretas | Otros |
|  |       |      |           |          |                   |                      |       |
|  |       |      |           |          |                   |                      |       |
|  |       |      |           |          |                   |                      |       |
|  |       |      |           |          |                   |                      |       |
| Describe detalladamente las condiciones detectadas( tomar evidencia fotográfica) |       |      |           |          |                   |                      |       |

**8. Entrevista a Integrante del Comité**

8.1 Nombre del integrante del comité: \_\_\_\_\_

8.2 Cargo y/o Puesto: \_\_\_\_\_

8.3 Que tan útil considera los insumos otorgados:

| Por cual:   | Muy útil | Poco útil | No lo sabe | Eliminar o cambiar | Por cual: |           |            |                    |           |  |
|---|----------|-----------|------------|--------------------|-----------|-----------|------------|--------------------|-----------|--|
|   |          |           |            |                    | Muy útil  | Poco útil | No lo sabe | Eliminar o cambiar | Por cual: |  |
| 8.3.1 Barra de amaranto con cacahuete y cocoa           |          |           |            |                    |           |           |            |                    |           |  |
| 8.3.2 Barra de arroz inflado con coco, nuez y almendra  |          |           |            |                    |           |           |            |                    |           |  |
| 8.3.3 Cereal integral saborizado sin azúcar             |          |           |            |                    |           |           |            |                    |           |  |
| 8.3.4 Hojuelas de trigo integral                        |          |           |            |                    |           |           |            |                    |           |  |
| 8.3.5 Galleta integral varios sabores                   |          |           |            |                    |           |           |            |                    |           |  |
| 8.3.6 Cubos de manzana deshidratada                     |          |           |            |                    |           |           |            |                    |           |  |
| 8.3.7 Mix de fruta deshidratada con almendra en hojuela |          |           |            |                    |           |           |            |                    |           |  |
| 8.3.8 Mix de fruta deshidratada                         |          |           |            |                    |           |           |            |                    |           |  |
| 8.3.9 Mix de fruta deshidratada con nuez                |          |           |            |                    |           |           |            |                    |           |  |

8.4 Ha tenido algún problema en el consumo de algún insumo: \_\_\_\_\_

8.5 Que cambios sugiere para un mejor funcionamiento y atención: \_\_\_\_\_

Firma de la persona entrevistada: \_\_\_\_\_

**9. Entrevistas a Beneficiarios**

Padres de familia del beneficiario

9.1 Nombre del beneficiario: \_\_\_\_\_

9.2 En qué lugar se consumen los alimentos: Aula Casa  
 Patio Comedor Otro: \_\_\_\_\_

9.3 Cuando lo consumen en casa, ¿cuántas personas consumen los alimentos?: \_\_\_\_\_

9.4 Considera que es suficiente los alimentos que se les otorgan a los beneficiarios

9.5 Les imparten platicas de higiene

9.6 Cuando fue la última vez que les impartieron platicas de higiene:

9.7 Le han dado orientación alimentaria

9.8 Cada cuando recibe las raciones: Quincenal Mensual Bimensual  
 ¿Para cuantos días le entregan?: \_\_\_\_\_

9.9 ¿Qué cantidad de dinero entrega como cuota de recuperación por ración? \$ \_\_\_\_\_  
 ¿Cada cuando da su aportación?

9.10 Después de la orientación alimentaria, ¿Ha realizado cambios en su alimentación?

9.11 Comprende la información que le dan durante la orientación

9.12 Quién le ha dado estas pláticas: \_\_\_\_\_

9.13 Mencione un tema que recuerde de las pláticas que le han dado:

9.14 Cada cuando reciben la orientación alimentaria: \_\_\_\_\_

Observaciones: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Sistema DIF Estatal  
Dirección de Asistencia Alimentaria  
**Supervisión por el SDIFEG**  
Desayunos Escolares

| 9.15 Satisfacción del beneficiario                      |       |      |      |                    |            |  |       |      |      |                    |            |
|---|-------|------|------|--------------------|------------|--|-------|------|------|--------------------|------------|
| Alimento  | Mucho | Poco | Nada | Eliminar o cambiar | ¿Por cuál? | Alimento   | Mucho | Poco | Nada | Eliminar o cambiar | ¿Por cuál? |
|   |       |      |      |                    |            |  |       |      |      |                    |            |
| 9.15.2 Barra de arroz inflado con coco, nuez y almendra |       |      |      |                    |            | 9.15.7 Mix de fruta deshidratada con almendra en hojuela |       |      |      |                    |            |
| 9.15.3 Cereal integral saborizado sin azúcar            |       |      |      |                    |            | 9.15.8 Mix de fruta deshidratada                         |       |      |      |                    |            |
| 9.15.4 Hojuelas de trigo integral                       |       |      |      |                    |            | 9.15.9 Mix de fruta deshidratada con nuez                |       |      |      |                    |            |
| 9.15.5 Galleta integral varios sabores                  |       |      |      |                    |            |  |       |      |      |                    |            |

Firma del beneficiario: \_\_\_\_\_

| 9.16 Nombre del beneficiario:   |  |  |   |  |    |
|---|--|--|---|--|----|
| 9.17 En qué lugar se consumen los alimentos: Escuela Hogar                            |  |  | 9.23 Cada cuando recibe las raciones Mensual Quincenal Bimestral ¿Para cuantos días le entregan?: _____ |  |    |
| 9.18 Cuando lo consumen en casa, ¿cuántas personas consumen los alimentos?: _____     |  |  | 9.24 ¿Qué cantidad de dinero entrega como cuota de recuperación por día? \$ _____                       |  |    |
|   |  |  | ¿Cada cuando da su aportación?  |  |    |
|   |  |  | Si  |  | No |
| 9.19 Considera que es suficiente los alimentos que se les otorgan a los beneficiarios |  |  | 9.25 Después de la orientación alimentaria, ¿Ha realizado cambios en su alimentación?                   |  |    |
| 9.20 Les imparten platicas de higiene   |  |  | 9.26 Comprende la Información que le dan durante la orientación   |  |    |
| 9.21 Cuando fue la última vez que les impartieron platicas de higiene: _____          |  |  | 9.27 Quién le ha dado estas pláticas: _____   |  |    |
| 9.22 Le han dado orientación alimentaria  |  |  | 9.28 Mencione un tema que recuerde de las pláticas que le han dado: _____                               |  |    |
| 9.29 Cada cuando reciben la orientación alimentaria: _____                            |  |  |   |  |    |

| 9.30 Satisfacción del beneficiario                      |       |      |      |                    |            |  |       |      |      |                    |            |
|---|-------|------|------|--------------------|------------|--|-------|------|------|--------------------|------------|
| Alimento  | Mucho | Poco | Nada | Eliminar o cambiar | ¿Por cuál? | Alimento   | Mucho | Poco | Nada | Eliminar o cambiar | ¿Por cuál? |
|   |       |      |      |                    |            |  |       |      |      |                    |            |
| 9.31.2 Barra de arroz inflado con coco, nuez y almendra |       |      |      |                    |            | 9.31.7 Mix de fruta deshidratada con almendra en hojuela |       |      |      |                    |            |
| 9.31.3 Cereal integral saborizado sin azúcar            |       |      |      |                    |            | 9.31.8 Mix de fruta deshidratada                         |       |      |      |                    |            |
| 9.31.4 Hojuelas de trigo integral                       |       |      |      |                    |            | 9.31.9 Mix de fruta deshidratada con nuez                |       |      |      |                    |            |
| 9.31.5 Galleta integral varios sabores                  |       |      |      |                    |            |  |       |      |      |                    |            |

Firma del beneficiario: \_\_\_\_\_

Observaciones y/o comentarios de las personas entrevistadas: \_\_\_\_\_

Nombre y Firma del supervisor SDIFEG

Nombre y Firma del responsable SMDIF

Sello del SMDIF

Nombre y Firma del Entrevistado

Sello Escuela

**Nota: Esta encuesta es responsabilidad del operario de supervisión, por lo cual se deberá contestar en su totalidad, ya que de lo contrario tendrá que desplazarse con sus propios medios para poder obtener los datos que se requieren. ¡¡Gracias!!**

Observaciones: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Supervisión de vehículos

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| DASA/AC/CC/008/01  |                                  |
| <b>REVISIÓN DE TRANSPORTE DE MUNICIPIO</b>   |                                  |
| Nombre del municipio: _____  |                                  |
| Compañía trasporadora:   | Fecha:                           |
| Nombre del chofer:   | Hora entrada:<br>Hora de salida: |
| Transporte: <input type="checkbox"/> Trailer <input type="checkbox"/> Rabón <input type="checkbox"/> 3/4<br><br><input type="checkbox"/> Remolque <input type="checkbox"/> Pick up   | Placas:                          |
| Entrega periodo fiscal:  | Placas caja:                     |
|  | No. De factura de lo recibido:   |
| <p>Señale las condiciones de la caja según observe en el transporte en cuestion, con un 1 <b>Si cumple</b> con la condición y con un 0, si <b>No cumple</b>.</p> <p>Las condiciones de la caja:</p> <p><input type="checkbox"/> Libre de grietas.    <input type="checkbox"/> Libre de perforaciones.    <input type="checkbox"/> Protegido de condiciones exteriores.</p> |                                  |
| <p>Limpieza:</p> <p><input type="checkbox"/> Piso limpio.    <input type="checkbox"/> Paredes limpias.    <input type="checkbox"/> Techo limpio</p>  |                                  |
| <p>Control de plagas:</p> <p><input type="checkbox"/> Sin evidencia de insectos    <input type="checkbox"/> Certificado de fumigación.<br/>y/ó fauna nociva.</p>   |                                  |
| <p>Condiciones de producto al recibir:</p> <p><input type="checkbox"/> Los productos se encuentran en contacto con el piso.    <input type="checkbox"/> Los productos se encuentran acomodados en un embalaje adecuado.    <input type="checkbox"/> Las cajas de los productos se encuentran en buen estado, (no perforadas, colapsadas, o rasgadas).</p>                  |                                  |
| <p>_____<br/>Firma de chofer</p> <p>_____<br/>Firma de revisor</p>   |                                  |

Fuente SEDIF Chihuahua

## Supervisión de espacios alimentarios

|  |           | Reporte de Supervisión de Cocinas y Desayunadores       |        | F-DADC-DN-SAP-14 |  |
|---|-----------|---|--------|------------------|--|
|   |           |   |        | Pág. 1 de 2      |  |
| <b>Jefatura de Desarrollo Nutricional</b>   |           |   |        |                  |  |
| Escuela:  |           | Fecha:  |        | Hora:            |  |
| Dirección:  |           |   |        | Puntuación:      |  |
| Instalaciones   | 10        | SI=100%,<br>Parcialmente 50%,<br>NO= 0,<br>NA=No aplica | Calif. | Observaciones    |  |
| Piso, Techo, Paredes en Buen Estado.  | 2         |   |        |                  |  |
| Piso, Techo, Paredes Limpios.   | 2         |   |        |                  |  |
| Las Puertas y Ventanas Protegen a las Instalaciones de la Entrada Plagas y Polvo. | 1         |   |        |                  |  |
| Anaqueles en Buen Estado.   | 1         |   |        |                  |  |
| Anaqueles Limpios.  | 1         |   |        |                  |  |
| Anaqueles a 15 Cms del Piso.  | 1         |   |        |                  |  |
| Buen Estado de Coladeras y Drenajes, Sin Fuga de Aguas Servidas.                  | 2         |   |        |                  |  |
| <b>Manejo de Alimentos en Almacenaje.</b>   | <b>14</b> |   |        |                  |  |
| Sin Alimentos en el Piso.   | 1         |   |        |                  |  |
| Alimentos en Buen Estado..  | 4         |   |        |                  |  |
| Alimentos con Caducidad Vigente.  | 4         |   |        |                  |  |
| Empaques Integros.  | 2         |   |        |                  |  |
| Empaques Limpios.   | 1         |   |        |                  |  |
| Rotación de Alimentos.  | 2         |   |        |                  |  |
| <b>Refrigeradores.</b>  | <b>12</b> |   |        |                  |  |
| <b>Refrigerador.</b>  | <b>6</b>  |   |        |                  |  |
| Refrigerador en Buen Estado de Funcionamiento.                                    | 2         |   |        |                  |  |
| Refrigerador Limpio.  | 2         |   |        |                  |  |
| Charolas y Rejillas Limpias.  | 2         |   |        |                  |  |
| <b>Manejo De Alimentos.</b>   | <b>6</b>  |   |        |                  |  |
| Alimentos en Buen Estado.   | 1         |   |        |                  |  |
| Alimentos con Caducidad Vigente.  | 1         |   |        |                  |  |
| Alimentos Preparados Cubiertos.   | 1         |   |        |                  |  |
| No Existe Contaminación Cruzada.  | 2         |   |        |                  |  |
| Existe Rotación de Alimentos.   | 1         |   |        |                  |  |
| <b>Preparación De Alimentos.</b>  | <b>10</b> |   |        |                  |  |
| <b>Equipo.</b>  | <b>4</b>  |   |        |                  |  |
| Mesas de Trabajo en Buen Estado.  | 1         |   |        |                  |  |
| Mesas de Trabajo Limpias.   | 1         |   |        |                  |  |
| Estufas, Estufón y Plancha en Buen Estado.  | 1         |   |        |                  |  |
| Estufas, Estufón y Plancha Limpios.   | 1         |   |        |                  |  |
| <b>Manejo de Alimentos.</b>   | <b>6</b>  |   |        |                  |  |
| Alimentos en Buen Estado.   | 1         |   |        |                  |  |
| Lavado y Desinfección de Frutas Y Verduras.                                       | 1         |   |        |                  |  |
| Los Alimentos se Descongelan Adecuadamente.                                       | 1         |   |        |                  |  |
| Los Alimentos se Cocinan a Temperatura Adecuada.                                  | 1         |   |        |                  |  |
| Enfriamiento Adecuado de Alimentos.   | 1         |   |        |                  |  |
| Trapos Limpios y Desinfectados para la Limpieza del Área.                         | 1         |   |        |                  |  |
| <b>Comedor.</b>   | <b>10</b> |   |        |                  |  |
| <b>Equipo.</b>  | <b>4</b>  |   |        |                  |  |
| Mesas y Sillas en Buen Estado.  | 2         |   |        |                  |  |
| Mesas y Sillas Limpias.   | 2         |   |        |                  |  |
| <b>Manejo de Alimentos.</b>   | <b>6</b>  |   |        |                  |  |
| Los Alimentos Fríos se Sirven Fríos.  | 2         |   |        |                  |  |
| Los Alimentos Calientes se Sirven Calientes.                                      | 2         |   |        |                  |  |
| Manejo Adecuado de Utensilios.  | 2         |   |        |                  |  |
| <b>Higiene.</b>   | <b>4</b>  |   |        |                  |  |
| Se Promueve el Lavado de Manos Entre los Niños.                                   | 4         |   |        |                  |  |
| <b>Higiene Personal de los Preparadores de Alimentos.</b>                         | <b>12</b> |   |        |                  |  |
| Apariencia Pulcra.  | 2         |   |        |                  |  |

Fuente: SEDIF Baja California

**Anexo 2. Ejemplos de herramientas de control para el Aseguramiento de la Calidad Alimentaria.**

|  |           |  |  |  |
|--|-----------|--|--|--|
| Pelo Cubierto.   | 2         |  |  |  |
| No Usa Joyas.  | 2         |  |  |  |
| No Come o Bebe Mientras Prepara Alimentos.                       | 2         |  |  |  |
| Uñas Cortas, Limpias y Sin Esmalte.                              | 2         |  |  |  |
| Buen Estado de Salud.  | 2         |  |  |  |
| <b>Agua De Proceso.</b>  | <b>10</b> |  |  |  |
| Cuentan con Red de Agua Potable.                                 | 4         |  |  |  |
| Utilizan Agua Purificada para Preparar Alimentos y Bebidas.      | 2         |  |  |  |
| El Agua Purificada se Almacena en Contenedores Limpios.          | 2         |  |  |  |
| El Manejo del Agua Purificada es Adecuado.                       | 2         |  |  |  |
| <b>Manejo De Productos Químicos.</b>                             | <b>4</b>  |  |  |  |
| Detergentes y Desinfectantes Separados de Alimentos y Utensilios | 2         |  |  |  |
| Sustancias Químicas en Recipientes Cerrados y Etiquetados.       | 2         |  |  |  |
| <b>Manejo de Basura.</b>   | <b>4</b>  |  |  |  |
| Botes Limpios y con Bolsa.                                       | 2         |  |  |  |
| Recolección Oportuna.  | 2         |  |  |  |
| <b>Control de Plagas.</b>  | <b>10</b> |  |  |  |
| Ausencia de Plagas.  | 5         |  |  |  |
| Existe Fumigación Periódica del Desayunador.                     | 5         |  |  |  |
| <b>Observaciones:</b>  |           |  |  |  |
|  |           |  |  |  |
|  |           |  |  |  |
|  |           |  |  |  |
| <b>Sección de Firmas</b>   |           |  |  |  |
|  |           |  |  |  |
| <b>Firma del Responsable de la Escuela: (Nombre y Firma)</b>     |           | <b>Firma del Supervisor de DIF Estatal: (Nombre y Firma)</b> |  |  |
| Fecha (DD-MMM-AA):   |           | Fecha (DD-MMM-AA):   |  |  |
|  |           |  |  |  |
| Referencia: P-DADC-DN-SAP-06                                     |           | Revisión: A  |  |  |

Fuente: SEDIF Baja California



**Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario**  
**Aseguramiento de Calidad**

Compilado de resultados de muestreo para Desayuno Frio

| DATOS GENERALES                                      |                             |                                      |                                       |       |                          |          |
|--|-----------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|-------|--------------------------|----------|
| Nombre del municipio                                 |                             | Fecha en que se recibió la dotación: |                                       |       |                          |          |
| Nombre del generador                                 |                             | Fecha de elaboración                 |                                       |       |                          |          |
| PROGRAMA ALIMENTARIO                                 |                             |                                      | CONDICIONES DE RECEPCIÓN DE LAS CAJAS |       |                          |          |
| [1] Buen estado                                      | [4] Roto                    | [7] Hongo                            | Buen estado                           |       | Cantidades:              |          |
| [2] Faltante   | [5] Quemado                 | [8] Con materia extraña              | Colapsada                             |       |                          |          |
| [3] Rasgado  | [6] Quebrado                | [9] Otro:                            | Abierta                               |       |                          |          |
| Cantidad de paquetes a muestrear                     |                             |                                      | Rasgada                               |       |                          |          |
| OBSERVACIONES  |                             |                                      |                                       |       |                          |          |
|  |                             |                                      |                                       |       |                          |          |
| DATOS DE LOS PRODUCTOS RECIBIDOS                     |                             |                                      |                                       |       |                          |          |
| INSUMO ALIMENTARIO                                   | CANTIDAD DE LOTES RECIBIDOS | LOTE MÁS FRECUENTE                   | CADUCIDAD DEL LOTE MÁS FRECUENTE      | MARCA | CONDICIONES DE RECEPCIÓN |          |
|  |                             |                                      |                                       |       | TIPO DE CONDICIÓN        | CANTIDAD |
| Fruta deshidratada 20g                               |                             |                                      |                                       |       |                          |          |
| Galleta de avena con cacahuete 30g                   |                             |                                      |                                       |       |                          |          |
| Galleta de avena con pasas 30g                       |                             |                                      |                                       |       |                          |          |
| Galleta de granola 30g                               |                             |                                      |                                       |       |                          |          |
| Galletaintegral de maíz 30g                          |                             |                                      |                                       |       |                          |          |
| Leche deshidratada 1Kg                               |                             |                                      |                                       |       |                          |          |
| Leche UHT semidescremada 250mL                       |                             |                                      |                                       |       |                          |          |
| INCLUIR FIRMA DE GENERADOR Y SELLO DEL DIF MUNICIPAL |                             |                                      |                                       |       |                          |          |
|  |                             |                                      |                                       |       |                          |          |



Sistema DIF Estatal  
 Dirección de Asistencia Alimentaria  
 Aseguramiento de la Calidad Alimentaria  
**Supervisión Desayunos Escolares Fríos**

Nombre de la escuela: \_\_\_\_\_ C.C.T: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
 Hora: \_\_\_\_\_ Encargada: \_\_\_\_\_ Municipio: \_\_\_\_\_ Localidad: \_\_\_\_\_

|   |   |                      |   |
|---|---|----------------------|---|
| Beneficiarios por día                                   |   | Grado de marginación |   |
| Tipo de inmueble destinado para el consumo de alimentos | <input type="checkbox"/> Aula <input type="checkbox"/> Comedor<br><input type="checkbox"/> Patio <input type="checkbox"/> Casa<br><input type="checkbox"/> Estructura sin paredes<br>Otros: _____ | Horario de servicio  |   |
|   |   | Huerto Escolar       | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No |

**1. Instalaciones del lugar de almacenamiento**

|   |  |           |   |               |
|---|--|-----------|---|---------------|
| 1.1 Piso: 1.Tierra 2.Cemento 3.Vitropiso 4.Mosaico de pasta 5.Barro 6.Otro: _____               |  |           |   |               |
| 1.2 Techo: 1.Concreto 2.Lámina galvanizada 3.Lámina de cartón 4.Lámina de asbesto 5.Otro: _____ |  |           |   |               |
| 1.3 Pared: 1.Ladrillos 2.Tabicón 3.Lámina de cartón 4.Otro: _____                               |  |           |   |               |
| Responder si o no según sea el caso   | 1.4 Piso   | 1.5 Techo | 1.6 Pared   | Observaciones |
| 1.Limpio  |  |           |   |               |
| 2.Grietas   |  |           |   |               |
| 3.Goteras   |  |           |   |               |
| 4.Escurrimiento   |  |           |   |               |
| 5.Evidencia de humedad  |  |           |   |               |
| 6.Moho  |  |           |   |               |
| 7.Telarañas   |  |           |   |               |
| 8.Incubación de insectos  |  |           |   |               |
| 1.7 Iluminación: 1.Buena 2.Regular 3.Mala   | 1.8 Cuenta con protecciones en los focos o lámparas: Si ( ) No ( ) |           |   |               |
| Las instalaciones eléctricas:   | Si   | No        |   | Si No         |
| 1.9 Están ocultas   |  |           | 1.15 Cuenta con ventanas  |               |
| 1.10 En buen estado   |  |           | 1.16 Permiten la circulación del aire                                 |               |
| 1.11 Cuenta con puertas Cantidad: _____   |  |           | 1.17 Cuentan con protecciones   |               |
| 1.12 Están cerradas cuando no están en funciones (carga y descarga).                            |  |           | 1.18 Permanecen cerradas  |               |
| 1.13 Evitan la entrada de agua plagas o fauna.  |  |           | 1.19 Existe ventilación artificial:                                   |               |
| 1.14 Tienen guardapolvos  |  |           | 1.19.1 De qué tipo: 1.Ventilador 2.Extractor de aire<br>3.Otro: _____ |               |

**2. Almacenamiento de insumos**

|  |    |    |  |       |
|--|----|----|--|-------|
| 2.1 Para el almacenamiento de insumos se cuenta con:                       | Si | No |  | Si No |
| 1.Mesas 2.Anaqueles 3.Entrepafios 4.Piso                                   |    |    | 2.2 Se encuentran limpios                |       |
| 2.3 De que material son:   |    |    | 2.4 Se encuentran en buenas condiciones: |       |
| 1.Madera 2.Plástico 3.Metálico   |    |    | 2.6 Presentan:                           |       |
| 2.5 En donde almacenan los alimentos:                                      |    |    | 2.6.1 Oxidación                          |       |
| 1. Casa 2. Salón de clases 3. Almacén 4.Otro: _____                        |    |    | 2.6.2 Polilla                            |       |
| 2.7 Quien recibe los insumos:  |    |    | 2.6.3 Restos de insectos                 |       |
| 1.Director 2.Maestro 3.Integrante de comité                                |    |    |  |       |
| 2.8 Quien entrega los insumos: 1.Director 2.Maestro 3.Integrante de comité |    |    |  |       |

**3. Comité de Desayunos Escolares**

|  |  |       |
|--|--|-------|
| 3.1 En que sitio específico se consumen los alimentos:         | 3.6 Quien lava los utensilios (vasos, cucharas, jarras) utilizados:  |       |
| 1.Salón 2.Patio 3.Desayunadores 4.Otro: _____                  | 1.Detergentes 2.Cloro  |       |
| 3.2 El piso del lugar donde se consumen los alimentos es de:   | 3.7 Que utilizan para lavar los utensilios:  |       |
| 1.Mosaico 2.Cemento 3.Tierra                                   | 3.8 Existe la presencia de animales domésticos, dentro del área destinada para el consumo                    | Si No |
| 3.3 Si se consume el Desayuno en el hogar, ¿Cuál es la razón?: | 3.9 El comité cambia de integrantes cada ciclo escolar   |       |
| 3.4 Quien sirve los alimentos:                                 | 3.10 ¿En qué participa el Director o los Maestros durante la recepción y entrega del desayuno a los menores? |       |
| 3.5 De que material son los vasos en que se sirve la leche:    |  |       |
| 1.Plástico 2.Unicel 3.Vidrio                                   |  |       |

**4. Higiene**

Firma del Responsable \_\_\_\_\_ Firma del Supervisor \_\_\_\_\_ Firma del beneficiario \_\_\_\_\_ Sello DIF Municipal \_\_\_\_\_

Elaboró: \_\_\_\_\_

| Quien sirve los alimentos:                           |  | Si | No | Quien sirve los alimentos:                                  |  | Si | No |
|--|--|----|----|---|--|----|----|
| 4.1 Limpia las mesas donde se consumen los alimentos |  |    |    | 4.4 Usa anillos, cadenas, pulseras, aretes o reloj de mano. |  |    |    |
| 4.2 Conoce las buenas prácticas de higiene           |  |    |    | 4.5 Trae las uñas cortas                                    |  |    |    |
| 4.3 Trae el cabello recogido completamente           |  |    |    | 4.6 Trae las uñas con esmalte                               |  |    |    |
|  |  |    |    | 4.7 Trae las uñas limpias                                   |  |    |    |

| 5. Director o Maestro del plantel   |  |    |    |
|---|--|----|----|
|   |  | Si | No |
| 5.1 La escuela cuenta con agua, jabón u otro elemento para promover el aseo en manos en los menores antes de consumir el Desayuno |  |    |    |
|   |  |    |    |
| 5.2 Existe un comité de Desayunos   |  |    |    |
|   |  |    |    |
|   |  |    |    |
|   |  |    |    |
|   |  |    |    |

| 6. Revisión de insumos  |      |        |                        |   |      |   |                        |
|---|------|--------|------------------------|---|------|---|------------------------|
|   |      | Si     |                        | No  |      |   |                        |
|   |      |        |                        |   |      | Si  |                        |
|   |      |        |                        |   |      | No  |                        |
| 6.1 Tienen copia de recibo de la entrega que hace DIF Municipal |      |        |                        |   |      | 6.2 Les mostraron dicho recibo ¿Por qué?: |                        |
|   | Lote | F. Cad | Cant. recibida por mes |   | Lote | F. Cad                                    | Cant. recibida por mes |
| 6.3 Cereal de trigo entero en hojuela                           |      |        |                        | 6.8 Avena en hojuela con fruta deshidratada |      |   |                        |
| 6.4 Fruta deshidratada con cacahuatate                          |      |        |                        | 6.9 Plátanos homeados                       |      |   |                        |
| 6.5 Barra de amaranto con cacahuatate y cocoa                   |      |        |                        | 6.10 Galleta integral varios sabores        |      |   |                        |
| 6.6 Fruta deshidratada con almendras                            |      |        |                        | 6.11 Barra de cereales                      |      |   |                        |
| 6.7 Leche   |      |        |                        |   |      |   |                        |
| Observaciones:  |      |        |                        |   |      |   |                        |
|   |      |        |                        |   |      |   |                        |
|   |      |        |                        |   |      |   |                        |

| 7. Entrevistas a beneficiarios   |  |  |    |
|--|--|--|----|
| 1. Padres de familia del beneficiario  |  |  |    |
| Nombre del beneficiario:   |  | Fecha: / /   |    |
| En qué lugar se consumen los alimentos: Escuela Hogar                            |  | Cuando recibe desayunos, ¿Para cuantos días le entregan?:                    |    |
| Cuando lo consumen en casa, ¿cuántas personas consumen los alimentos?:           |  | ¿Qué cantidad de dinero entrega como cuota de recuperación por día? \$       |    |
|  |  | ¿Cada cuando da su aportación?   |    |
| Considera que es suficiente los alimentos que se les otorgan a los beneficiarios |  | Si   | No |
| Les imparten platicas de higiene   |  |  |    |
| Cuando fue la última vez que les impartieron platicas de higiene:                |  | Después de la orientación alimentaria, ¿Ha hecho cambios en su alimentación? |    |
| Le han dado orientación alimentaria  |  | Comprende la información que le dan durante la orientación                   |    |
| Cada cuando reciben la orientación alimentaria:                                  |  | Quién le ha dado estas pláticas:   |    |
|  |  | Mencione un tema que recuerde de las pláticas que le han dado:               |    |

| Satisfacción                              |  |          |             |   |  |
|---|--|----------|-------------|---|--|
| Alimento                                  |  | Me gusta | No me gusta | Alimento                                |  |
| Cereal de trigo entero en hojuela         |  |          |             | Avena en hojuela con fruta deshidratada |  |
| Fruta deshidratada con cacahuatate        |  |          |             | Plátanos homeados                       |  |
| Barra de amaranto con cacahuatate y cocoa |  |          |             | Galleta integral varios sabores         |  |
| Fruta deshidratada con almendras          |  |          |             | Barra de cereales                       |  |

Firma del Responsable                      Firma del Supervisor                      Firma del beneficiario                      Sello DIF Municipal

Elaboró: \_\_\_\_\_

|  |          |                      |  |  |             |
|--|----------|----------------------|--|--|-------------|
| Leche  |          |                      |  |  |             |
| Observaciones o comentario de la persona entrevistada: _____                     |          |                      |  |  |             |
|  |          |                      |  |  |             |
| Firma del beneficiario: _____  |          |                      |  |  |             |
| <b>2. Padres de familia del beneficiario</b>                                     |          |                      |  |  |             |
| Nombre del beneficiario: _____   |          |                      | Fecha: / / _____   |  |             |
| En qué lugar se consumen los alimentos: Escuela Hogar                            |          |                      | Cuándo recibe desayunos, ¿Para cuantos días le entregan?: _____              |  |             |
| Cuando lo consumen en casa, ¿cuántas personas consumen los alimentos?: _____     |          |                      | ¿Qué cantidad de dinero entrega como cuota de recuperación por día? \$ _____ |  |             |
| ¿Cada cuando da su aportación?   |          |                      |  |  |             |
| Considera que es suficiente los alimentos que se les otorgan a los beneficiarios |          | Si                   | No   | Si   | No          |
| Les imparten platicas de higiene   |          |                      |  |  |             |
| Cuando fue la última vez que les impartieron platicas de higiene:                |          |                      |  | Después de la orientación alimentaria, ¿Ha hecho cambios en su alimentación? |             |
| Le han dado orientación alimentaria  |          |                      |  | Comprende la información que le dan durante la orientación                   |             |
| Cada cuando reciben la orientación alimentaria:                                  |          |                      |  | ¿Quién le ha dado estas pláticas: _____                                      |             |
|  |          |                      |  | Mencione un tema que recuerde de las pláticas que le han dado:               |             |
| <b>Satisfacción</b>  |          |                      |  |  |             |
| Alimento   | Me gusta | No me gusta          | Alimento   | Me gusta   | No me Gusta |
| Cereal de trigo entero en hojuela  |          |                      | Avena en hojuela con fruta deshidratada                                      |  |             |
| Fruta deshidratada con cacahuete   |          |                      | Plátanos homeados  |  |             |
| Barra de amaranto con cacahuete y cocoa  |          |                      | Galleta integral varios sabores  |  |             |
| Fruta deshidratada con almendras   |          |                      | Barra de cereales  |  |             |
| Leche  |          |                      |  |  |             |
| Observaciones o comentario de la persona entrevistada: _____                     |          |                      |  |  |             |
|  |          |                      |  |  |             |
| Firma del beneficiario: _____  |          |                      |  |  |             |
| Firma del Responsable  |          | Firma del Supervisor |  | Firma del Padre de familia   |             |
|  |          |                      |  | Sello Escuela  |             |
| Elaboró: _____   |          |                      |  |  |             |
| Firma del Responsable  |          | Firma del Supervisor |  | Firma del beneficiario   |             |
|  |          |                      |  | Sello DIF Municipal  |             |
| Elaboró: _____   |          |                      |  |  |             |

## Encuestas de satisfacción

|  |  |  |                  |                         |
|--|--|--|------------------|-------------------------|
|   | <b>Encuesta de Satisfacción de Programas de Alimentación</b> |  | F-DADC-DN-PRO-07 |                         |
|  |  |  | Pág. 1 de 1      |                         |
| <b>Jefatura de Desarrollo Nutricional</b>  |  |  |                  |                         |
| <p><b>Objetivo.</b><br/>Obtener información sobre la aceptación y atención de los programas de alimentación (Desayunos y Despensas) que nos permitan mejorar la calidad de estos aspectos hacia con la población beneficiaria de los mismos.</p> |  |  |                  |                         |
| <p><b>Instrucciones.</b><br/>Marcar la opción que considere más adecuada, los comentarios son para nosotros de suma importancia.</p>   |  |  |                  |                         |
| <b>Nombre del Centro o Comunidad</b>   |  | <b>Programa</b>  |                  | <b>Municipio</b>        |
|  |  | <input type="checkbox"/> Desayunos <input type="checkbox"/> Despensa |                  |                         |
| <b>Modalidad del Apoyo:</b> <input type="checkbox"/> DF <input type="checkbox"/> DC <input type="checkbox"/> DAM <input type="checkbox"/> DMN <input type="checkbox"/> DME <input type="checkbox"/> DFD <input type="checkbox"/> Otro            |  |  |                  |                         |
| <b>1. ¿Los insumos que se incluyen en su paquete son de su agrado?</b>   |  |  |                  | <b>T</b>                |
| 10   | 9  | 8  | 7                | 6                       |
| 5  | 4  | 3  | 2                | 1                       |
| Todos  |  | La Mayoría   |                  | Algunos                 |
|  |  |  |                  | Pocos                   |
| <b>2. ¿La frecuencia con la que se le entregan considera que es la adecuada?</b>   |  |  |                  | <b>R</b>                |
| 10   | 9  | 8  | 7                | 6                       |
| 5  | 4  | 3  | 2                | 1                       |
| Totalmente   |  | Podría Modificarse   |                  | No                      |
| <b>3. ¿Las entregas se están realizando en tiempo y forma?</b>   |  |  |                  | <b>C</b>                |
| 10   | 9  | 8  | 7                | 6                       |
| 5  | 4  | 3  | 2                | 1                       |
| Siempre  |  | Regular  |                  | Poco                    |
|  |  |  |                  | Nada                    |
| <b>4. ¿La atención y trato por parte del promotor le es satisfactoria?</b>   |  |  |                  | <b>E</b>                |
| 10   | 9  | 8  | 7                | 6                       |
| 5  | 4  | 3  | 2                | 1                       |
| Si   |  | Regular  |                  | Puede Mejorar           |
|  |  |  |                  | No                      |
| <b>5. ¿El costo de la cuota de recuperación le parece?</b>   |  |  |                  | <b>T</b>                |
| 10   | 9  | 8  | 7                | 6                       |
| 5  | 4  | 3  | 2                | 1                       |
| Adecuado   |  | Justo  |                  | Excesivo                |
| <b>6. ¿Los requisitos para acceder al programa los considera?</b>  |  |  |                  | <b>A</b>                |
| 10   | 9  | 8  | 7                | 6                       |
| 5  | 4  | 3  | 2                | 1                       |
| Adecuados  |  | Aceptables   |                  | Engorrosos              |
| <b>7. ¿Cómo calificaría el programa de alimentación con el que se le atiende?</b>  |  |  |                  | <b>A</b>                |
| 10   | 9  | 8  | 7                | 6                       |
| 5  | 4  | 3  | 2                | 1                       |
| Satisfactorio  |  | Aceptable  |                  | Mejorable               |
|  |  |  |                  | Insatisfactorio         |
| Comentarios y/o Sugerencias:   |  |  |                  |                         |
|  |  |  |                  |                         |
| <b>Firmas</b>  |  |  |                  |                         |
|  |  |  |                  |                         |
| Promotor ( Nombre y Firma)   |  | Evaluó (Nombre y Firma)  |                  | Sello de la Institución |
| Referencia: P-DADC-DN-PRO-01   |  |  | Revisión: A      |                         |



Gobierno de  
**Coahuila**



Un Estado con  
**ENERGIA**



**DIF**  
Coahuila

Dirección de Vigilancia Nutricional, Apoyos Alimentarios y Desarrollo Comunitario.

## ENCUESTA DE SASTIFACCION A BENEFICIARIOS

APOYO ALIMENTARIO A NIÑAS Y NIÑOS DE 0 A 5 AÑOS

El objetivo de esta encuesta es conocer la percepción que tienen los beneficiarios del apoyo alimentario que reciben y a través de esto implementar mejoras continuas:

**Escuela:**  **Municipio:**

**Nombre del alumno(a):**  **Edad:**  **Grado:**

**Instrucciones:** marca con una X en el espacio que consideres según tu opinión a cada una de las preguntas



SIEMPRE



A VECES



NUNCA

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>1</b> ¿Te gusta los platillos que te brindan en el comedor?          |  |  |
| <b>2</b> ¿Tu desayuno y comida trae frutas y verduras?                  |  |  |
| <b>3</b> ¿Tu desayuno y comida están calientes al momento de servirlos? |  |  |
| <b>4</b> ¿Recibes leche junto con tu desayuno y comida?                 |  |  |
| <b>5</b> ¿Te lavas las manos antes de desayunar y comer tus alimentos?  |  |  |

Escribe aquí tus comentarios:

Procedimientos

# Instrucciones de llenado de formato bimensual de muestreo de paquetes alimentarios

Aseguramiento de calidad  
Dirección de Asistencia  
Social Alimentaria

Fuente: SEDIF Chihuahua

# Paso 1. Número de muestras según mi dotación bimensual.

- Revisar tabla "NÚMERO DE MUESTRAS POR TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS E INSUMOS A GRANEL POR PROGRAMA PERTENECIENTES A LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA" CON-PRO-003.

CON-PRO-003

NÚMERO DE MUESTRAS POR TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS E INSUMOS A GRANEL POR PROGRAMA PERTENECIENTES A LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

| No. de paquetes recibidos | Número de muestras a revisar | Número de paquetes en mal estado para realizar dr. un 2do muestreo. | No. de paquetes recibidos | Número de muestras a revisar | Número de paquetes en mal estado para realizar dr. un 2do muestreo. |
|---------------------------|------------------------------|---|---------------------------|------------------------------|---|
| 1                         | 1                            | 1   | 56-59                     | 29                           | 12  |
| 2                         | 2                            | 1   | 60-64                     | 30                           | 12  |
| 3                         | 3                            | 1   | 65-68                     | 31                           | 12  |
| 4                         | 4                            | 2   | 69-73                     | 32                           | 13  |
| 5                         | 5                            | 2   | 74-79                     | 33                           | 13  |
| 6                         | 6                            | 2   | 80-85                     | 34                           | 14  |
| 7                         | 7                            | 2   | 86-92                     | 35                           | 14  |
| 8                         | 8                            | 2   | 93-99                     | 36                           | 14  |
| 9                         | 9                            | 3   | 100-107                   | 37                           | 15  |
| 10                        | 10                           | 3   | 108-115                   | 38                           | 15  |
| 11                        | 11                           | 3   | 116-125                   | 39                           | 16  |
| 12                        | 12                           | 3   |                           |                              |   |
| 13                        | 13                           | 3   |                           |                              |   |
| 14                        | 14                           | 3   |                           |                              |   |
| 15                        | 15                           | 3   |                           |                              |   |
| 16                        | 16                           | 3   |                           |                              |   |
| 17                        | 17                           | 3   |                           |                              |   |
| 18                        | 18                           | 3   |                           |                              |   |
| 19                        | 19                           | 3   |                           |                              |   |
| 20                        | 20                           | 3   |                           |                              |   |
| 21                        | 21                           | 3   |                           |                              |   |
| 22                        | 22                           | 3   |                           |                              |   |
| 23                        | 23                           | 3   |                           |                              |   |
| 24                        | 24                           | 3   |                           |                              |   |
| 25                        | 25                           | 3   |                           |                              |   |
| 26                        | 26                           | 3   |                           |                              |   |
| 27                        | 27                           | 3   |                           |                              |   |
| 28                        | 28                           | 3   |                           |                              |   |
| 29                        | 29                           | 3   |                           |                              |   |
| 30                        | 30                           | 3   |                           |                              |   |
| 31                        | 31                           | 3   |                           |                              |   |
| 32                        | 32                           | 3   |                           |                              |   |
| 33                        | 33                           | 3   |                           |                              |   |
| 34                        | 34                           | 3   |                           |                              |   |
| 35                        | 35                           | 3   |                           |                              |   |
| 36                        | 36                           | 3   |                           |                              |   |
| 37                        | 37                           | 3   |                           |                              |   |
| 38                        | 38                           | 3   |                           |                              |   |
| 39                        | 39                           | 3   |                           |                              |   |
| 40                        | 40                           | 3   |                           |                              |   |
| 41                        | 41                           | 3   |                           |                              |   |
| 42                        | 42                           | 3   |                           |                              |   |
| 43                        | 43                           | 3   |                           |                              |   |
| 44                        | 44                           | 3   |                           |                              |   |
| 45                        | 45                           | 3   |                           |                              |   |
| 46                        | 46                           | 3   |                           |                              |   |
| 47                        | 47                           | 3   |                           |                              |   |
| 48                        | 48                           | 3   |                           |                              |   |
| 49                        | 49                           | 3   |                           |                              |   |
| 50                        | 50                           | 3   |                           |                              |   |
| 51                        | 51                           | 3   |                           |                              |   |
| 52                        | 52                           | 3   |                           |                              |   |
| 53                        | 53                           | 3   |                           |                              |   |
| 54                        | 54                           | 3   |                           |                              |   |
| 55                        | 55                           | 3   |                           |                              |   |
| 56                        | 56                           | 3   |                           |                              |   |
| 57                        | 57                           | 3   |                           |                              |   |
| 58                        | 58                           | 3   |                           |                              |   |
| 59                        | 59                           | 3   |                           |                              |   |
| 60                        | 60                           | 3   |                           |                              |   |
| 61                        | 61                           | 3   |                           |                              |   |
| 62                        | 62                           | 3   |                           |                              |   |
| 63                        | 63                           | 3   |                           |                              |   |
| 64                        | 64                           | 3   |                           |                              |   |
| 65                        | 65                           | 3   |                           |                              |   |
| 66                        | 66                           | 3   |                           |                              |   |
| 67                        | 67                           | 3   |                           |                              |   |
| 68                        | 68                           | 3   |                           |                              |   |
| 69                        | 69                           | 3   |                           |                              |   |
| 70                        | 70                           | 3   |                           |                              |   |
| 71                        | 71                           | 3   |                           |                              |   |
| 72                        | 72                           | 3   |                           |                              |   |
| 73                        | 73                           | 3   |                           |                              |   |
| 74                        | 74                           | 3   |                           |                              |   |
| 75                        | 75                           | 3   |                           |                              |   |
| 76                        | 76                           | 3   |                           |                              |   |
| 77                        | 77                           | 3   |                           |                              |   |
| 78                        | 78                           | 3   |                           |                              |   |
| 79                        | 79                           | 3   |                           |                              |   |
| 80                        | 80                           | 3   |                           |                              |   |
| 81                        | 81                           | 3   |                           |                              |   |
| 82                        | 82                           | 3   |                           |                              |   |
| 83                        | 83                           | 3   |                           |                              |   |
| 84                        | 84                           | 3   |                           |                              |   |
| 85                        | 85                           | 3   |                           |                              |   |
| 86                        | 86                           | 3   |                           |                              |   |
| 87                        | 87                           | 3   |                           |                              |   |
| 88                        | 88                           | 3   |                           |                              |   |
| 89                        | 89                           | 3   |                           |                              |   |
| 90                        | 90                           | 3   |                           |                              |   |
| 91                        | 91                           | 3   |                           |                              |   |
| 92                        | 92                           | 3   |                           |                              |   |
| 93                        | 93                           | 3   |                           |                              |   |
| 94                        | 94                           | 3   |                           |                              |   |
| 95                        | 95                           | 3   |                           |                              |   |
| 96                        | 96                           | 3   |                           |                              |   |
| 97                        | 97                           | 3   |                           |                              |   |
| 98                        | 98                           | 3   |                           |                              |   |
| 99                        | 99                           | 3   |                           |                              |   |
| 100                       | 100                          | 3   |                           |                              |   |
| 101                       | 101                          | 3   |                           |                              |   |
| 102                       | 102                          | 3   |                           |                              |   |
| 103                       | 103                          | 3   |                           |                              |   |
| 104                       | 104                          | 3   |                           |                              |   |
| 105                       | 105                          | 3   |                           |                              |   |
| 106                       | 106                          | 3   |                           |                              |   |
| 107                       | 107                          | 3   |                           |                              |   |
| 108                       | 108                          | 3   |                           |                              |   |
| 109                       | 109                          | 3   |                           |                              |   |
| 110                       | 110                          | 3   |                           |                              |   |
| 111                       | 111                          | 3   |                           |                              |   |
| 112                       | 112                          | 3   |                           |                              |   |
| 113                       | 113                          | 3   |                           |                              |   |
| 114                       | 114                          | 3   |                           |                              |   |
| 115                       | 115                          | 3   |                           |                              |   |
| 116                       | 116                          | 3   |                           |                              |   |
| 117                       | 117                          | 3   |                           |                              |   |
| 118                       | 118                          | 3   |                           |                              |   |
| 119                       | 119                          | 3   |                           |                              |   |
| 120                       | 120                          | 3   |                           |                              |   |
| 121                       | 121                          | 3   |                           |                              |   |
| 122                       | 122                          | 3   |                           |                              |   |
| 123                       | 123                          | 3   |                           |                              |   |
| 124                       | 124                          | 3   |                           |                              |   |
| 125                       | 125                          | 3   |                           |                              |   |

Elaborado por el COMIS. SEDIF. ASISTENCIA SOCIAL DE LA SECRETARÍA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA Y ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA.

- El número de muestras que revisaré, será de acuerdo a la cantidad de paquetes alimentarios por programa que reciba, es decir, si recibo 89 paquetes de Adulto mayor:

| No. de paquetes que se reciben | Número de muestras a revisar | No. de paquetes en mal estado para realizar dr. un 2do muestreo. |
|--------------------------------|------------------------------|--|
| 56-59                          | 29                           | 12   |
| 60-64                          | 30                           | 12   |
| 65-68                          | 31                           | 12   |
| 69-73                          | 32                           | 13   |
| 74-79                          | 33                           | 13   |
| 80-85                          | 34                           | 14   |
| 86-92                          | 35                           | 14   |
| 93-99                          | 36                           | 14   |
| 100-107                        | 37                           | 15   |
| 108-115                        | 38                           | 15   |
| 116-125                        | 39                           | 16   |

Se revisarán 35 paquetes de adulto mayor

## Paso 2. Llenado de formato "Muestreo paquete alimentario perteneciente a programas de la estrategia integral de asistencia social alimentaria"

ACFB-004

MUESTREO INSUMOS CONFORMANTES DE DESAYUNO ESCOLAR MODALIDAD FRÍO PERTENECIENTE A LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

Fecha:    /    /

Entrega:     1     2     3     4     5

Condiciones de la caja:

|                                      |                                   |                                   |                                    |
|--------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Buen estado | <input type="checkbox"/> Rasgada  | <input type="checkbox"/> Abierta  | <input type="checkbox"/> Colapsada |
| <input type="checkbox"/> Cantidad    | <input type="checkbox"/> Cantidad | <input type="checkbox"/> Cantidad | <input type="checkbox"/> Cantidad  |

Código para condiciones del producto:

|               |   |                 |
|---------------|---|-----------------|
| [1] Faltante  | [4] Rasgado                             | [7] Otro: _____ |
| [2] Roco      | [5] Con materia extraña                 |                 |
| [3] Con fugas | [6] Evidencia de fauna nociva (gorgojo) |                 |

Señale la condición del producto según el criterio anterior:

| Insumo alimentario:           | Cantidad de insumos en buen estado: | Caducidad: | LOTE: | Cantidad de productos con mismo LOTE: | Condición de producto no conforme: | Cantidad:                | Condición de producto no conforme: | Cantidad:                |
|-------------------------------|-------------------------------------|------------|-------|---------------------------------------|------------------------------------|--------------------------|------------------------------------|--------------------------|
| Barra protéica multigrano 30g | <input type="checkbox"/>            | _____      | _____ | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> |
| Cereal de trigo inflado 30g   | <input type="checkbox"/>            | _____      | _____ | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> |
| Fruta deshidratada mixta 30g  | <input type="checkbox"/>            | _____      | _____ | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> |
| Galleta de okara de soya 30g  | <input type="checkbox"/>            | _____      | _____ | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> |
| Galleta integral de maíz 30g  | <input type="checkbox"/>            | _____      | _____ | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> |
| Galleta tipo maría            | <input type="checkbox"/>            | _____      | _____ | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> |
| Leche en polvo natural 18g    | <input type="checkbox"/>            | _____      | _____ | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> |
| Leche UHT natural 250ml       | <input type="checkbox"/>            | _____      | _____ | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> |

Observaciones: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ DIF Municipal                      \_\_\_\_\_ Nombre muestreador                      \_\_\_\_\_ Firma de muestreador

---

Fecha:    /    /

Condiciones de la caja:

|                                      |                                   |                                   |                                    |
|--------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Buen estado | <input type="checkbox"/> Rasgada  | <input type="checkbox"/> Abierta  | <input type="checkbox"/> Colapsada |
| <input type="checkbox"/> Cantidad    | <input type="checkbox"/> Cantidad | <input type="checkbox"/> Cantidad | <input type="checkbox"/> Cantidad  |

Código para condiciones del producto:

|               |   |                 |
|---------------|---|-----------------|
| [1] Faltante  | [4] Rasgado                             | [7] Otro: _____ |
| [2] Roco      | [5] Con materia extraña                 |                 |
| [3] Con fugas | [6] Evidencia de fauna nociva (gorgojo) |                 |

Señale la condición del producto según el criterio anterior:

| Insumo alimentario:           | Cantidad de insumos en buen estado: | Caducidad: | LOTE: | Cantidad de productos con mismo LOTE: | Condición de producto no conforme: | Cantidad:                | Condición de producto no conforme: | Cantidad:                |
|-------------------------------|-------------------------------------|------------|-------|---------------------------------------|------------------------------------|--------------------------|------------------------------------|--------------------------|
| Barra protéica multigrano 30g | <input type="checkbox"/>            | _____      | _____ | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> |
| Cereal de trigo inflado 30g   | <input type="checkbox"/>            | _____      | _____ | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> |
| Fruta deshidratada mixta 30g  | <input type="checkbox"/>            | _____      | _____ | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> |
| Galleta de okara de soya 30g  | <input type="checkbox"/>            | _____      | _____ | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> |
| Galleta integral de maíz 30g  | <input type="checkbox"/>            | _____      | _____ | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> |
| Galleta tipo maría            | <input type="checkbox"/>            | _____      | _____ | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> |
| Leche en polvo natural 18g    | <input type="checkbox"/>            | _____      | _____ | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> |
| Leche UHT natural 250ml       | <input type="checkbox"/>            | _____      | _____ | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>           | <input type="checkbox"/> |

Observaciones: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ DIF Municipal                      \_\_\_\_\_ Nombre muestreador                      \_\_\_\_\_ Firma de muestreador

ELABORO: I.Q. GRISELL ORTIZ. ASEGURAMIENTO DE CALIDAD. DIRECCIÓN DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA-DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIHUAHUA

- Después de escribir la fecha, se procede a marcar con una equis (X), el número de entrega al que pertenece la dotación.
- A continuación, se señala el tipo de programa alimentario al que pertenece el paquete.

| MUESTREO PAQUETE ALIMENTARIO PERTENECIENTE A PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA |   |  |  |                            |                            |
|---|---|--|--|----------------------------|----------------------------|
|   |   |  |  |                            | Fecha: 10 / 06 / 12        |
| Entrega:  | <input type="checkbox"/> 1                    | <input checked="" type="checkbox"/> 2            | <input type="checkbox"/> 3                 | <input type="checkbox"/> 4 | <input type="checkbox"/> 5 |
| <b>Programa alimentario:</b>  |   |  |  |                            |                            |
| <input checked="" type="checkbox"/> Adulto mayor  | <input type="checkbox"/> Desayuno frío        | <input type="checkbox"/> Comedor com.            | <input type="checkbox"/> Niño menor de 5   |                            |                            |
| <input type="checkbox"/> Mujer embarazada   | <input type="checkbox"/> Desayuno caliente    | <input type="checkbox"/> Desayuno caliente rural | <input type="checkbox"/> Asistencia social |                            |                            |
| <b>Condiciones de la caja:</b>  |   |  |  |                            |                            |
| <input checked="" type="checkbox"/> Buen estado   | <input checked="" type="checkbox"/> Colapsada | <input checked="" type="checkbox"/> Abierta      | <input type="checkbox"/> Rasgada           |                            |                            |
| 20 <input type="checkbox"/> Cantidad  | 5 <input type="checkbox"/> Cantidad           | 10 <input type="checkbox"/> Cantidad             | <input type="checkbox"/> Cantidad          |                            |                            |

$20+5+10= 35$  Total de muestras

- Se revisan las condiciones de las cajas de las muestras y se marcan según sus condiciones.

- Enseguida se muestran diferentes defectos que pueden presentar los insumos alimentarios.

| Ponderación de condiciones del producto no conforme:         |                                     |  |                             |                                      |                          |                          |                          |                          |
|--|-------------------------------------|--|-----------------------------|--------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| [1] Faltante   | [4] Oxidado                         | [7] Con fugas                            | [10] Signos de violación:   |                                      |                          |                          |                          |                          |
| [2] Rasgado  | [5] Abombado                        | [8] Abollado                             | [11] Otro: <b>Muy sucio</b> |                                      |                          |                          |                          |                          |
| [3] Roto   | [6] Con materia extraña             | [9] Evidencia de fauna nociva (gorgojos) |                             |                                      |                          |                          |                          |                          |
| Señale la condición del producto según el criterio anterior: |                                     |  |                             |                                      |                          |                          |                          |                          |
| Insumo alimentario:  | Cantidad de insumos en buen estado: | Caducidad:                               | LOTE:                       | Cantidad de productos con mismo LOTE | Condición no conforme:   | Cantidad:                | Condición no conforme:   | Cantidad:                |
| Aceite vegetal comestible 500mL                              | <input type="checkbox"/>            |  |                             | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Aceite vegetal comestible 1L                                 | <input type="checkbox"/>            |  |                             | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Alubia nacional 500g   | <input type="checkbox"/>            |  |                             | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

- Si se detecta alguna condición que indique el mal estado de algún producto se escribirá en “Otro”.

Fuente: SEDIF Chihuahua

- Del total de las muestras se revisan las condiciones de los envases, embotellados y latas, así como LOTE y fechas de caducidades.

Señale la condición del producto según el criterio anterior:

| Insumo alimentario:               | Cantidad de insumos en buen estado: | Caducidad: | LOTE:  | Cantidad de productos con mismo LOTE | Condición no conforme:   | Cantidad:                | Condición no conforme:   | Cantidad:                |
|-----------------------------------|-------------------------------------|------------|--------|--------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Aceite vegetal comestible 500mL   | 35                                  | 25/06/14   | SD8852 | 35                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Aceite vegetal comestible 1L      | <input type="checkbox"/>            |            |        | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Alubia nacional 500g              | <input type="checkbox"/>            |            |        | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Arroz pulido súper extra nal. 1Kg | <input type="checkbox"/>            |            |        | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Atún en agua 140g                 | <input type="checkbox"/>            |            |        | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

- Los espacios que no se llenen deben de ser cancelados.

Señale la condición del producto según el criterio anterior:

| Insumo alimentario:               | Cantidad de insumos en buen estado: | Caducidad: | LOTE:  | Cantidad de productos con mismo LOTE | Condición no conforme:   | Cantidad:                | Condición no conforme:   | Cantidad:                |
|-----------------------------------|-------------------------------------|------------|--------|--------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Aceite vegetal comestible 500mL   | 35                                  | 25/06/14   | SD8852 | 35                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Aceite vegetal comestible 1L      | <input type="checkbox"/>            |            |        | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Alubia nacional 500g              | <input type="checkbox"/>            |            |        | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Arroz pulido súper extra nal. 1Kg | 30                                  | 05/07/15   | A48G2  | 35                                   | <input type="checkbox"/> | 2                        | <input type="checkbox"/> | 5                        |
| Atún en agua 140g                 | <input type="checkbox"/>            |            |        | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Azúcar estándar 500g              | <input type="checkbox"/>            |            |        | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Cereal de trigo inflado 250g      | <input type="checkbox"/>            |            |        | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Frijol pinto 1 Kg                 | <input type="checkbox"/>            |            |        | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Garbanzo nacional 500g            | <input type="checkbox"/>            |            |        | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Harina de maíz nixtamalizado 1Kg  | <input type="checkbox"/>            |            |        | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Harina de trigo integral 1Kg      | <input type="checkbox"/>            |            |        | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Hojuelas de avena 400g            | <input type="checkbox"/>            |            |        | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Leche en polvo natural 1Kg        | <input type="checkbox"/>            |            |        | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Lenteja nacional 500g             | <input type="checkbox"/>            |            |        | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Lenteja nacional 1Kg              | <input type="checkbox"/>            |            |        | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Pasta para sopa integral 200g     | <input type="checkbox"/>            |            |        | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Puré de tomate 210g               | <input type="checkbox"/>            |            |        | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sardina en salsa de tomate 425g   | <input type="checkbox"/>            |            |        | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Soya texturizada 330g             | <input type="checkbox"/>            |            |        | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Suplemento niño menor 250g        | <input type="checkbox"/>            |            |        | <input type="checkbox"/>             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Indica un paquete de arroz se encuentran rasgados

30+5= 35 Total de muestras

- Algunos productos pueden presentar más de una no conformidad:

| Inventar vegetal controlado 14    |                                       |          |       |  |  |                                       |  |                                       |  |
|-----------------------------------|---------------------------------------|----------|-------|--|--|---------------------------------------|--|---------------------------------------|--|
| Alubia nacional 500g              | <input type="checkbox"/>              |          |       |  | <input type="checkbox"/>               | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>               | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>               |
| Arroz pulido súper extra nal. 1Kg | <input type="checkbox"/>              |          |       |  | <input type="checkbox"/>               | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>               | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>               |
| Atún en agua 140g                 | <input type="checkbox"/>              |          |       |  | <input type="checkbox"/>               | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>               | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>               |
| Azúcar estándar 500g              | <input type="checkbox"/>              |          |       |  | <input type="checkbox"/>               | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>               | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>               |
| Cereal de trigo inflado 250g      | <input type="checkbox"/>              |          |       |  | <input type="checkbox"/>               | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>               | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>               |
| Frijol pinto 1 Kg                 | <input checked="" type="checkbox"/> 1 | 12/05/13 | RTY85 |  | <input checked="" type="checkbox"/> 35 | <input checked="" type="checkbox"/> 2 | <input checked="" type="checkbox"/> 19 | <input checked="" type="checkbox"/> 9 | <input checked="" type="checkbox"/> 15 |
| Garbanzo nacional 500g            | <input type="checkbox"/>              |          |       |  | <input type="checkbox"/>               | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>               | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>               |
| Harina de maíz nixtamalizado 1Kg  | <input type="checkbox"/>              |          |       |  | <input type="checkbox"/>               | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>               | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>               |
| Harina de trigo integral 1Kg      | <input type="checkbox"/>              |          |       |  | <input type="checkbox"/>               | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>               | <input type="checkbox"/>              | <input type="checkbox"/>               |
|                                   |                                       |          |       |  |  |                                       |  |                                       |  |

En este caso, 19 de los 35 paquetes de frijol se encontraron rasgados, y 15 de los 35 se encontraron con gorgojo.

Fuente: SEDIF Chihuahua

- Suposición de dos LOTES en aceite vegetal comestible 500mL en las 35 muestras de paquetes de adulto mayor :

| CUESTRO PAQUETE ALIMENTARIO PERTENECIENTE A PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA |  |   |  |   |                                     |                                     |                                     |                                     |
|--|--|---|--|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
|  |  |   |  |   |                                     | Fecha: 10 / 06 / 12                 |                                     |                                     |
| Entrega:   | <input type="checkbox"/> 1                       | <input checked="" type="checkbox"/> 2         | <input type="checkbox"/> 3                       | <input type="checkbox"/> 4                  | <input type="checkbox"/> 5          |                                     |                                     |                                     |
| Programa alimentario:  | <input checked="" type="checkbox"/> Adulto mayor | <input type="checkbox"/> Desayuno frío        | <input type="checkbox"/> Comedor com.            | <input type="checkbox"/> Niño menor de 5    |                                     |                                     |                                     |                                     |
|  | <input type="checkbox"/> Mujer embarazad         | <input type="checkbox"/> Desayuno caliente    | <input type="checkbox"/> Desayuno caliente rural | <input type="checkbox"/> Asistencia social: |                                     |                                     |                                     |                                     |
| Condiciones de la caja:  | <input checked="" type="checkbox"/> Buen estado  | <input checked="" type="checkbox"/> Colapsada | <input type="checkbox"/> Abierta                 | <input type="checkbox"/> Rasgada            |                                     |                                     |                                     |                                     |
|  | <input type="checkbox"/> Cantidad                | <input type="checkbox"/> Cantidad             | <input type="checkbox"/> Cantidad                | <input type="checkbox"/> Cantidad           |                                     |                                     |                                     |                                     |
| Ponderación de condiciones del producto no conforme:   |  |   |  |   |                                     |                                     |                                     |                                     |
| [1] Faltante   | [4] Oxidado                                      | [7] Con fugas                                 | [10] Signos de violación:                        |   |                                     |                                     |                                     |                                     |
| [2] Rasgado  | [5] Abombado                                     | [8] Abollado                                  | [11] Otro:                                       |   |                                     |                                     |                                     |                                     |
| [3] Roto   | [6] Con materia extraña                          | [9] Evidencia de fauna nociva (Q0/Q005)       |  |   |                                     |                                     |                                     |                                     |
| Señale la condición del producto según el criterio anterior:   |  |   |  |   |                                     |                                     |                                     |                                     |
| Insumo alimentario:  | Cantidad de insumos en buen estado:              | Caducidad:                                    | LOTE:  | Cantidad de productos con mismo LOTE        | Condición no conforme:              | Cantidad:                           | Condición no conforme:              | Cantidad:                           |
| Acetite vegetal comestible 500mL   | 35   | 25/06/14                                      | SD8852   | 20  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Acetite vegetal comestible 1L  | <input type="checkbox"/>                         |   |  | <input type="checkbox"/>                    | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Alubia nacional 500g   | <input type="checkbox"/>                         |   |  | <input type="checkbox"/>                    | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Arroz pulido super extra nal. 1Kg  | 35   | 16/03/12                                      | 7882GH   | 85  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

| CUESTRO PAQUETE ALIMENTARIO PERTENECIENTE A PROGRAMAS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA |  |  |  |   |                            |                          |                          |                          |
|--|--|--|--|---|----------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|  |  |  |  |   |                            | Fecha: 10 / 06 / 12      |                          |                          |
| Entrega:   | <input type="checkbox"/> 1                       | <input checked="" type="checkbox"/> 2      | <input type="checkbox"/> 3                       | <input type="checkbox"/> 4                  | <input type="checkbox"/> 5 |                          |                          |                          |
| Programa alimentario:  | <input checked="" type="checkbox"/> Adulto mayor | <input type="checkbox"/> Desayuno frío     | <input type="checkbox"/> Comedor com.            | <input type="checkbox"/> Niño menor de 5    |                            |                          |                          |                          |
|  | <input type="checkbox"/> Mujer embarazad         | <input type="checkbox"/> Desayuno caliente | <input type="checkbox"/> Desayuno caliente rural | <input type="checkbox"/> Asistencia social: |                            |                          |                          |                          |
| Condiciones de la caja:  | <input type="checkbox"/> Buen estado             | <input type="checkbox"/> Colapsada         | <input type="checkbox"/> Abierta                 | <input type="checkbox"/> Rasgada            |                            |                          |                          |                          |
|  | <input type="checkbox"/> Cantidad                | <input type="checkbox"/> Cantidad          | <input type="checkbox"/> Cantidad                | <input type="checkbox"/> Cantidad           |                            |                          |                          |                          |
| Ponderación de condiciones del producto no conforme:   |  |  |  |   |                            |                          |                          |                          |
| [1] Faltante   | [4] Oxidado                                      | [7] Con fugas                              | [10] Signos de violación:                        |   |                            |                          |                          |                          |
| [2] Rasgado  | [5] Abombado                                     | [8] Abollado                               | [11] Otro:                                       |   |                            |                          |                          |                          |
| [3] Roto   | [6] Con materia extraña                          | [9] Evidencia de fauna nociva (Q0/Q005)    |  |   |                            |                          |                          |                          |
| Señale la condición del producto según el criterio anterior:   |  |  |  |   |                            |                          |                          |                          |
| Insumo alimentario:  | Cantidad de insumos en buen estado:              | Caducidad:                                 | LOTE:  | Cantidad de productos con mismo LOTE        | Condición no conforme:     | Cantidad:                | Condición no conforme:   | Cantidad:                |
| Acetite vegetal comestible 500mL   | 35   | 20/08/13                                   | A845   | 10  | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Acetite vegetal comestible 1L  | <input type="checkbox"/>                         |  |  | <input type="checkbox"/>                    | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Alubia nacional 500g   | <input type="checkbox"/>                         |  |  | <input type="checkbox"/>                    | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Arroz pulido super extra nal. 1Kg  | <input type="checkbox"/>                         |  |  | <input type="checkbox"/>                    | <input type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Fuente: SEDIF Chihuahua

- Recuerda que todos los formatos deben de llenarse con pluma y no se debe de usar corrector.
- Si cometes un error, cancela con una diagonal y escribe lo correcto en el espacio inmediato.

| <u>BIEN</u> |                  | <u>MAL</u> |                  |
|-------------|------------------|------------|------------------|
| Caducidad:  | LOTE:            | Caducidad: | LOTE:            |
|             | DE562            |            | DE562            |
| 06/09/13    | <del>DF562</del> | 06/09/13   | <del>DF562</del> |

- Son de suma importancia tus comentarios ya que de esa manera podemos retroalimentar el método de muestreo, así como llenar los datos que enseguida se muestran:

|                |                    |   |  |
|----------------|--------------------|---|--|
| Observaciones: |                    |   |  |
|                |                    |   |  |
| Meoqui         | Maribel Morales    |  |  |
| DIF Municipal  | Nombre muestreador | Firma de muestreador  |  |

ELABORÓ: I.Q. GISELL ORTIZ. ASEGURAMIENTO DE CALIDAD. DIRECCIÓN DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA, DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIHUAHUA

- Los insumos pertenecientes a desayunos escolares modalidad fríos, se llenarán de la misma manera en el formato ACFB-003.
- Debemos recordar que los formatos deben ser enviados al Área de Aseguramiento de Calidad a más tardar 5 días hábiles después de recoger la dotación bimensual.

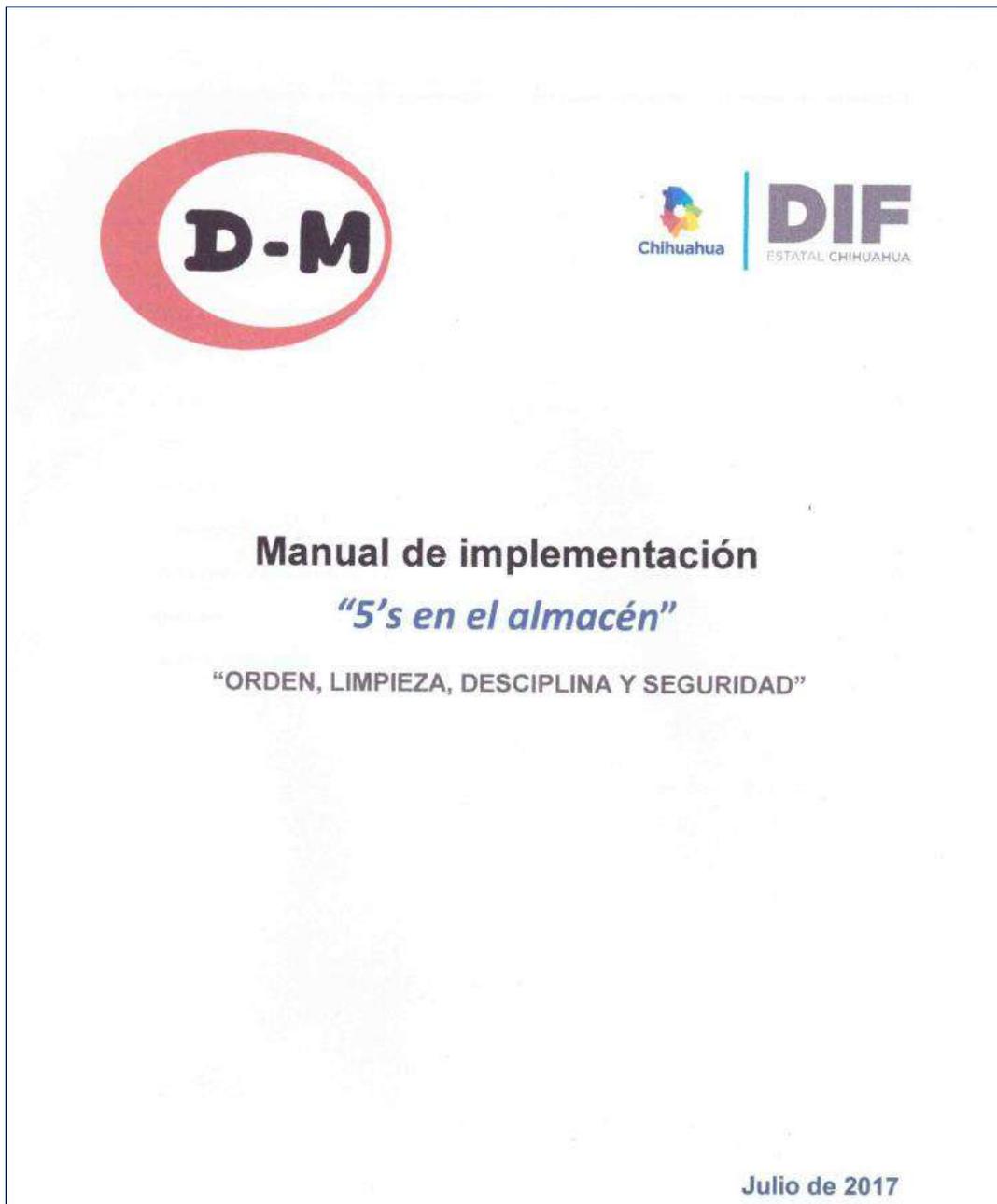
## Manuales



# MANUAL HIGIENE PERSONAL



Fuente: SEDIF-Baja California Sur



Fuente: SEDIF-Chihuahua



# **ASEGURAMIENTO DE CALIDAD**

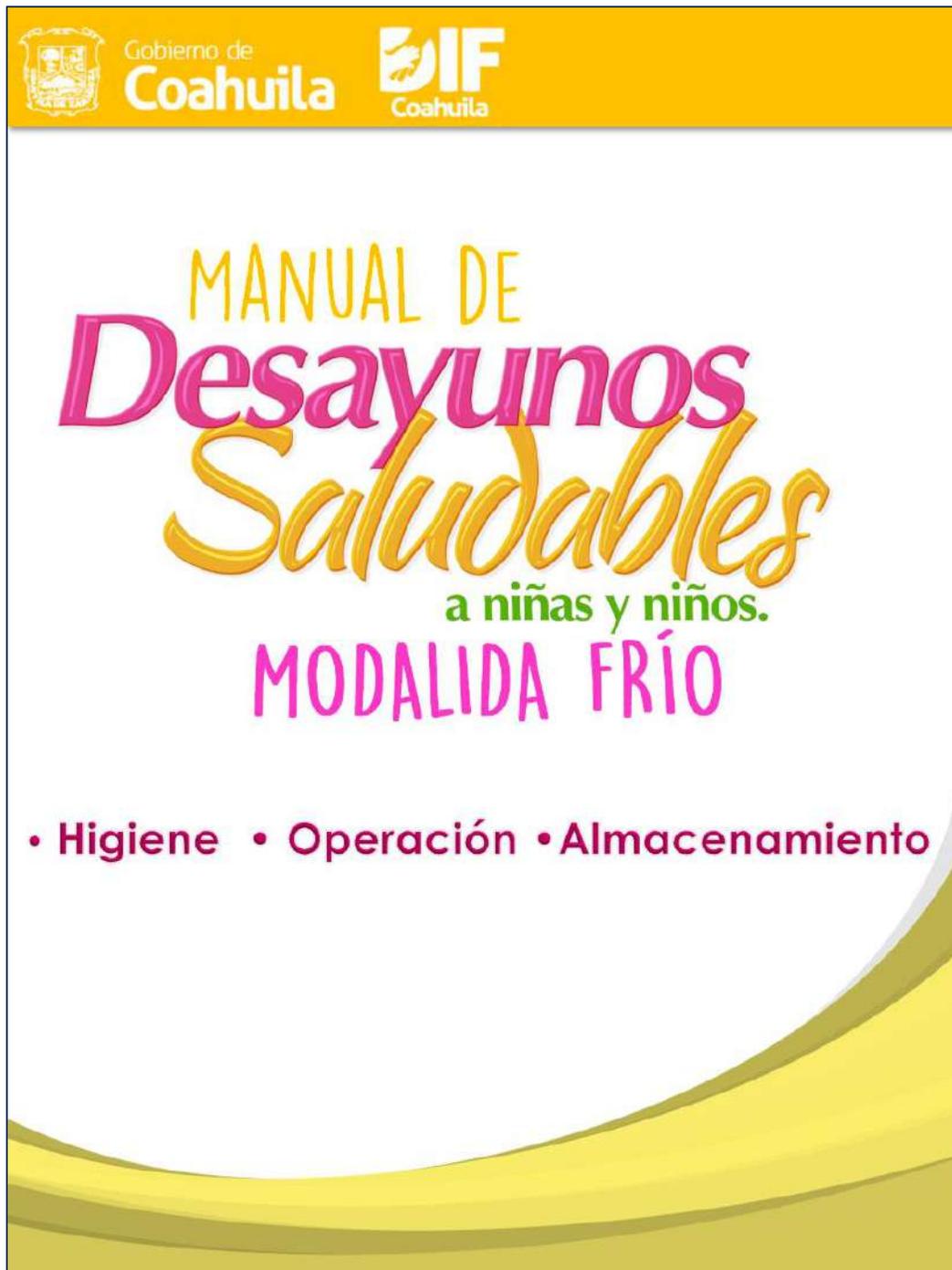
**Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario**

**Manual Operativo DIF Municipal**

Fuente: SEDIF-Chihuahua



Fuente: SEDIF-Jalisco



### Anexo 3 Ejemplo de Hoja de Control de Puntos Críticos en la Recepción de los Insumos Alimentarios

| Etapa/<br>insumo                     | Punto<br>crítico de<br>control | Peligros químicos (Q),<br>físicos (F), biológicos (B)   | Medidas de control (conforme<br>a especificaciones de calidad y<br>criterios de aceptación o<br>rechazo)      | Responsable de la verificación   | Acción correctiva   | Registros a documentar   |
|--------------------------------------|--------------------------------|---|---|--|---|--|
| Recepción<br>de verduras<br>y frutas | SI                             | (B) Infestación<br>microbiana y de plagas<br>(F) Golpes, magulladuras<br>(Q) Residuos de<br>plaguicidas | Olor característico<br>Tejidos firmes<br>Aspecto sano<br>Lavado correcto y desinfección<br>en la preparación  | Proveedor, encargado de la<br>recepción/encargado de<br>almacén estatal, municipal o del<br>espacio alimentario escolar o<br>comunitario | Rechazo/aceptación<br>Reposición del producto<br>Sanción<br>Revisión de vigencia de<br>especificaciones de calidad EC | Cédula de<br>entrega/recepción<br>Aceptación/rechazo<br>En caso de rechazo, cédula<br>de acción a realizar<br>(Reposición/sanción) |
|                                      | SI                             | (F) Empaque roto,<br>aplastado, mojado o<br>sucio<br>(B) Descomposición<br>microbiana                   | Empaque íntegro y limpio<br>Fecha de caducidad vigente  | Proveedor, encargado de la<br>recepción/encargado de<br>almacén estatal, municipal o del<br>espacio alimentario escolar o<br>comunitario | Rechazo/aceptación<br>Reposición del producto<br>Sanción<br>Revisión de vigencia de EC                                | Cédula de entrega<br>Recepción/ rechazo<br>En caso de rechazo, cédula<br>de acción a realizar<br>(Reposición/sanción)              |
| Recepción<br>de latas                | SI                             | (F) Golpes, abolladuras,<br>defectos en el sello,<br>abultadas u oxidadas<br>(B) Desarrollo de toxina   | Cuerpo de la lata íntegro, sin<br>golpes, ni oxido.<br>Fecha de caducidad vigente<br>Perfectamente etiquetado | Proveedor, encargado de la<br>recepción/encargado de<br>almacén estatal, municipal o del<br>espacio alimentario escolar o<br>comunitario | Rechazo/aceptación<br>Reposición del producto<br>Sanción<br>Revisión de vigencia de<br>especificaciones de EC         | Cédula de<br>entrega/recepción<br>Aceptación/rechazo<br>En caso de rechazo, cédula<br>de acción a realizar<br>(Reposición/sanción) |
| Recepción<br>de granos y<br>cereales | SI                             | (F) Materia extraña<br>(B) Plagas   | Granos íntegros y lisos, sin<br>rastros de plaga<br>Poca o nula materia extraña<br>(conforme a Norma)         | Proveedor, encargado de la<br>recepción/encargado de<br>almacén estatal, municipal o del<br>espacio alimentario escolar o<br>comunitario | Rechazo/aceptación<br>Reposición del producto<br>Sanción<br>Revisión de vigencia de<br>especificaciones de EC         | Cédula de<br>entrega/recepción<br>Aceptación/rechazo<br>En caso de rechazo, cédula<br>de acción a realizar<br>(Reposición/sanción) |
| Recepción<br>de huevo                | SI                             | (B) Ataque microbiano<br>(F) Restos de materia<br>fecal y plumas  | Huevo fresco, cascarón íntegro,<br>libre de plumas y materia fecal<br>Fecha de caducidad vigente              | Proveedor, encargado de la<br>recepción/encargado de<br>almacén estatal, municipal o del<br>espacio alimentario escolar o<br>comunitario | Rechazo/aceptación<br>Reposición del producto<br>Sanción<br>Revisión de vigencia de<br>especificaciones de EC         | Cédula de<br>entrega/recepción<br>Aceptación/rechazo<br>En caso de rechazo, cédula<br>de acción a realizar<br>(Reposición/sanción) |

**NOTA:** Cada SEDIF/SMDIF /Comité designará el responsable de llevar a cabo la verificación conforme a las especificaciones de calidad previamente establecidas; sin embargo debe recordarse que todos los implicados tienen responsabilidad en el cumplimiento de las mismas, por ello es importante que cada uno de ellos tenga conocimiento de las tareas que le corresponde llevar a cabo en cada una de las fases.

## PRESENTACIÓN

Las Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC) son una herramienta fundamental para garantizar la calidad nutricia y la inocuidad de los insumos adquiridos. Deben contener datos claros y fundamentarse en normatividad que sea vigente y aplicable a las características de cada uno de éstos.

Esta Guía tiene como objetivo orientar a los SEDIF en el diseño de las propias y se conforma con apartados referentes a las características de composición, fisicoquímicas, sensoriales, microbiológicas, toxicológicas, vida de anaquel, envase, embalaje, etiquetado y criterios de aceptación y rechazo de los insumos más comunes que integran los apoyos alimentarios, soportados en las disposiciones de la normativa actualizada.

Es por ello, que se recomienda que las especificaciones sean diseñadas y adecuadas al tipo y denominación de cada uno de los insumos; que contengan todas las características, pruebas y límites de éstas, acordes a la composición y, en su caso, a los requisitos específicos de la población a la que van dirigidos.

Es importante tomar en cuenta que la información contenida en esta guía, no limita al SEDIF a incluir toda aquella que considere pertinente, con el fin de realizar una evaluación integral y que cumpla con los requerimientos solicitados, asegurando que los insumos sean aptos para su consumo.

## Simbología

| Símbolo/abreviatura | Descripción   |
|---------------------|---|
| °C                  | Grados Celsius  |
| °H                  | Grados Horvet   |
| <b>Kg</b>           | Kilogramo   |
| <b>g</b>            | Gramo   |
| <b>mg</b>           | Miligramos  |
| <b>µg</b>           | Microgramos   |
| $\rho$              | Densidad  |
| <b>L</b>            | Litro   |
| <b>mL</b>           | Mililitro   |
| <b>g/L</b>          | Gramos por litro                                      |
| <b>g/mL</b>         | Gramos por mililitro                                  |
| <b>mg/Kg</b>        | Miligramos por kilogramo                              |
| <b>µg/Kg</b>        | Microgramos por kilogramo                             |
| <b>UFC/g o mL</b>   | Unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro |
| <b>NMP/g o mL</b>   | Número más probable por gramo o mililitro             |
| >                   | Mayor que   |
| <                   | Menor que   |
| %                   | Por ciento  |
| <b>pH</b>           | Potencial de hidrógeno                                |
| <b>m/m</b>          | Masa a masa   |
| <b>UI/L</b>         | Unidades internacionales por litro                    |

## Arroz pulido

### Descripción:

Granos pertenecientes a la familia de las gramíneas, género *Oryza*, especie *Oryza sativa*, a los cuales se les ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula que constituye el salvado. El arroz así obtenido, es de color blanco.

| Características Físicoquímicas | Límites   |
|--------------------------------|---|
| Contenido neto                 | Colocar el contenido de la presentación que solicitó o solicitará el SEDIF. |
| Humedad (%)                    | 13-15   |
| Por cada 100g de arroz pulido* |   |
| Energía (Kcal)                 | 360   |
| Proteínas (g)                  | 6.5   |
| Lípidos (g)                    | 0.5   |
| Hidratos de carbono (g)        | 79.5  |
| Ácido fólico (µg)              | 9   |
| Calcio (mg)                    | 9   |

\*Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes

| Contaminantes y metales pesados | Límites Máximos |
|---------------------------------|-----------------|
| Plomo                           | 0.5mg/Kg        |
| Cadmio                          | 0.1mg/Kg        |
| Aflatoxinas                     | 20µg/Kg         |

### Especificaciones de calidad

**Nota: Colocar únicamente las especificaciones y límites que correspondan al grado de calidad (extra o súper extra), que el SEDIF otorgará.**

| Especificaciones<br>Grado de calidad                            | Límites    |              |
|---|------------|--------------|
|   | Extra*     | Súper extra* |
| Grano entero (%)  | Mínimo 82  | Mínimo 92    |
| Grano quebrado (%)  | Máximo 18  | Máximo 8     |
| Granos dañados por: (Microorganismos, manchados e insectos) (%) | Máximo 3.0 | Máximo 2.0   |
| Granos defectuosos por:   |            |              |
| Palay (%)   | Máximo 0.1 | Máximo 0.1   |

|                   |            |            |
|-------------------|------------|------------|
| Mal pulidos (%)   | Máximo 2.0 | Máximo 2.0 |
| Estrellados (%)   | Máximo 7.5 | Máximo 5.0 |
| Cutícula roja (%) | Máximo 1.0 | Máximo 1.0 |
| Yesosos (%)       | Máximo 6.0 | Máximo 4.0 |

\* Arroz empacado

| Características Sensoriales |   |
|-----------------------------|---|
| Olor                        | Característico del grano de arroz sano. No se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier otro olor extraño. |
| Apariencia/Aspecto          | Característico del grano sano. Seco y limpio.   |
| Color                       | Blanco, característico del arroz pulido.  |

**Impurezas y materia extraña:** Como impurezas se incluyen los granos de otras especies, tales como maíz, trigo, sorgo, semilla de trompillo y/o sesbania.

Se acepta que el arroz contenga hasta 0.5% de impurezas en peso y las impurezas no podrán rebasar valores de 0.3% de semilla de trompillo y/o sesbania.

No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto. (NOM-247-SSA1-2008).

Además, debe estar libre de cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de arroz incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de 0.99 mm de diámetro.

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

**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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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

**Etiquetado:**

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 *Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria*.
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**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 la *Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009*.

**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, aspecto diferente a las establecidas.          |
| Envase                                     | Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.   | Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |

NOM-251-SSA1-2009

| Normas de referencia  | Clave                  |
|---|------------------------|
| Productos alimenticios no industrializados para uso humano-cereales-arroz pulido-( <i>Oryza sativa</i> L.)-Especificaciones y métodos de prueba.  | NMX-FF-035-SCFI-2005   |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. | NOM-247-SSA1-2008      |
| Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.  | NOM-002-SCFI-2011      |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.  | NOM-251-SSA1-2009      |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.  |                        |

## Atún aleta amarilla en aceite o agua

### Descripción:

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie *Thunnus albacares* (aleta amarilla) entre otras, pudiendo estar en trozos, hojuelas y/o desmenuzado. Estará inmerso en un caldo llamado medio de cobertura, compuesto ya sea por agua o por aceite, adicionado o no de ingredientes opcionales y aditivos permitidos. Será envasado en recipientes cerrados herméticamente y esterilizados térmicamente para asegurar su conservación.

| Características Físicas       | Límites  |
|-------------------------------|--|
| Contenido neto y Masa drenada | Colocar el contenido de la presentación que solicitará el SEDIF. |

| Características Físicoquímicas | Límites                                  |  |
|--------------------------------|--|--|
|                                | Por cada 100g de atún en aceite drenado* | Por cada 100g de atún en agua drenado* |
| Energía (Kcal)                 | 200                                      | 118                                    |
| Proteínas (g)                  | 29.3                                     | 25.7                                   |
| Lípidos (g)                    | 8.18                                     | 0.9                                    |
| Hidratos de carbono (g)        | 0  | 0                                      |
| Colesterol (mg)                | 31.2                                     | 30.3                                   |
| Fibra (g)                      | 0  | 0                                      |
| Vitamina A (µg)                | 23.3                                     | 17.2                                   |
| Calcio (mg)                    | 13                                       | 11.21                                  |
| Hierro (mg)                    | 1.51                                     | 1.51                                   |
| Sodio (mg)                     | 357.5                                    | 341.5                                  |
| Selenio (µg)                   | 76.6                                     | 81.21                                  |

\* Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.

| Características Microbiológicas | Límites  |
|---------------------------------|----------|
| Mesofílicos anaerobios          | Negativo |
| Mesofílicos aerobios            | Negativo |
| Termofílicos anaerobios         | Negativo |
| Termofílicos aerobios           | Negativo |

| Características Sensoriales | Límites   |
|-----------------------------|---|
| Color                       | Claro y homogéneo. Característico del producto, no debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o biológicos.  |
| Olor                        | Característico del producto, libre de olores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.   |
| Sabor                       | Característico del producto libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.   |
| Apariencia/Aspecto          | Colocar las características de acuerdo a la presentación que el SEDIF haya solicitado o adquirido, ya sea en hojuelas o trozos o desmenuzado y que cumpla con lo establecido en la NOM-084-SCFI-2004. |
| Textura                     | Firme y propia del producto envasado.   |

| Metales pesados | Límites máximos (mg/kg) |
|-----------------|-------------------------|
| Cadmio          | 0.5                     |
| Metil Mercurio  | 1.0                     |
| Plomo           | 1.0                     |
| Estaño *        | 100                     |
| Histamina       | 100                     |

\* Sólo para enlatado

#### Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

**Materia Extraña:** El producto debe estar exento de materia extraña.

**Vida de Anaquel y Condiciones de almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

**Envase:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para asegurar la conservación del producto.

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

**Etiquetado:**

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 *Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria*.
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- La presentación del producto debe ser declarada en la etiqueta conforme al numeral 5. *Presentación del producto*, de la NOM-084-SCFI-1994, *Información comercial- Especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados*.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**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, sabor, aspecto, textura, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.     | Color, olor, sabor, aspecto, textura diferente a las establecidas.  |
| Envase             | Íntegro. Que no presente abombamiento, oxidación, fugas, abolladuras en la costura y/o engargolado o | Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata. |

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | en cualquier parte del cuerpo de la lata. |         |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente                                   | Vencida |

NOM-251-SSA1-2009

**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 la *Norma Oficial Mexicana* **NOM-251-SSA1-2009**.

| Normas de referencia   | Clave                  |
|--|------------------------|
| Atún y Pescados similares en aceite enlatados.   | NMX-F-220-SCFI-2011    |
| Información Comercial – especificaciones de información comercial sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.  | NOM-084-SCFI-1994      |
| Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.  | NOM-242-SSA1-2009      |
| Norma del Codex para el atún y el bonito en conserva.  | CODEX STAN 70-1981     |
| Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.   | NOM-002-SCFI-2011      |
| Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.   | NOM-130-SSA1-1995      |
| Información comercial – declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.  | NOM-030-SCFI-2006      |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.   | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.   | NOM-251-SSA1-2009      |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.   |                        |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF. |                        |

## Avena en hojuelas

### Descripción:

Es el producto obtenido de los granos enteros y/o cortados de avena pelada para consumo humano, de las especies *Avena sativa* y *Avena bizantina*, que han sido privados de sus tegumentos y sometidos a procesos de limpieza, precocción y laminado, adicionados o no de aditivos.

| Características Físicoquímicas         | Límites   |
|--|---|
| Contenido neto                         | Colocar el contenido de la presentación que solicitó o solicitará el SEDIF. |
| Porcentaje de ácidos grasos libres (%) | Máximo 10   |
| Humedad % (m/m)                        | Máximo 12   |
| Cenizas (%)                            | Máximo 2.0  |
| Presencia de cascarilla                | Máximo 4 piezas en 50g  |
| Por cada 100g de avena en hojuelas*    |   |
| Energía (Kcal)                         | 365   |
| Proteínas (g)                          | 16  |
| Lípidos (g)                            | 6.5   |
| Hidratos de carbono (g)                | 67  |
| Fibra (g)                              | 10  |

\*Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes

| Características Microbiológicas | Límites              |
|---------------------------------|----------------------|
| Mesofílicos aerobios            | Máximo 10, 000 UFC/g |
| Hongos y Levaduras              | Máximo 100 UFC/g     |
| Coliformes totales              | Máximo 10 UFC/g      |
| Coliformes fecales              | Negativo             |
| Salmonella en 25 g              | Negativo             |

| Características Sensoriales | Límites   |
|-----------------------------|---|
| Color                       | Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba. |
| Olor                        | A avena tostada, exenta de olores anormales.                            |
| Apariencia/Aspecto          | Laminar, hojuelas pequeñas  |
| Sabor                       | Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.            |
| Textura                     | Firmes y secas al tacto   |

| Contaminantes y metales pesados | Límites máximos |
|---------------------------------|-----------------|
| Plomo                           | 0.5mg/kg        |
| Cadmio                          | 0.1mg/kg        |
| Aflatoxinas                     | 20µg/Kg         |

#### Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

**Materia extraña:** La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad.

No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto. (NOM-247-SSA1-2008).

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

**Envase:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

**Etiquetado:**

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 *Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria*.
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**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, sabor, aspecto, textura, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor, sabor, aspecto, textura diferente a las establecidas. |
| Envase                                     | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva                | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.         |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente  | Vencida  |

NOM-251-SSA1-2009

**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 la *–Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009***.

| Normas de referencia  | Clave                   |
|---|-------------------------|
| Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. | NOM-247-SSA1-2008       |
| Alimentos-Hojuela de avena-Especificaciones y métodos de prueba.  | NMX-F-289-NORMEX-2014   |
| Norma del Codex para la avena   | CODEX STAN 201-1995     |
| Información Comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.  | NOM-030-SCFI-2006       |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010. |
| Productos preenvasados-contenido neto- Tolerancias y Métodos de Verificación.   | NOM-002-SCFI-2011.      |
| Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.  | NOM-251-SSA1-2009       |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.  |                         |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.  |                         |

## Barra de cereales

### Descripción:

Producto elaborado 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 o previa cocción, adicionados o no de aditivos y de otros ingredientes opcionales.

| Características Físicoquímicas | Límites   |
|--------------------------------|---|
| Contenido neto                 | Colocar el contenido de la presentación que solicitó o solicitará el SEDIF.   |
| Humedad (%)                    | Máximo 8  |
| <b>Por porción de 30g</b>      |   |
| Fibra*                         | Mínimo 1.8g (> 10% de la IDR)   |
| Azúcares*                      | Máximo 20 % de las calorías totales del insumo (Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y <b>sacarosa</b> . Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.) |
| Grasas totales*                | Máximo 35% de las calorías totales del insumo   |
| Grasas saturadas*              | Máximo 10% de las calorías totales del insumo   |
| Ácidos grasos trans*           | Máximo 0.5g   |
| Sodio*                         | Máximo 120mg  |

\*Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente

| Características microbiológicas | Límites              |
|---------------------------------|----------------------|
| Mesofílicos Aerobios            | Máximo 10, 000 UFC/g |
| Coliformes totales              | <30 UFC/g o mL       |
| Hongos                          | Máximo 300 UFC/g     |

NOM-247-SSA1-2008

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

| Contaminantes y metales pesados | Límites máximos |
|---------------------------------|-----------------|
| Plomo                           | 0.5mg/kg        |
| Cadmio                          | 0.1mg/kg        |
| Aflatoxinas                     | 20µg/Kg         |

#### Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

**Materia extraña:** El producto no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

**Envase:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

- **Etiquetado:** Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. *Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.*
- La tinta no debe contener plomo.

- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación. Debe figurar la leyenda "Consérvese en lugar fresco y seco" o leyenda equivalente. (NOM-247-SSA1-2008.)
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**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, sabor, aspecto, consistencia de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor, sabor, aspecto, consistencia diferente a las establecidas. |
| Envase                                     | Íntegro. Sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.                                 | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.              |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente  | Vencida   |

NOM-251-SSA1-2009

**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 la *Norma Oficial Mexicana* **NOM-251-SSA1-2009**.

| Normas de referencia  | Clave                  |
|---|------------------------|
| Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. | NOM-247-SSA1-2008      |
| Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.  | NOM-030-SCFI-2006      |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.  | NOM-086-SSA1-1994      |
| Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.  | NOM-002-SCFI-2011      |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.  | NOM-251-SSA1-2009      |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.  |                        |

## Cereal Integral

### Descripción:

Producto elaborado 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 o previa cocción, adicionados o no de aditivos y de otros ingredientes opcionales. Se pueden preparar por procesos como inflado, laminado, recubrimiento, tostado, extruido u otros.

| Características fisicoquímicas | Límites  |
|--------------------------------|--|
| Contenido neto                 | Colocar el contenido de la presentación que solicitó o solicitará el SEDIF.  |
| Humedad (%)                    | Máximo 5   |
| Por porción de 30g             |  |
| Fibra*                         | Mínimo 1.8g (> 10% de la IDR)  |
| Azúcares*                      | Máximo 20% de las calorías totales del insumo (Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y <b>sacarosa</b> . Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.) |
| Grasas totales*                | Máximo 35% de las calorías totales del insumo  |
| Grasas saturadas*              | Máximo 10% de las calorías totales del insumo  |
| Ácidos grasos trans*           | Máximo 0.5g  |
| Sodio*                         | Máximo 120mg   |

\*Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente

| Características microbiológicas | Límites (UFC/g) |
|---------------------------------|-----------------|
| Mesofílicos Aerobios            | Máximo 10, 000  |
| Coliformes totales              | < 30            |
| Hongos                          | 300             |

NOM-247-SSA1-2008

| Características sensoriales | Límites  |
|-----------------------------|--|
| Color                       | Café claro, uniforme, característico del producto.   |
| Olor                        | Característico del producto, agradable, sin olor a rancidez u otro olor extraño.                   |
| Apariencia/Aspecto          | Tamaño uniforme.   |
| Sabor                       | Característico del cereal empleado, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños. |
| Consistencia                | Crujiente. Su dureza no debe ser excesiva  |

| Contaminantes y metales pesados | Límites máximos |
|---------------------------------|-----------------|
| Plomo                           | 0.5mg/kg        |
| Cadmio                          | 0.1mg/kg        |
| Aflatoxinas                     | Máximo 20µg/Kg  |

#### Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el *Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.*

**Materia extraña:** El producto no debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

**Envase:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

**Etiquetado:**

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 *Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria*.
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación. Debe figurar la leyenda "Consérvese en lugar fresco y seco" o leyenda equivalente. (NOM-247-SSA1-2008.)
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**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, sabor, aspecto, consistencia de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, consistencia diferente a las establecidas. |
| Envase                                     | Íntegro. Sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva                                  | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.              |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente  | Vencida   |

NOM-251-SSA1-2009

**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 la *Norma Oficial Mexicana* **NOM-251-SSA1-2009**.

| Normas de referencia  | Clave                  |
|---|------------------------|
| Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. | NOM-247-SSA1-2008      |
| Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.  | NOM-030-SCFI-2006      |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.  | NOM-086-SSA1-1994      |
| Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.  | NOM-002-SCFI-2011      |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.  | NOM-251-SSA1-2009      |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.  |                        |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.  |                        |

## Frijol en grano

### Descripción:

Leguminosa perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *vulgaris L*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

| Características fisicoquímicas | Límites   |
|--------------------------------|---|
| Contenido neto                 | Colocar el contenido de la presentación que solicitó o solicitará el SEDIF. |
| Humedad (%)                    | 8-13.5  |

### Especificaciones de calidad

**Nota: Colocar únicamente las especificaciones y límites que correspondan al grado de calidad (Extra o I), que el SEDIF otorgará.**

| Especificaciones                    | Límites máximos de calidad (%) |             |
|-------------------------------------|--------------------------------|-------------|
| Categoría                           | Extra                          | I           |
| <b>Impurezas y materia extraña:</b> |                                |             |
| Piedra                              | 0.25                           | 0.50        |
| Otros                               | 0.05                           | 0.30        |
| <b>Total</b>                        | <b>0.30</b>                    | <b>0.80</b> |
| <b>Granos dañados</b>               |                                |             |
| Agentes meteorológicos              | 0.70                           | 0.80        |
| Hongos                              | 0.20                           | 0.50        |
| Insectos y roedores                 | 0.40                           | 1.00        |
| Desarrollo germinal                 | 0.00                           | 0.10        |
| <b>Total</b>                        | <b>1.30</b>                    | <b>2.40</b> |
| <b>Variedades</b>                   |                                |             |
| Contrastantes                       | 0.50                           | 0.75        |
| Afines                              | 1.00                           | 1.50        |
| <b>Total</b>                        | <b>1.25</b>                    | <b>2.25</b> |

| Granos defectuosos        |   |      |
|---------------------------|---|------|
| Partidos o quebrados      | 0.80                                      | 1.50 |
| Manchados                 | 0.50                                      | 2.00 |
| Ampollados                | 0.70                                      | 2.00 |
| <b>Total</b>              | 2.00                                      | 5.50 |
| <b>Presencia de plaga</b> | 0.00                                      | 0.00 |
| Tiempo de cocción         | 55 a 70 minutos en olla de presión casera |      |

| Características Sensoriales | Límites  |
|-----------------------------|--|
| Color                       | Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.  |
| Olor                        | Característico del producto. En ningún grado de calidad se permite que presente olor a humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Apariencia/Aspecto          | Granos del mismo tamaño y forma de acuerdo a la variedad comercial.  |

| Metales pesados | Límites máximos (mg/Kg) |
|-----------------|-------------------------|
| Plomo           | 0.2                     |
| Cadmio          | 0.1                     |

CODEX Alimentarius

**Materia extraña:** deberá cumplir con la *Tabla Especificaciones de calidad* y estar exento de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal incluidos insectos muertos)

**Plaguicidas y contaminantes:** Los granos de frijol destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública. Deben estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; no deberán rebasar los límites máximos para residuos establecidos por las autoridades competentes en la materia. NMX-FF-038-SCFI-2016.

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

**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 contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. En caso de emplear sacos reutilizables, no debe haberse empleado como contenedores de productos tóxicos para la salud humana, tales como productos agroquímicos, alimentos balanceados y otros.

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

#### **Etiquetado:**

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 *Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria*.
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**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 la *Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009*.

**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. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas. |
| Envase                                     | Íntegro. Sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.              | Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |

NOM-251-SSA1-2009

| Normas de referencia   | Claves de las normas   |
|--|------------------------|
| Fabáceas - Frijol ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L.) Especificaciones y métodos de prueba.  | NMX-FF-038-SCFI-2016   |
| Norma del Codex para determinadas legumbres.   | Codex Stan 171-1989    |
| Información Comercial - Declaración de Cantidad en la etiqueta. Especificaciones   | NOM-030-SCFI-2006      |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios  | NOM-251-SSA1-2009      |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud  |                        |

## Frijoles en Envase de Cierre Hermético

### Descripción:

Producto obtenido a partir de frijoles del género *Phaseolus vulgaris L*, sanos, lavados, los cuales pueden pre-hidratarse o no, pre-cocerse o no, envasados en recipientes herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su inocuidad y conservación, adicionados o no de ingredientes y aditivos aprobados por la Secretaría de Salud, no permitiéndose el uso de gomas, conservadores, colorantes artificiales y almidones ajenos a los productos de esta especificación.

| Características Físicoquímicas                     | Límites   |                  |
|--|---|------------------|
|  | Frijoles refritos   | Frijoles enteros |
| Contenido neto                                     | Colocar el contenido de la presentación que solicitó o solicitará el SEDIF.   |                  |
| Masa drenada (% m/m)<br>Sólo para frijoles enteros | La proporción debe ser 51 % de frijoles enteros y 49 % de medio de cobertura. |                  |
| pH   | Mínimo 5.3 - Máximo 6.5   |                  |
| Humedad (%)  | Máximo 85   | -----            |
| Sodio*   | Máximo 400 mg/100 g de alimento   |                  |

\*Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente

| Características Microbiológicas | Límites  |
|---------------------------------|----------|
| Mesofílicos anaerobios          | Negativo |
| Mesofílicos aerobios            | Negativo |
| Termofílicos anaerobios         | Negativo |
| Termofílicos aerobios           | Negativo |

| Características Sensoriales | Límites  |
|-----------------------------|--|
| Color                       | Característico de la variedad empleada.  |
| Olor                        | Característico del producto sin presentar olor a rancidez o fermentación o cualquier olor extraño.                     |
| Sabor                       | Característico del producto sin presentar sabores no propios.  |
| Consistencia                | Semisólida para los frijoles refritos.<br>Para los frijoles enteros, suave y con el caldo de cobertura característico. |

| Metales pesados | Límites máximos (mg/kg) |
|-----------------|-------------------------|
| Plomo           | 1.0                     |
| Cadmio          | 0.2                     |
| Arsénico        | 1.0                     |

#### Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

**Materia Extraña:** El producto debe estar exento de materia extraña.

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

**Envase** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para asegurar su conservación.

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

#### Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 *Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.*

- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**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, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas. |
| Envase                                     | Íntegro. Sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.                    | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.  |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |

NOM-251-SSA1-2009

**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 la *Norma Oficial Mexicana* **NOM-251-SSA1-2009**.

| Normas de referencia   | Clave                  |
|--|------------------------|
| Alimentos-frijoles envasados-Especificaciones y Métodos de Prueba  | NMX-F-478-NORMEX-2005  |
| Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico: Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.   | NOM-130-SSA1-1995      |
| Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones   | NOM-030-SCFI-2006      |
| Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados-Información Comercial y Sanitaria  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios  | NOM-251-SSA1-2009      |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.   |                        |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF. |                        |

## Fruta Deshidratada

### Descripción:

Se denomina fruta deshidratada al producto fresco, sano y limpio, entero o dividido, con madurez apropiada, al que se le elimina parcial o totalmente el agua, sin utilizar como método de extracción de éste el azúcar, siendo aceptados los métodos de escaldado, agrietado y acidificado, cumpliendo de este modo con los Criterios de Calidad Nutricia establecidos por la EIASA. Se puede encontrar una gran variedad de frutas deshidratadas como son: mango, manzana, durazno, fresa, pera, papaya, piña, plátano, higo, sandía y arándano, entre otros, o mezclas de éstos.

| Características fisicoquímicas | Límites   |
|--------------------------------|---|
| Contenido neto                 | Colocar el contenido de la presentación que solicitó o solicitará el SEDIF. |
| Humedad (%)                    | 16 – 18   |
| Hidratos de carbono            | Reportar el contenido de glucosa, fructosa y sacarosa.                      |

| Características microbiológicas      | Límites máximos (UFC/g) |
|--------------------------------------|-------------------------|
| Cuenta total de mesofílicos aerobios | 10 000                  |
| Coliformes totales                   | <30                     |
| Hongos                               | 300                     |

| Características sensoriales | Límites   |
|-----------------------------|---|
| Apariencia/Aspecto          | Trozos de consistencia firme y aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos.                           |
| Color                       | Característico de la fruta empleada, libre de manchas o daños causados por quemadura o plagas.              |
| Olor                        | Característico del producto, ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez, libre de olores extraños. |
| Sabor                       | Característico de cada fruta, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.                            |

| Metales pesados | Límites máximos (mg/Kg) |
|-----------------|-------------------------|
| Plomo           | 0.5                     |
| Cadmio          | 0.1                     |

#### Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

**Materia extraña:** El producto debe estar exento de materia extraña.

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

**Envase** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

#### Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 *Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.*
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.

- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**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, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas. |
| Envase                                     | Íntegro, sin roturas, fugas o evidencia de fauna nociva.                                | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.  |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |

NOM-251-SSA1-2009

**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 la *Norma Oficial Mexicana* **NOM-251-SSA1-2009**.

| Normas de referencia   | Clave                  |
|--|------------------------|
| Productos Preenvasados-Contenido Neto Tolerancias y Métodos de verificación.   | NOM-002-SCFI-2011      |
| Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones   | NOM-030-SCFI-2006      |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios  | NOM-251-SSA1-2009      |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.   |                        |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF. |                        |

## Galleta Integral

### Descripción:

Es el producto elaborado fundamentalmente, por una mezcla de harina de trigo u otros cereales integrales, grasas, aceites comestibles o sus mezclas y agua, 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, moldeado, troquelado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.

| Características fisicoquímicas | Límites   |
|--------------------------------|---|
| Contenido neto                 | Colocar el contenido de la presentación que solicitará el SEDIF.  |
| Humedad (%)                    | Máximo 8  |
| Por porción de 30g             |   |
| Fibra*                         | Mínimo 1.8g (> 10% de la IDR)   |
| Azúcares*                      | Máximo 20 % de las calorías totales del insumo (Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y <b>sacarosa</b> . Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.) |
| Grasas totales*                | Máximo 35% de las calorías totales del insumo   |
| Grasas saturadas*              | Máximo 10% de las calorías totales del insumo   |
| Ácidos grasos trans*           | Máximo 0.5g   |
| Sodio*                         | Máximo 120mg  |

\*Criterios de Calidad Nutricia ELASA vigente

| Características microbiológicas      | Límites máximos (UFC/g) |
|--------------------------------------|-------------------------|
| Cuenta total de mesofílicos aerobios | 10 000                  |
| Coliformes totales                   | <30                     |
| Hongos                               | 300                     |

| Características sensoriales | Límites  |
|-----------------------------|--|
| Color                       | Dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras.   |
| Olor                        | Ligeramente dulce, sin olor a rancidez u otro olor extraño.  |
| Apariencia/Aspecto          | Fresca y de tamaño uniforme.   |
| Sabor                       | Característico de los cereales empleados, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños. |
| Textura                     | Firme y semicrujiente.   |

| Contaminantes y metales pesados | Límites máximos |
|---------------------------------|-----------------|
| Plomo                           | 0.5mg/kg        |
| Cadmio                          | 0.1mg/kg        |
| Aflatoxinas                     | Máximo 20 µg/Kg |

#### Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

**Materia extraña:** No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50g de producto.

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

**Envase** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

**Etiquetado:**

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 *Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.*
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación. Debe figurar la leyenda "Consérvese en lugar fresco y seco" o leyenda equivalente. (NOM-247-SSA1-2008.)
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**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, sabor, aspecto y textura de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas. |
| Envase                                     | Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.                             | Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente  | Vencida   |

NOM-251-SSA1-2009

**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 la *Norma Oficial Mexicana* **NOM-251-SSA1-2009**

| Normas de referencia  | Clave                   |
|---|-------------------------|
| Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. | NOM-247-SSA1-2008       |
| Alimentos-Galletas  | NMX-F-006-1983          |
| Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.  | NOM-030-SCFI-2006       |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010. |
| Productos preenvasados-contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.  | NOM-002-SCFI-2011.      |
| Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.  | NOM-251-SSA1-2009       |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.  |                         |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.   |                         |

## Garbanzo seco

### Descripción:

Leguminosa perteneciente a la especie *Cicer arietum*, familia *Fabaceae*, esféricas o redondeadas de color beige con una punta corta más o menos aguda característica. Las presentes especificaciones se realizan para grano de garbanzo preenvasado o granel destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en territorio nacional.

| Características fisicoquímicas | Límites  |
|--------------------------------|--|
| Contenido neto                 | Colocar el contenido de la presentación que solicitará el SEDIF. |
| Humedad (%)                    | 13-15*   |

\*CODEX STAN-171-1989

### Especificaciones de calidad

**Nota: Colocar únicamente las especificaciones y límites que correspondan al grado de calidad (Extra o I), que el SEDIF otorgará.**

| Especificaciones                    | Límites máximos de calidad (%) |             |
|-------------------------------------|--------------------------------|-------------|
|                                     | Extra                          | I           |
| <b>Impurezas y materia extraña:</b> |                                |             |
| Piedra                              | 0.25                           | 0.50        |
| Otros                               | 0.05                           | 0.30        |
| <b>Total</b>                        | <b>0.30</b>                    | <b>0.80</b> |
| <b>Granos dañados</b>               |                                |             |
| Agentes meteorológicos              | 0.70                           | 0.80        |
| Hongos                              | 0.20                           | 0.50        |
| Insectos y roedores                 | 0.40                           | 1.00        |
| Desarrollo germinal                 | 0.00                           | 0.10        |
| <b>Total</b>                        | <b>1.30</b>                    | <b>2.40</b> |
| <b>Variedades</b>                   |                                |             |
| Contrastantes                       | 0.50                           | 0.75        |
| Afines                              | 1.00                           | 1.50        |

|                           |      |      |
|---------------------------|------|------|
| <b>Total</b>              | 1.5  | 2.25 |
| <b>Granos defectuosos</b> |      |      |
| Partidos o quebrados      | 0.80 | 1.50 |
| Manchados                 | 0.50 | 2.00 |
| Ampollados                | 0.70 | 2.00 |
| <b>Total</b>              | 2.00 | 5.50 |
| <b>Presencia de plaga</b> | 0.00 | 0.00 |

NMX-FF-038-SCFI-2016

| Características Sensoriales | Límites  |
|-----------------------------|--|
| Color                       | Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños.  |
| Olor                        | Característico del producto sin exhibir olor a humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Apariencia/Aspecto          | Semillas del mismo Tamaño y forma de acuerdo a la variedad comercial   |

| Metales pesados | Límites máximos (mg/Kg) |
|-----------------|-------------------------|
| Plomo           | 0.2                     |
| Cadmio          | 0.1                     |

CODEX Alimentarius

**Materia extraña:** deberá cumplir con lo señalado en la *Tabla Especificaciones de calidad* y estar libre de insectos vivos, muertos o sus restos y suciedad.

**Plaguicidas y contaminantes:** Los granos de garbanzo destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública. Deben estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; no deberán rebasar los límites máximos para residuos establecidos por las autoridades competentes en la materia. *NMX-FF-038-SCFI-2016*.

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

**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 contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. En caso de emplear sacos reutilizables, no deben haberse empleado como contenedores de productos tóxicos para la salud tales como productos agroquímicos, alimentos balanceados y otros.

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

#### **Etiquetado:**

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 *Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria*.
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**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 y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor y aspecto diferentes a las establecidas.               |
| Envase                                     | Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva        | Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente  | Vencida   |

NOM-251-SSA1-2009

**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 la *Norma Oficial Mexicana* **NOM-251-SSA1-2009**.

| Normas de Referencia   | Clave                  |
|--|------------------------|
| Fabáceas - Frijol ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L.) Especificaciones y métodos de prueba.  | NMX-FF-038-SCFI-2016.  |
| Norma del Codex para determinadas legumbres  | CODEX STAN 171-1989    |
| Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones   | NOM-030-SCFI-2006      |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.   | NOM-251-SSA1-2009      |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.   |                        |

## Haba seca

### Descripción:

Leguminosa perteneciente a la especie *Vicia faba* y perteneciente a la familia *Fabaceae*. Las semillas son oblongas de tamaño más o menos grande, dependiendo de la variedad, y de color verde amarillento. Las presentes especificaciones se realizan para grano de haba preenvasado a o granel destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en territorio nacional.

| Características fisicoquímicas | Límites   |
|--------------------------------|---|
| Contenido neto                 | Colocar el contenido de la presentación que solicitó o solicitará el SEDIF. |
| Humedad (%)                    | 13-15*  |

\*CODEX STAN-171-1989

### Especificaciones de calidad

**Nota: Colocar únicamente las especificaciones y límites que correspondan al grado de calidad (Extra o I), que el SEDIF otorgará.**

| Especificaciones                    | Límites máximos de calidad (%) |             |
|-------------------------------------|--------------------------------|-------------|
|                                     | Extra                          | I           |
| <b>Impurezas y materia extraña:</b> |                                |             |
| Piedra                              | 0.25                           | 0.50        |
| Otros                               | 0.05                           | 0.30        |
| <b>Total</b>                        | <b>0.30</b>                    | <b>0.80</b> |
| <b>Granos dañados</b>               |                                |             |
| Agentes meteorológicos              | 0.70                           | 0.80        |
| Hongos                              | 0.20                           | 0.50        |
| Insectos y roedores                 | 0.40                           | 1.00        |
| Desarrollo germinal                 | 0.00                           | 0.10        |
| <b>Total</b>                        | <b>1.30</b>                    | <b>2.40</b> |
| <b>Variedades</b>                   |                                |             |
| Contrastantes                       | 0.50                           | 0.75        |
| Afines                              | 1.00                           | 1.50        |

|                           |      |      |
|---------------------------|------|------|
| <b>Total</b>              | 1.50 | 2.25 |
| <b>Granos defectuosos</b> |      |      |
| Partidos o quebrados      | 0.80 | 1.50 |
| Manchados                 | 0.50 | 2.00 |
| Ampollados                | 0.70 | 2.00 |
| <b>Total</b>              | 2.00 | 5.50 |
| <b>Presencia de plaga</b> | 0.00 | 0.00 |

NMX-FF-038-SCFI-2016.

| Características Sensoriales | Límites  |
|-----------------------------|--|
| Color                       | Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños.  |
| Olor                        | Característico del producto sin exhibir olor a humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Apariencia/Aspecto          | Semillas del mismo tamaño y forma de acuerdo a la variedad comercial   |

| Metales pesados | Límites máximos (mg/Kg) |
|-----------------|-------------------------|
| Plomo           | 0.2                     |
| Cadmio          | 0.1                     |

CODEX Alimentarius

**Materia extraña:** deberá cumplir con lo señalado en la *Tabla Especificaciones de calidad* y estar libre de insectos vivos, muertos o sus restos y suciedad.

**Plaguicidas y contaminantes:** Los granos de haba destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública. Deben estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; no deberán rebasar los límites máximos para residuos establecidos por las autoridades competentes en la materia. *NMX-FF-038-SCFI-2016*.

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

**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 contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. En caso de emplear sacos reutilizables, no deben haberse empleado como contenedores de productos tóxicos para la salud humana, tales como productos agroquímicos, alimentos balanceados y otros.

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

#### **Etiquetado:**

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 *Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria*.
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**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 y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor y aspecto diferentes a las establecidas.               |
| Envase                                     | Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva        | Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente  | Vencida   |

NOM-251-SSA1-2009

**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 la *Norma Oficial Mexicana* **NOM-251-SSA1-2009**.

| Normas de Referencia   | Clave                  |
|--|------------------------|
| Fabáceas - Frijol ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L.) Especificaciones y métodos de prueba.  | NMX-FF-038-SCFI-2016   |
| Norma del Codex para determinadas legumbres  | CODEX STAN 171-1989    |
| Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones   | NOM-030-SCFI-2006      |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.   | NOM-251-SSA1-2009      |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.   |                        |

## Harina de Trigo Integral

### Descripción:

Producto obtenido de la molienda del trigo del grano limpio, maduro, entero, quebrado, y seco del género *Triticum*, L; de las especies *T. vulgare* y *T. durum*, que conserva la cáscara y otros constituyentes en una proporción relativa similar a la del grano intacto original, lo que le confiere un color café característico.

| Características Físicoquímicas | Límites   |
|--------------------------------|---|
| Contenido neto                 | Colocar el contenido de la presentación que solicitó o solicitará el SEDIF. |
| Humedad (%)                    | Máximo 15   |
| Proteína (%) (N x 5.7)         | 9-9.5   |
| Cenizas (%)                    | 0.4-1   |

| Características Microbiológicas | Límites (UFC/g) |
|---------------------------------|-----------------|
| Mesofílicos Aerobios            | 500, 000        |

| Características sensoriales | Límites  |
|-----------------------------|--|
| Color                       | De café a marrón.  |
| Olor                        | Característico del producto, sin olor extraño.                     |
| Apariencia/Aspecto          | Polvo uniforme, sin grumos.  |
| Sabor                       | Característico del producto. Sin sabores extraños o desagradables. |

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

| Nutriente                 | Nivel mínimo de adición mg/kg de harina | Fuente recomendada     |
|---------------------------|---|------------------------|
| Tiamina (vitamina B1)     | 5                                       | Mononitrato de tiamina |
| Riboflavina (vitamina B2) | 3                                       | Riboflavina            |
| Niacina (vitamina B3)     | 35                                      | Nicotinamida           |

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

| Nutrimento                | Nivel mínimo de adición<br>mg/kg de harina | Fuente recomendada         |
|---------------------------|--|----------------------------|
| Ácido fólico              | 2  | Ácido fólico               |
| Hierro (como ion ferroso) | 40   | Sulfato o Fumarato ferroso |
| Zinc                      | 40   | Óxido de zinc              |

| Contaminantes y metales pesados | Límites máximos |
|---------------------------------|-----------------|
| Plomo                           | 0.5mg kg        |
| Cadmio                          | 0.1 mg/kg       |
| Aflatoxinas                     | 20µg/Kg         |

#### Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

**Materia extraña:** No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto.

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de

plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

**Envase** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

**Etiquetado:**

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 *Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.*
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación. Debe figurar la leyenda "Consérvese en lugar fresco y seco" o leyenda equivalente. (NOM-247-SSA1-2008.)
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**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, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas. |
| Envase                                     | Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva                     | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.  |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |

NOM-251-SSA1-2009

**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 la *Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.*

| Normas de referencia  | Clave                   |
|---|-------------------------|
| Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. | NOM-247-SSA1-2008       |
| Harina de trigo   | NMX-F-007-1982          |
| Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.  | NOM-030-SCFI-2006       |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010. |
| Productos preenvasados-contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.  | NOM-002-SCFI-2011.      |
| Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.  | NOM-251-SSA1-2009       |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.  |                         |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.   |                         |

## Harina de Maíz Nixtamalizado

### Descripción:

Es el producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz (*Zea-Mays*) sanos, limpios y previamente sometidos a cocción parcial con agua en presencia de cal (óxido de calcio), lo que permite suavizar el grano y facilitar la separación de la cáscara y posterior molienda.

| Características Físicoquímicas | Límites   |
|--------------------------------|---|
| Contenido neto                 | Colocar el contenido de la presentación que solicitó o solicitará el SEDIF. |
| Humedad (%)                    | Máximo 15   |
| Proteína (N x 6.25) (%)        | Mínimo 8  |
| Extracto etéreo (%)            | Mínimo 4  |
| Cenizas (%)                    | Máximo 1.5  |

| Características Microbiológicas | Límites (UFC/g) |
|---------------------------------|-----------------|
| Mesofílicos Aerobios            | 50, 000         |
| Hongos                          | 1, 000          |
| Coliformes totales              | 100             |

| Características Sensoriales | Límites   |
|-----------------------------|---|
| Color                       | Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.  |
| Olor                        | Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño.  |
| Apariencia/Aspecto          | Debe ser granuloso con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Tamiz NMX No. 24 M. – 60 U.S. |
| Sabor                       | Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.   |

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

| Nutrimento                | Nivel mínimo de adición<br>mg/kg de harina | Fuente recomendada     |
|---------------------------|--|------------------------|
| Tiamina (vitamina B1)     | 5  | Mononitrato de tiamina |
| Riboflavina (vitamina B2) | 3  | Riboflavina            |
| Niacina (vitamina B3)     | 35   | Nicotinamida           |

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

| Nutrimento                | Nivel mínimo de adición<br>mg/kg de harina | Fuente recomendada         |
|---------------------------|--|----------------------------|
| Ácido fólico              | 2  | Ácido fólico               |
| Hierro (como ión ferroso) | 40   | Sulfato o fumarato ferroso |
| Zinc                      | 40   | Óxido de zinc              |

| Contaminantes y metales pesados | Límites máximos |
|---------------------------------|-----------------|
| Plomo                           | 0.5mg/kg        |
| Cadmio                          | 0.1mg/kg        |
| Arsénico                        | 0.3mg/Kg        |
| Aflatoxinas                     | Máximo 12µg/Kg  |

#### Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

**Materia extraña:** No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto.

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

**Envase** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

#### Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 *Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria*.
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación. Debe figurar la leyenda "Consérvese en lugar fresco y seco" o leyenda equivalente. (NOM-247-SSA1-2008.)
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**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, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas. |
| Envase                                     | Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva                     | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.  |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |

NOM-251-SSA1-2009

**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 la *Norma Oficial Mexicana* **NOM-251-SSA1-2009**.

| Normas de referencia  | Clave                   |
|---|-------------------------|
| Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. | NOM-247-SSA1-2008       |
| Harina de maíz nixtamalizado.   | NMX-F-046-S-1980        |
| Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.  | NOM-030-SCFI-2006       |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010. |
| Productos preenvasados-contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.  | NOM-002-SCFI-2011.      |
| Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.  | NOM-251-SSA1-2009       |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.  |                         |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.   |                         |

## Leche Entera Ultrapasteurizada

### Descripción:

Secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas, excluida el calostro, la cual es sometida a un proceso de ultrapasteurización, garantizando la inocuidad del producto. Además, puede someterse a operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación. Se denomina leche entera a aquella que contiene como mínimo 30g/L de grasa butírica.

| Características Físicoquímicas              | Límites   |
|---|---|
| Contenido neto                              | Colocar el contenido de la presentación que solicitó o solicitará el SEDIF. |
| Densidad a 15 ° C (g/mL)                    | Mínimo 1,029  |
| Grasa butírica (g/L)                        | Mínimo 30   |
| Acidez (expresada como ácido láctico) (g/L) | Mínimo 1,3 - Máximo 1,7   |
| Sólidos no grasos de la leche (g/L)         | Mínimo 83   |
| Punto crioscópico ° C (° H)                 | Entre -0,499 (-0,520) y -0,529 (-0,550)                                     |
| Lactosa (g/L)                               | Mínimo 43 - Máximo 52   |
| Proteínas propias de la leche (g/L)*        | Mínimo 30   |
| Caseína (g/L)*                              | Mínimo 24   |

\* La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m). NOM-155-SCFI-2012.

| Características Microbiológicas | Límites  |
|---------------------------------|----------|
| Mesofílicos Aerobios            | Negativo |
| Mesofílicos Anaerobios          | Negativo |
| Termofílicos Aerobios           | Negativo |
| Termofílicos Anaerobios         | Negativo |

| Características Sensoriales | Límites  |
|-----------------------------|--|
| Color                       | Característico, blanco cremoso.  |
| Olor                        | Característico, agradable, exento de olores extraños.                          |
| Apariencia/Aspecto          | Líquido homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos. |
| Sabor                       | Ligeramente dulce y característico   |

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

| Contaminantes y metales pesados | Límites Máximos |
|---------------------------------|-----------------|
| Plomo                           | 0.1mg/kg        |
| Mercurio                        | 0.05 mg/kg      |
| Arsénico                        | 0.2mg/kg        |
| Aflatoxina M1                   | 0.5µg/L         |

#### Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

| Especificaciones Nutrimientales | Límites                        |
|---------------------------------|--------------------------------|
| Vitamina A (Retinol)            | 310 a 670µg/L (1033-2333 UI/L) |
| Vitamina D3                     | 5 a 7.5µ/L (200-300 UI/L)      |

#### Adulteración en 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-155-SCFI-2012.

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 aplicación 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                    | De los 30g/L que la leche debe contener como mínimo, 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 alteración de ésta. |

**Materia extraña:** El producto no debe contener materia extraña.

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

**Envase:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para asegurar la conservación del producto.

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

**Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

- Información Comercial (NOM-155-SCFI-2012)

- Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- La tinta no debe contener plomo.
- Por tratarse de un producto ultrapasteurizado deberá señalar el modo de conservación con alguna de las siguientes leyendas: "Manténgase o Consérvese en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes. (NOM-243-SSA1-2010)

**Criterios de aceptación en la recepción del insumo:** el alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| Materia Prima<br>(Parámetros)              | Aceptación  | Rechazo   |
|--|---|---|
| Apariencia/Aspecto                         | Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas. |
| Envase                                     | Íntegro, que no presente roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva         | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.  |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |

NOM-251-SSA1-2009

**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 la *Norma Oficial Mexicana* **NOM-251-SSA1-2009**

| Normas de referencia  | Clave                  |
|---|------------------------|
| Leche-Denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.   | NOM-155-SCFI-2012      |
| Productos y Servicios. Leche, Formula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.  | NOM-243-SSA1-2010      |
| Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.   | NOM-086-SSA1-1994      |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Productos envasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.   | NOM-002-SCFI-2011      |
| Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.  | NOM-030-SCFI-2006      |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.  | NOM-251-SSA1-2009      |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.  |                        |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF. |                        |

## Leche Entera en Polvo

### Descripción:

Secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas, excluida el calostro. Ésta es sometida a un proceso de deshidratación, homogenizado y atomizado hasta conseguir el tamaño de partícula deseado, garantizando la inocuidad del producto. Además, puede someterse a operaciones tales como clarificación, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto. Se denomina leche en polvo entera, aquella que contiene como mínimo 26% (m/m), de grasa butírica siempre y cuando cumpla con las siguientes especificaciones.

| Características Fisicoquímicas   | Límites   |
|--|---|
| Contenido neto   | Colocar el contenido de la presentación que solicitó o solicitará el SEDIF. |
| Grasa butírica % (m/m)   | Mínimo 26   |
| Humedad % (m/m)  | 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   |
| Sodio**  | Máximo 400mg/100g   |

\*La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m). NOM-155-SCFI-2012.

\*\* Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente.

| Características Microbiológicas | Límites              |
|---------------------------------|----------------------|
| Organismos Coliformes totales   | ≤10 UFC/g o mL       |
| Salmonella spp                  | Ausente en 25 g o mL |
| Escherichia coli                | ≤ 3 NMP/g o mL       |
| Enterotoxina estafilocócica     | Negativa             |

| Características Sensoriales | Límites   |
|-----------------------------|---|
| Color                       | Característico, amarillo cremoso.   |
| Olor                        | Característico, exento de olores extraños o desagradables.                        |
| Apariencia/Aspecto          | Polvo fino, homogéneo, sin grumos, a excepción de los que se deshacen fácilmente. |
| Sabor                       | Agradable y característico, exento de sabores extraños o desagradables.           |

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

| Contaminantes y metales pesados | Límites Máximos |
|---------------------------------|-----------------|
| Plomo                           | 0.1mg/kg        |
| Mercurio                        | 0.05mg/kg       |
| Arsénico                        | 0.2mg/kg        |
| Aflatoxina M1                   | 0.5µg/L         |

#### Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

| Especificaciones Nutrimientales | Límites                        |
|---------------------------------|--------------------------------|
| Vitamina A (Retinol)            | 310 a 670µg/L (1033-2333 UI/L) |
| Vitamina D3                     | 5 a 7.5µg/L (200-300 UI/L)     |

**Adulteración en 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-155-SCFI-2012.

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 aplicación 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                    | De los 30g/L que la leche debe contener como mínimo, 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 alteración de ésta. |

**Materia extraña:** El producto no debe contener materia extraña.

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

**Envase:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

**Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

- Información Comercial (NOM-155-SCFI-2012)
  - Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- La tinta no debe contener plomo.
- Por tratarse de un producto en polvo deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: “Consérvese en lugar fresco y seco”, “Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración” o cualquier otra equivalente. (NOM-243-SSA1-2010)

**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, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.   | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.   |
| Envase                                     | Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.<br><br>Si se trata de latas, que no presente abombamiento, oxidación, fugas, abolladuras en la costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata. | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.<br><br>Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |

NOM-251-SSA1-2009

**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 la *Norma Oficial Mexicana* **NOM-251-SSA1-2009**

| Normas de referencia  | Clave                  |
|---|------------------------|
| Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.   | NOM-155-SCFI-2012      |
| Productos y Servicios. Leche, Fórmula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.  | NOM-243-SSA1-2010      |
| Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.   | NOM-086-SSA1-1994      |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.  | NOM-030-SCFI-2006      |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.  | NOM-251-SSA1-2009      |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.  |                        |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF. |                        |

## Leche Semidescremada Ultrapasteurizada

### Descripción:

Secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas, excluida el calostro, la cual es sometida a un proceso de ultrapasteurización, garantizando la inocuidad del producto. Además puede someterse a operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación. Podrá denominarse leche semidescremada a aquella que contenga entre 16g/L y 18g/L de grasa butírica.

| Características Fisicoquímicas              | Límites   |
|---|---|
| Contenido neto                              | Colocar el contenido de la presentación que solicitó o solicitará el SEDIF. |
| Densidad a 15 ° C (g/mL)                    | Mínimo 1,029  |
| Grasa butírica (g/L)*                       | Entre 16 y 18   |
| Acidez (expresada como ácido láctico) (g/L) | Mínimo 1,3 - Máximo 1,7   |
| 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)                               | Mínimo 43 - Máximo 52   |
| Proteínas propias de la leche (g/L)**       | Mínimo 30   |
| Caseína (g/L)**                             | Mínimo 24   |

\*Numeral 7.1.1 de la NOM-155-SCFI-2012

\*\* En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de **80 %** (m/m). NOM-155-SCFI-2012.

| Características Microbiológicas | Límites  |
|---------------------------------|----------|
| Mesofílicos Aerobios            | Negativo |
| Mesofílicos Anaerobios          | Negativo |
| Termofílicos Aerobios           | Negativo |
| Termofílicos Anaerobios         | Negativo |

| Características Sensoriales | Límites  |
|-----------------------------|--|
| Color                       | Característico, blanco cremoso.  |
| Olor                        | Característico, agradable, exento de olores extraños.                          |
| Apariencia/Aspecto          | Líquido homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos. |
| Sabor                       | Ligeramente dulce y característico   |

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

| Contaminantes y metales pesados | Límites Máximos |
|---------------------------------|-----------------|
| Plomo                           | 0.1mg/kg        |
| Mercurio                        | 0.05mg/kg       |
| Arsénico                        | 0.2mg/kg        |
| Aflatoxina M1                   | 0.5µg/L         |

#### Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

| Especificaciones Nutrimientales | Límites                        |
|---------------------------------|--------------------------------|
| Vitamina A (Retinol)            | 310 a 670µg/L (1033-2333 UI/L) |
| Vitamina D3                     | 5 a 7.5µg/L (200-300 UI/L)     |

**Adulteración en 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-155-SCFI-2012.

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 aplicación 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                    | De los 30g/L que la leche debe contener como mínimo, 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 alteración de ésta. |

**Materia extraña:** El producto no debe contener materia extraña.

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

**Envase:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para asegurar la conservación del producto.

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

**Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

- Información Comercial (NOM-155-SCFI-2012)
  - Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- La tinta no debe contener plomo.
- Por tratarse de un producto ultrapasteurizado deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: "Manténgase o Consérvese en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes. (NOM-243-SSA1-2010)

**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, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas. |
| Envase                                     | Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva                     | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.  |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |

NOM-251-SSA1-2009

**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 la *Norma Oficial Mexicana* **NOM-251-SSA1-2009**

| Normas de referencia  | Clave                  |
|---|------------------------|
| Leche-Denominaciones, Especificaciones Fisicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.   | NOM-155-SCFI-2012      |
| Productos y Servicios. Leche, Formula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.  | NOM-243-SSA1-2010      |
| Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.   | NOM-086-SSA1-1994      |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.  | NOM-030-SCFI-2006      |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.  | NOM-251-SSA1-2009      |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.  |                        |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF. |                        |

## Leche Semidescremada en Polvo

### Descripción:

Secreción natural de la glándula mamaria de las vacas sanas, excluido el calostro. Ésta es sometida a un proceso de deshidratación, homogenizado y atomizado hasta conseguir el tamaño de partícula deseado, garantizando la inocuidad del producto. Además, puede someterse a operaciones tales como clarificación, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto. La leche en polvo que contenga entre 12% (m/m) y 14% (m/m) de grasa butírica podrá denominarse semidescremada, siempre y cuando cumpla con las siguientes especificaciones.

| Características<br>Fisicoquímicas   | Límites   |
|---|---|
| Contenido neto  | Colocar el contenido de la presentación que solicitó o solicitará el SEDIF. |
| Grasa butírica % (m/m)*   | Mínimo 12 - Máximo 14   |
| Humedad % (m/m)   | 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   |
| Sodio   | Máximo 400mg/100g***  |

\* Numeral 7.2.2 de la NOM-155-SCFI-2012

\*\* En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m). NOM-155-SCFI-2012

\*\*\* Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente

| Características<br>Microbiológicas | Límites             |
|------------------------------------|---------------------|
| Organismos Coliformes totales      | ≤ 10 UFC/g o mL     |
| <i>Salmonella spp</i>              | Ausente en 25g o mL |
| <i>Escherichia coli</i>            | ≤ 3 NMP/g o mL      |
| Enterotoxina estafilocócica        | Negativa            |

| Características Sensoriales | Límites   |
|-----------------------------|---|
| Color                       | Característico, amarillo cremoso.   |
| Olor                        | Característico, exento de olores extraños o desagradables.                        |
| Apariencia/Aspecto          | Polvo fino, homogéneo, sin grumos, a excepción de los que se deshacen fácilmente. |
| Sabor                       | Agradable y característico, exento de sabores extraños o desagradables.           |

| Especificaciones Generales e Inhibidores | Límites  |
|--|----------|
| Derivados clorados                       | Negativo |
| Sales cuaternarias de amonio             | Negativo |
| Oxidantes                                | Negativo |
| Formaldehído                             | Negativo |
| Antibióticos                             | Negativo |

| Contaminantes y metales pesados | Límites Máximos |
|---------------------------------|-----------------|
| Plomo                           | 0.1 mg/kg       |
| Mercurio                        | 0.05 mg/kg      |
| Arsénico                        | 0.2 mg kg       |
| Aflatoxina M1                   | 0.5 µg/L        |

#### Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

| Especificaciones Nutrimientales | Límites                         |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Vitamina A (Retinol)            | 310 a 670 µg/L (1033-2333 UI/L) |
| Vitamina D3                     | 5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)     |

**Adulteración en 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-155-SCFI-2012.

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 aplicación 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                    | De los 30g/L que la leche debe contener como mínimo, 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 alteración de ésta. |

**Materia extraña:** El producto no debe contener materia extraña.

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPALFEST.

**Envase:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

**Embalaje:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o

**Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

- Información Comercial (NOM-155-SCFI-2012)
- Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- La tinta no debe contener plomo.
- Por tratarse de un producto en polvo deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: "Consérvese en lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente. (NOM-243-SSA1-2010)

**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, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.   | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.   |
| Envase                                     | Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.<br>Si se trata de latas, que no presente abombamiento, oxidación, fugas, abolladuras en la costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata. | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.<br>Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |

NOM-251-SSA1-2009

**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 la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**

| Normas de referencia  | Clave                  |
|---|------------------------|
| Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.   | NOM-155-SCFI-2012      |
| Productos y Servicios. Leche, Fórmula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.  | NOM-243-SSA1-2010      |
| Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.   | NOM-086-SSA1-1994      |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.  | NOM-030-SCFI-2006      |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.  | NOM-251-SSA1-2009      |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.  |                        |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF. |                        |

## Leche Descremada Ultrapasteurizada

### Descripción:

Secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas, excluido el calostro, la cual es sometida a un proceso de ultrapasteurización, garantizando la inocuidad del producto. Además puede someterse a operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación. Se denomina leche descremada aquella que contiene como máximo 5g/L de grasa butírica.

| Características Fisicoquímicas              | Límites   |
|---|---|
| Contenido neto                              | Colocar el contenido de la presentación que solicitó o solicitará el SEDIF. |
| Densidad a 15 ° C (g/mL)                    | Mínimo 1,031  |
| Grasa butírica (g/L)                        | Máximo 5  |
| Acidez (expresada como ácido láctico) (g/L) | Mínimo 1,3 - Máximo 1,7   |
| 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)                               | Mínimo 43, Máximo 52  |
| Proteínas propias de la leche (g/L)*        | Mínimo 30   |
| Caseína (g/L)*                              | Mínimo 24   |

\*En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m). NOM-155-SCFI-2012

| Características Microbiológicas | Límites  |
|---------------------------------|----------|
| Mesofílicos Aerobios            | Negativo |
| Mesofílicos Anaerobios          | Negativo |
| Termofílicos Aerobios           | Negativo |
| Termofílicos Anaerobios         | Negativo |

| Características Sensoriales | Límites  |
|-----------------------------|--|
| Color                       | Característico, blanco cremoso.  |
| Olor                        | Característico, agradable, exento de olores extraños.                          |
| Apariencia/Aspecto          | Líquido homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos. |
| Sabor                       | Ligeramente dulce y característico   |

| Especificaciones Generales e Inhibidores | Límites  |
|--|----------|
| Derivados clorados                       | Negativo |
| Sales cuaternarias de amonio             | Negativo |
| Oxidantes                                | Negativo |
| Formaldehído                             | Negativo |
| Antibióticos                             | Negativo |

| Contaminantes y metales pesados | Límites Máximos |
|---------------------------------|-----------------|
| Plomo                           | 0.1mg/kg        |
| Mercurio                        | 0.05mg/kg       |
| Arsénico                        | 0.2mg/kg        |
| Aflatoxina M1                   | 0.5µg/L         |

#### Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

| Especificaciones Nutrimientales | Límites                        |
|---------------------------------|--------------------------------|
| Vitamina A (Retinol)            | 310 a 670µg/L (1033-2333 UI/L) |
| Vitamina D3                     | 5 a 7.5µg/L (200-300 UI/L)     |

#### Adulteración en 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-155-SCFI-2012.

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 aplicación 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                    | De los 30g/L que la leche debe contener como mínimo, 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 alteración de ésta. |

**Materia extraña:** El producto no debe contener materia extraña.

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

**Envase:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para asegurar la conservación del producto.

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

**Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

- Información Comercial (NOM-155-SCFI-2012)

- Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- La tinta no debe contener plomo.
- Por tratarse de un producto ultrapasteurizado deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: "Manténgase o Consérvese en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes. (NOM-243-SSA1-2010)

**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, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas. |
| Envase                                     | Íntegro y en buen estado.   | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.  |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |

NOM-251-SSA1-2009

**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 la *Norma Oficial Mexicana* **NOM-251-SSA1-2009**

| Normas de referencia  | Clave                  |
|---|------------------------|
| Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.   | NOM-155-SCFI-2012      |
| Productos y Servicios. Leche, Formula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.  | NOM-243-SSA1-2010      |
| Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.   | NOM-086-SSA1-1994      |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.  | NOM-030-SCFI-2006      |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.  | NOM-251-SSA1-2009      |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.  |                        |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF. |                        |

## Leche Descremada en Polvo

### Descripción:

Secreción natural de la glándula mamaria de las vacas sanas, excluido el calostro. Ésta es sometida a un proceso de deshidratación, homogenizado y atomizado hasta conseguir el tamaño de partícula deseado, garantizando la inocuidad del producto. Además, puede someterse a operaciones tales como clarificación, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto. Se denomina leche en polvo descremada la que contiene un máximo de 1.5% (m/m) de grasa butírica).

| Características Físicoquímicas   | Límites   |
|--|---|
| Contenido neto   | Colocar el contenido de la presentación que solicitó o solicitará el SEDIF. |
| Grasa butírica % (m/m)   | Máximo 1.5  |
| Humedad % (m/m)  | 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   |
| Sodio**  | Máximo 400mg/100g de leche  |

\*En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).

\*\*Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente

| Características Microbiológicas | Límites             |
|---------------------------------|---------------------|
| Organismos Coliformes totales   | ≤ 10 UFC/g o mL     |
| <i>Salmonella spp</i>           | Ausente en 25g o mL |
| <i>Escherichia coli</i>         | ≤3 NMP/g o mL       |
| Enterotoxina estafilocócica     | Negativa            |

| Características Sensoriales | Límites   |
|-----------------------------|---|
| Color                       | Característico, amarillo cremoso.   |
| Olor                        | Característico, exento de olores extraños o desagradables.                        |
| Apariencia/Aspecto          | Polvo fino, homogéneo, sin grumos, a excepción de los que se deshacen fácilmente. |
| Sabor                       | Agradable y característico, exento de sabores extraños o desagradables.           |

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

| Contaminantes y metales pesados | Límites Máximos |
|---------------------------------|-----------------|
| Plomo                           | 0.1mg/kg        |
| Mercurio                        | 0.05mg/kg       |
| Arsénico                        | 0.2mg/kg        |
| Aflatoxina M1                   | 0.5µg/L         |

#### Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

| Especificaciones Nutrimientales | Límites                                    |
|---------------------------------|--|
| Vitamina A (Retinol)            | 310 a 670 microgramos / L (1033-2333 UI/L) |
| Vitamina D3                     | 5 a 7.5 microgramos / L (200-300 UI/L)     |

**Adulteración en 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-155-SCFI-2012.

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 aplicación 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                    | De los 30g/L que la leche debe contener como mínimo, 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 alteración de ésta. |

**Materia extraña:** El producto no debe contener materia extraña.

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

**Envase:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

**Etiquetado:** Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006; disposiciones de etiquetado de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y, en su caso, con la NOM-086-SSA1-1994 y NOM-243-SSA1-2010 (punto 9), deben indicar lo siguiente:

- Información Comercial (NOM-155-SCFI-2012)
  - Denominación comercial: deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- La tinta no debe contener plomo.
- Por tratarse de un producto en polvo deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: “Consérvese en lugar fresco y seco”, “Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración” o cualquier otra equivalente. (NOM-243-SSA1-2010)

**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, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.   | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.   |
| Envase                                     | Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.<br><br>Si se trata de latas, que no presente abombamiento, oxidación, fugas, abolladuras en la costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata. | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.<br><br>Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |

NOM-251-SSA1-2009

**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 la *Norma Oficial Mexicana* **NOM-251-SSA1-2009**.

| Normas de referencia  | Clave                  |
|---|------------------------|
| Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.   | NOM-155-SCFI-2012      |
| Productos y Servicios. Leche, Fórmula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.  | NOM-243-SSA1-2010      |
| Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.   | NOM-086-SSA1-1994      |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.  | NOM-030-SCFI-2006      |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.  | NOM-251-SSA1-2009      |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.  |                        |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF. |                        |

## Lenteja en grano

### Descripción:

La **lenteja** (*Lens esculenta*) es una leguminosa que pertenece a la familia de las *Papilionáceas* o *Fabaceae*. Las semillas son de forma aplanada y pueden variar de tamaño desde 3 a 8 mm. Las presentes especificaciones se realizan para grano de lenteja preenvasado a o granel destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en territorio nacional.

| Características fisicoquímicas | Límites   |
|--------------------------------|---|
| Contenido neto                 | Colocar el contenido de la presentación que solicitó o solicitará el SEDIF. |
| Humedad (%)                    | 13-15*  |

\*CODEX-STAN-171-1989

### Especificaciones de calidad

**Nota: Colocar únicamente las especificaciones y límites que correspondan al grado de calidad (Extra o I), que el SEDIF otorgará.**

| Especificaciones                    | Límites máximos de calidad (%) |             |
|-------------------------------------|--------------------------------|-------------|
|                                     | Extra                          | I           |
| <b>Impurezas y materia extraña:</b> |                                |             |
| Piedra                              | 0.25                           | 0.50        |
| Otros                               | 0.05                           | 0.30        |
| <b>Total</b>                        | <b>0.30</b>                    | <b>0.80</b> |
| <b>Granos dañados</b>               |                                |             |
| Agentes meteorológicos              | 0.70                           | 0.80        |
| Hongos                              | 0.20                           | 0.50        |
| Insectos y roedores                 | 0.40                           | 1.00        |
| Desarrollo germinal                 | 0.00                           | 0.10        |
| <b>Total</b>                        | <b>1.30</b>                    | <b>2.40</b> |
| <b>Variedades</b>                   |                                |             |
| Contrastantes                       | 0.50                           | 0.75        |
| Afines                              | 1.00                           | 1.50        |

|                           |      |      |
|---------------------------|------|------|
| <b>Total</b>              | 1.5  | 2.25 |
| <b>Granos defectuosos</b> |      |      |
| Partidos o quebrados      | 0.80 | 1.50 |
| Manchados                 | 0.50 | 2.00 |
| Ampollados                | 0.70 | 2.00 |
| <b>Total</b>              | 2.00 | 5.50 |
| <b>Presencia de plaga</b> | 0.00 | 0.00 |

NMX-FF-038-SCFI-2016

| Características Sensoriales | Límites  |
|-----------------------------|--|
| Color                       | Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños. De pardo a verde claro o verde amarillentas.                           |
| Olor                        | Característico del producto sin exhibir olor a humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Apariencia/Aspecto          | Semillas del mismo Tamaño y forma de acuerdo a la variedad comercial   |

| Metales pesados | Límites máximos (mg/Kg) |
|-----------------|-------------------------|
| Plomo           | 0.2                     |
| Cadmio          | 0.1                     |

CODEX-Alimentarius

**Materia extraña:** deberá cumplir con lo señalado en la Tabla Especificaciones de calidad y estar libre de insectos vivos, muertos o sus restos y suciedad.

**Plaguicidas y contaminantes:** Los granos de lenteja destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública. Deben estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; no deberán rebasar los límites máximos para residuos establecidos por las autoridades competentes en la materia. NMX-FF-038-SCFI-2016.

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFFEST.

**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 contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. En caso de emplear sacos reutilizables, no debe haberse empleado como contenedores de productos tóxicos para la salud humana, tales como productos agroquímicos, alimentos balanceados y otros.

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

**Etiquetado:**

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 *Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria*.
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**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 y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor y aspecto diferentes a las establecidas.               |
| Envase                                     | Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva        | Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente  | Vencida   |

NOM-251-SSA1-2009

**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 la *Norma Oficial Mexicana* **NOM-251-SSA1-2009**.

| Normas de Referencia   | Clave                  |
|--|------------------------|
| Fabáceas - Frijol ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L.) Especificaciones y métodos de prueba.  | NMX-FF-038-SCFI-2016   |
| Norma del Codex para determinadas legumbres  | Codex Stan 171-1989    |
| Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones   | NOM-030-SCFI-2006      |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.   | NOM-251-SSA1-2009      |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.   |                        |

## Pasta Integral

### Descripción:

La pasta es el producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina o harinas, que deberán provenir en su totalidad de trigos del género *Triticum durum*, con agua u otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. La pasta integral es aquella a la que se le ha agregado salvado, salvadillo o acemite, sémolas integrales o harinas de trigos duros integrales.

| Características Físicoquímicas | Límites   |
|--------------------------------|---|
| Contenido neto                 | Colocar el contenido de la presentación que solicitó o solicitará el SEDIF. |
| Humedad (%)                    | Máximo 13   |
| Proteína (%) (N x 6.25)        | Mínimo 13.0   |
| Fibra*                         | Mínimo 1.8g por 30g (> 10% de la IDR)                                       |
| Cenizas (%)                    | Máximo 1.25   |

\*De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente.

| Características Microbiológicas | Límites (UFC/g) |
|---------------------------------|-----------------|
| Hongos                          | Máximo 200      |
| Levaduras                       | Máximo 150      |
| Coliformes totales              | <10             |
| Escherichia coli                | Ausente         |

NMX-F-023-NORMEX-2002

| Características Sensoriales | Límites   |
|-----------------------------|---|
| Color                       | Característico del producto, amarillo. Sin presentar áreas negras por quemaduras. |
| Olor                        | Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.       |
| Apariencia/Aspecto          | Firme. No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.                        |
| Sabor                       | Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.      |

| Contaminantes y metales pesados | Límites máximos |
|---------------------------------|-----------------|
| Plomo                           | 0.5mg/kg        |
| Cadmio                          | 0.1mg/kg        |
| Aflatoxinas                     | 20µg/Kg         |

### Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el *Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.*

**Materia extraña:** No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto.

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

**Envase:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

#### Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 *Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.*
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación. . Debe figurar la leyenda "Consérvese en lugar fresco y seco" o leyenda equivalente. (NOM-247-SSA1-2008.)

- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**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, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas. |
| Envase                                     | Íntegro y en buen estado.   | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.  |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |

NOM-251-SSA1-2009

**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 la *Norma Oficial Mexicana* **NOM-251-SSA1-2009**.

| Normas de referencia  | Clave                  |
|---|------------------------|
| Alimentos - Pasta - Características, Denominación, Clasificación Comercial Y Métodos de Prueba.   | NMX-F-023-NORMEX-2002  |
| Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.   | NOM-030-SCFI-2006      |
| Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.  | NOM-051-SCFI/SSA1-2010 |
| Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. | NOM-247-SSA1-2008      |
| Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación   | NOM-002-SCFI-2011      |
| Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.  | NOM-251-SSA1-2009      |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.  |                        |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.   |                        |

## 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 escamas, perteneciente a los siguientes géneros: *Sardinops spp.*, *Etrumeus spp.*, *Engraulis spp.*, *Opisthonema spp.*, *Trachurus spp.*, y salsa de tomate como medio de cobertura, envasado en recipientes herméticamente cerrados, aplicando un tratamiento térmico para destruir o inactivar todos los microorganismos que pongan en peligro su inocuidad.

| Características Físicas       | Límites   |
|-------------------------------|---|
| Contenido neto y Masa drenada | Colocar el contenido de la presentación que solicitó o solicitará el SEDIF. |

| Características Fisicoquímicas | Límites   |
|--------------------------------|---|
| Sodio*                         | Máximo 400 mg/100 g de alimento   |
| Proteína                       | Referenciar el contenido de proteína, de acuerdo al insumo que adquirirá el SEDIF.<br>(Se recomienda basarse en el Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes o tablas de alimentos por 100g) |

\*Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente.

| Características Microbiológicas | Límites  |
|---------------------------------|----------|
| Mesofílicos anaerobios          | Negativo |
| Mesofílicos aerobios            | Negativo |
| Termofílicos anaerobios         | Negativo |
| Termofílicos aerobios           | Negativo |

| Características Sensoriales | Límites   |
|-----------------------------|---|
| Color                       | Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin colores extraños por contaminación o adulteración                             |
| Olor                        | Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.             |
| Sabor                       | Agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración. |
| Textura                     | Firme, suave, característica del producto enlatado en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.                                       |

| Contaminantes y metales pesados | Límite máximo mg / kg |
|---------------------------------|-----------------------|
| Cadmio                          | 0.5                   |
| Metil mercurio                  | 0.5                   |
| Plomo                           | 1.0                   |
| Estaño*                         | 100                   |
| Histamina                       | 100                   |

\* Solo para enlatado.

#### Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

**Materia extraña:** El producto debe estar exento de materia extraña.

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFEST.

**Envase:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para asegurar la conservación del alimento.

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

**Etiquetado:**

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 *Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.*
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**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, sabor, textura, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.  | Olor, color, sabor, textura, diferentes a las establecidas.   |
| Envase                                     | Íntegro. Que no presente abombamiento, oxidación, fugas, abolladuras en la costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata. | Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente  | Vencida   |

NOM-251-SSA1-2009

**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 la *Norma Oficial Mexicana* **NOM-251-SSA1-2009**.

| Normas de referencia  | Clave                   |
|---|-------------------------|
| Productos de la pesca - Sardinias y Pescados Similares Enlatados – Especificaciones   | NMX-F-179-SCFI-2001     |
| Norma del Codex para las Sardinias y Productos Análogos en Conserva   | CODEX STAN 94-1981      |
| Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.   | NOM-242-SSA1-SSA1-2009. |
| Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Última modificación publicada en el DOF el 27/12/2012.                      | NOM-130-SSA1-1995       |
| Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación   | NOM-002-SCFI-2011       |
| Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones  | NOM-030-SCFI-2006       |
| Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados-Información Comercial y Sanitaria   | NOM-051-SCFI/SSA1-2010  |
| Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios   | NOM-251-SSA1-2009       |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.  |                         |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF. |                         |

## Verduras envasadas en recipientes de cierre hermético

### Descripción:

Se trata del producto obtenido a partir de vegetales sanos, frescos, limpios, y enteros, en mezcla o de una sola variedad, los cuales se lavan, pelan y cortan, después se someten a un tratamiento térmico suave con agua caliente o vapor, se les adiciona un líquido de cobertura (salmuera), para finalmente envasarse en recipientes de cierre hermético que son sometidos a tratamiento térmico, lo que permite eliminar la mayoría de los microorganismos.

| Características Fisicoquímicas | Límites   |
|--------------------------------|---|
| Contenido Neto y Masa drenada  | Colocar el contenido de la presentación que solicitó o solicitará el SEDIF. |

| Características Fisicoquímicas | Límites                       |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Sodio*                         | Máximo 400mg/100g de alimento |

\* De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente.

| Características Microbiológicas | Límites  |
|---------------------------------|----------|
| Mesofílicos aerobios            | Negativo |
| Mesofílicos anaerobios          | Negativo |
| Termofílicos aerobios           | Negativo |
| Termofílicos anaerobios         | Negativo |

| Características sensoriales | Límites máximos  |
|-----------------------------|--|
| Color                       | Característico de cada legumbre y con suficiente intensidad      |
| Olor                        | Característico de las legumbres 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) |

| Metales pesados | Límites máximos (mg/Kg) |
|-----------------|-------------------------|
| Plomo           | 1.0                     |
| Arsénico        | 1.0                     |
| Cadmio          | 0.2                     |
| Estaño*         | 100                     |

\*En caso de ser enlatado

#### Aditivos

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el *Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.*

**Materia extraña:** El producto no debe contener materia extraña.

**Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la CICOPLAFFEST.

**Envase:** Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para asegurar la conservación del alimento.

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

**Etiquetado:**

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 *Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria*.
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente.
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**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 la *Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009*.

**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, sabor y textura, de acuerdo a las características del producto.   | Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las características del producto   |
| Envase                                     | Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencias de plaga nocivas<br><br>Si se trata de latas, que no presente abombamiento, oxidación, fugas, abolladuras en la costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata. | Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.<br><br>Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo de la lata. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente  | Vencida  |

NOM-251-SSA1-2009

| Normas de referencia  | Clave   |
|---|---|
| Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.  | NOM-130-SSA1-1995.  |
| "Verduras enlatadas, envasadas y congeladas" Profeco. Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50. w.w.w.revistadelconsumidor.gob.mx  | Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50 |
| Alimentos para humanos-Chícharos envasados.   | NMX-F-028-1981.   |
| Alimentos para humanos-Champiñones envasados  | NMX-F-414-1982  |
| Productos alimenticios para uso humano-Granos enteros de elote envasados  | NMX-F-417-1982.   |
| Productos alimenticios para uso humano-Ejotes envasados   | NMX-F-419-1982  |
| Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.  |   |
| Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF. |   |

| Normas Oficiales Mexicanas   |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-008-SCFI-2002. Sistema general de unidades de medida.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-014-SSA3-2013. Para la asistencia social alimentaria en grupos de riesgo.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-084-SCFI-1994. Información comercial-Especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-130-SSA1-1995, Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-131-SSA1-2012, Productos y servicios. Fórmulas para lactantes, de continuación y para necesidades especiales de nutrición. Alimentos y bebidas no alcohólicas para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Etiquetado y métodos de prueba.</li> </ul> |

| Normas Oficiales Mexicanas  |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-155-SCFI-2012, Leche - Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información comercial y métodos de prueba.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-159-SSA1-1996, Huevo, sus productos y derivados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-183-SCFI-2012, Producto lácteo y producto lácteo combinado - Denominaciones, Especificaciones físicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Masa, Tortillas, Tostadas y Harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-190-SCFI-2012, Mezcla de leche con grasa vegetal-Denominaciones - especificaciones físicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-201-SSA1-2015. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-213-SSA1-2002, Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.</li> </ul>  |

| Normas Oficiales Mexicanas   |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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.</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-256-SSA1-2012 Condiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos y personal dedicados a los servicios urbanos de control de plagas mediante plaguicidas</li> </ul>   |

| Normas Mexicanas  |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NMX-F-006-1983, Alimentos – Galletas.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NMX-F-007-1982, Harina de trigo.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NMX-F-023-NORMEX-2002, Alimentos - Pastas, Características, Denominación, Clasificación comercial y Métodos de prueba.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NMX-F-028-1981, Alimentos para humanos - Chicharos envasados.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NMX-F-030-SCFI-2011, Alimentos - Aceite comestible puro de maíz – especificaciones.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NMX-F-033-1982, Alimentos para humanos - Puré de tomate envasado.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NMX-F-046-S-1980, Harina de maíz nixtamalizado.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NMX-F-050-SCFI-2013, Alimentos- Aceite comestible puro de girasol alto y medio ácido oleico – especificaciones</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NMX-F-109-SCFI-2006, Alimentos- Aceite de oliva - especificaciones</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NMX-F-121-1982, Alimentos para humanos – Envasados. Chiles jalapeños o serranos en vinagre o escabeche.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NMX-F-160-1982, Harina de arroz.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NMX-F-161-SCFI-2013. Alimentos- Aceite comestible puro de cártamo-especificaciones.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NMX-F-179-SCFI-2001, Productos de la Pesca - Sardinias y Pescados similares enlatados – Especificaciones.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NMX-F-220-SCFI-2011, Productos de la pesca- Productos alimenticios para consumo humano-Pesca -Atunes y pescados similares enlatados en aceite-Especificaciones.</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NMX-F-223-SCFI-2011. Alimentos-Aceite vegetal comestible-especificaciones.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NMX-F-252-SCFI-2011. Alimentos-Aceite comestibles puro de soya-especificaciones.</li> </ul>  |

| Normas Mexicanas  |
|---|
| ■ NMX-F-289-NORMEX-2014, Alimentos - Hojuela de avena-Especificaciones y métodos de prueba.   |
| ■ NMX-F-330-S-1979, Huevo entero deshidratado o en polvo.   |
| ■ NMX-F-376-S-1980, Galletas marías.  |
| ■ NMX-F-378-S-1980, Frijol precocido deshidratado.  |
| ■ NMX-F-379-S-1980, Galletas de animalitos.   |
| ■ NMX-F-414-1982, Alimentos para humanos - Champiñones envasados.   |
| ■ NMX-F-417-1982, Productos alimenticios para uso humano - Granos enteros de elote envasados.   |
| ■ NMX-F-419-1982, Productos alimenticios para uso humano - Ejotes envasados.  |
| ■ NMX-F-451-1983, Alimentos – Nopales envasados.  |
| ■ NMX-F-475-SCFI-2011, Alimentos – Aceite comestible puro de canola – Especificaciones.   |
| ■ NMX-F-478-NORMEX-2005, Alimentos- Frijoles envasados-Especificaciones y métodos de prueba.  |
| ■ NMX-F-521-1992 Alimentos – Productos de panificación, Clasificación y Definiciones.   |
| ■ NMX-F-524-SCFI-2011. Productos de la pesca-Atún empacado en envases flexibles retortables-Especificaciones.                         |
| ■ NMX-F-609-NORMEX-2002, Alimentos - Uva pasa - Especificaciones y métodos de prueba.   |
| ■ NMX-FF-034-1995-SCFI, Productos alimenticios no industrializados-Cereales- Maíz (Zea mays L.)-Especificaciones y métodos de prueba. |

| Normas Mexicanas   |
|--|
| ■ NMX-FF-035-SCFI-2005 Productos alimenticios no industrializados para uso humano- Cereales- Arroz pulido-(Oryza sativa L.)-Especificaciones y métodos de prueba.    |
| ■ NMX-FF-038-SCFI-2016, Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-Fabáceas-Frijol (Phaseolus vulgaris L.)-Especificaciones y métodos de prueba. |
| ■ NMX-F-618-NORMEX-2006 Alimentos- Manejo Higiénico de Alimentos Preparados en Establecimientos Fijos.   |

| Métodos de prueba   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-092-SSA1-1994. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Métodos de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre. Hierro, estaño, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NOM-210-SSA1-2014. productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NMX-F-312-Normex-2017. Alimentos. Determinación de azúcares reductores en alimentos y bebidas no alcohólicas – Métodos de prueba.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NMXF-607-NORMEX-2013. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos- Métodos de prueba.</li> </ul>  |

| Métodos de prueba  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos- Determinación de proteínas en alimentos- Método de ensayo (Prueba).</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NMX-F-613-NORMEX-2003. Alimentos- Determinación de fibra cruda en alimentos- Método de prueba.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NMX-F-615-NORMEX-2004. Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos- Método de prueba.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ NMX-F-744-COFOCALEC-2011. Sistema producto leche-Alimentos-Lácteos- Determinación de grasa butírica en leche en polvo y productos de leche en polvo- Método de prueba gravimétrico (Método de referencia).</li> </ul> |

| Normatividad General  |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ley General de Salud.</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF (COFEPRIS).</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ISO 22000-2005.- Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.</li> </ul>   |

| Normas del Codex Alimentarius   |
|---|
| ■ CODEX STAN 67-1981, Norma del Codex para las uvas pasas.  |
| ■ CODEX STAN 70-1981, Norma para el Atún y el Bonito en conserva.   |
| ■ CODEX STAN 171-1989, Norma del Codex para determinadas legumbres.   |
| ■ CODEX STAN 175-1989, Norma del Codex para productos proteínicos de SOJA (PPS)                                 |
| ■ CODEX STAN 193-1995, Norma General para los Contaminantes y la Toxinas presentes en los Alimentos y piensos.  |
| ■ CODEX STAN 198-1995, Norma del Codex para el arroz.   |
| ■ CODEX STAN 201-1995, Norma del Codex para la avena.   |
| ■ CODEX STAN 210-1999, Norma del Codex para aceites vegetales especificados.                                    |
| ■ CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos |



# ÍNDICE

## 1. Etiquetado frontal nutrimental

|   |   |
|---|---|
| 1.1 Objetivo del Etiquetado Frontal Nutrimental | 5 |
| 1.2 Etiquetado Frontal Nutrimental              | 7 |
| 1.3 Exentos del Etiquetado Frontal Nutrimental  | 8 |

## 2. Aspectos generales de implementación

|   |    |
|---|----|
| 2.1 Nutrimientos y Energía a declarar             | 11 |
| 2.2 Valores de referencia por nutriente y energía | 11 |
| 2.2.1 Grasa saturada                              |    |
| 2.2.2 Otras grasas                                |    |
| 2.2.3 Azúcares totales                            |    |
| 2.2.4 Sodio                                       |    |
| 2.2.5 Energía                                     |    |
| 2.3 Declaración de leyendas                       | 12 |
| 2.3.1 Leyenda de contenido                        |    |
| 2.3.2 Leyenda de “% de los nutrientes diarios”    |    |
| 2.3.3 Leyenda “XX porciones por envase”           |    |
| 2.4 Distribución de las leyendas                  | 17 |

## 3. Implementación por tipo de envase

|  |    |
|--|----|
| 3.1 Envase individual  | 19 |
| 3.2 Envase familiar  | 20 |
| 3.3 Envase individual para bebidas saborizadas, botanas, chocolates, productos similares al chocolate y confitería   | 21 |
| 3.4 Envase familiar para bebidas saborizadas, botanas, chocolates, productos similares al chocolate y confitería   | 22 |
| 3.4.1 Excepción a la regla general de etiquetado de bebidas saborizadas, botanas, chocolates, productos similares a chocolate y confitería en su presentación familiar |    |
| 3.5 Particularidades de envase   | 25 |
| 3.5.1 Envase múltiple colectivo  |    |
| 3.5.2 Reglas especiales para los envases múltiples o colectivos  |    |
| 3.5.3 Envase retornable multisabor   |    |

## 4. Ubicación e iconografía

|   |    |
|---|----|
| 4.1 Ubicación de los íconos en el envase                    | 33 |
| 4.2 Número de íconos respecto al área frontal de exhibición | 34 |
| 4.3 Dimensiones de los íconos                               | 36 |
| 4.4 Color   | 39 |
| 4.5 Forma   | 39 |
| 4.6 Usos correctos e incorrectos de los íconos              | 40 |

## 5. Guía para los criterios de redondeo

|  |    |
|--|----|
| 5.1 Redondeo general                                     | 45 |
| 5.2 Redondeo para los valores porcentuales de referencia | 45 |
| 5.3 Redondeo para sodio                                  | 46 |
| 5.4 Cálculo de los valores porcentuales de referencia.   | 47 |
| 5.5 Cálculo para el redondeo de energía por envase.      | 47 |

## 6. Criterios de implementación

|   |    |
|---|----|
| 6.1 Fechas para implementar el Etiquetado Frontal Nutrimental                             | 49 |
| 6.2 Envases individuales y familiares   | 52 |
| 6.3 Alimentos reconstituidos  | 54 |
| 6.4 Alimentos que requieran preparación antes de ser consumidos                           | 55 |
| 6.5 Cárnicos  | 56 |
| 6.6 Edulcorantes de mesa  | 57 |
| 6.7 Productos en salmuera   | 57 |
| 6.8 Frutas y verduras mínimamente procesadas  | 57 |
| 6.9 Coexistencia con la tabla nutrimental   | 58 |
| 6.10 Empaques termoencogibles   | 59 |
| 6.11 Regalo o artículo decorativo   | 60 |
| 6.12 Solicitud de prórroga  | 61 |
| 6.13 Colocación de íconos: área frontal de exhibición paneles laterales y panel posterior | 62 |

## 7. Distintivo Nutrimental

|  |    |
|--|----|
| 7.1 Objetivo                             | 65 |
| 7.2 Obtención del Distintivo Nutrimental | 66 |
| 7.3 Logotipo                             | 67 |
| 7.4 Elementos                            | 68 |
| 7.5 Retícula                             | 68 |
| 7.6 Área de restricción                  | 69 |
| 7.7 Tamaño mínimo                        | 69 |
| 7.8 Aplicaciones de color                | 70 |
| 7.9 Usos incorrectos                     | 71 |

## 8. Solicitud de categoría y subcategoría

|                   |    |
|-------------------|----|
| 8.1 Requisitos    | 73 |
| 8.2 Procedimiento | 75 |

## 9. Definiciones y marco regulatorio

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 9.1 Definiciones                | 77 |
| 9.2 Disposiciones de referencia | 79 |
| 9.3 Normas de referencia        | 80 |

# ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL

## 1. ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL

### 1.1 Objetivo del Etiquetado Frontal Nutricional

El objetivo es informar al consumidor el contenido nutrimental y aporte energético (calorías) de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.

Esta información se presentará de manera gráfica en el área frontal de exhibición de los productos, siguiendo las mejores prácticas internacionales en materia de etiquetado.





## 1. ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL

### 1.2 Etiquetado Frontal Nutricional

La declaración nutricional frontal consiste en la obligación de señalar:

- Grasa saturada
- Otras grasas
- Azúcares totales
- Sodio
- Energía



# 1. ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL

## 1.3 Exentos del Etiquetado Frontal Nutricional

1. **Agua para consumo humano**
2. **Alimentos para lactantes y niños de corta edad.** Entendidos estos como las fórmulas para lactantes, fórmulas para lactantes para necesidades especiales de nutrición, fórmulas de continuación, fórmulas de continuación para necesidades especiales de nutrición, y los alimentos y bebidas no alcohólicas para lactantes y niños de corta edad
3. **Goma de mascar sin azúcar**
4. **Pastillas para el aliento sin azúcar**
5. **Harinas con excepción de las preparadas**
6. **Envases múltiples y colectivos cuyos productos que los conforman se encuentran etiquetados de manera individual** conforme a la regulación en materia de Etiquetado Frontal Nutricional
7. **Productos y materias primas destinados exclusivamente para uso y consumo interno de instituciones,** y materias primas de uso industrial
8. **Hierbas, especias, condimentos o mezcla de ellas**
9. **Extractos de café puros, granos enteros, molidos, descafeinados o no, solubles o no**
10. **Infusiones de hierbas, té descafeinado o no, instantáneo y/o soluble que no contengan ingredientes añadidos**
11. **Vinagres fermentados y sucedáneos**
12. **Productos y materias primas contenidos en envases destinados exclusivamente para su uso y consumo por instituciones,** los cuales deberán ostentar en el área frontal de exhibición la leyenda “presentación institucional”

# 1. ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL

13. **Alimentos y bebidas no alcohólicas donde cada uno de los nutrientes por porción representen un aporte energético igual o menor a 1% de los nutrientes diarios**
14. **Envases en los que se encuentren contenidos dos o más unidades de productos no preenvasados de manera individual,** diferentes y destinados para su venta conjunta al consumidor
15. **Envases** que además de contener el alimento o bebida no alcohólica tengan **como propósito de servir de regalo o artículo decorativo en sí mismo**
16. **Productos** cuya presentación individual indique la leyenda de “**No etiquetado para su venta individual**”, o similar, y que se encuentren en un empaque múltiple o colectivo
17. Aquellos **envases cuyo contenido corresponda a más de un tipo de producto etiquetado de manera individual,** podrán no etiquetarse siempre que por lo menos el 70% de los productos contenidos en el mismo se encuentren **etiquetados** conforme lo dispuesto para el Etiquetado Frontal Nutricional
18. **Los productos de venta a granel**



Los productores exentos de declarar el etiquetado frontal nutricional podrán utilizarlo siempre y cuando cumplan con la normatividad correspondiente

# ASPECTOS GENERALES DE IMPLEMENTACIÓN

## 2. ASPECTOS GENERALES DE IMPLEMENTACIÓN

### 2.1 Nutrientes y Energía a declarar

- Grasa saturada
- Otras grasas
- Azúcares totales
- Sodio
- Energía

El orden de los nutrientes a declarar siempre debe ser:



### 2.2 Valores de referencia por nutriente y energía

#### 2.2.1 Valor de referencia de Grasa saturada

|                |              |
|----------------|--------------|
| Grasa saturada | 200 calorías |
|----------------|--------------|

#### 2.2.2 Valor de referencia de Otras grasas

|               |              |
|---------------|--------------|
| Otras grasas* | 400 calorías |
|---------------|--------------|

\* Se entenderá como Otras grasas a la diferencia obtenida de las grasas totales menos las grasas saturadas.

#### 2.2.3 Valor de referencia de Azúcares

|                   |              |
|-------------------|--------------|
| Azúcares totales* | 360 calorías |
|-------------------|--------------|

\* Se entenderá como Azúcares totales a todos los monosacáridos y disacáridos.

## 2. ASPECTOS GENERALES DE IMPLEMENTACIÓN

### 2.2.4 Valor de referencia de Sodio

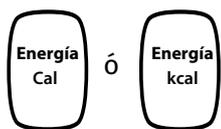
|       |         |
|-------|---------|
| Sodio | 2000 mg |
|-------|---------|

### 2.2.5 Energía

Para realizar el cálculo correspondiente a “energía” y “energía por envase” se deberá considerar la suma del aporte energético de los siguientes nutrimentos:

| Nutrimentos               | Cal/kcal   | Se multiplica el valor en gramos por el valor calórico indicado para cada nutrimento |
|---------------------------|------------|--|
| Proteínas                 | 4 Cal/kcal | Gramos x 4 = valor expresado en Cal/kcal   |
| Grasas totales            | 9 Cal/kcal | Gramos x 9 = valor expresado en Cal/kcal   |
| Carbohidratos disponibles | 4 Cal/kcal | Gramos x 4 = valor expresado en Cal/kcal   |

El contenido de energía se debe expresar en kilocalorías, abreviada con “Cal” o “kcal”.



## 2.3 Declaración de leyendas

### 2.3.1 Leyenda de contenido

Señala el contenido por envase, medida casera, pieza o porción, se colocará en la parte superior de los íconos.

El productor podrá optar por el uso de las siguientes leyendas:

## 2. ASPECTOS GENERALES DE IMPLEMENTACIÓN

| Leyendas                                       | Ejemplo de aplicación   |
|--|---|
| “Una medida casera de xx g o ml aporta”        | Una taza de 200 ml aporta:<br>Una taza de leche de 240 ml aporta:<br>Una taza de yogurt (125 g aprox.) aporta:<br>Una taza de 150 g aporta:<br>Una taza de cereal de 30g aporta:<br><br>Un vaso de 240 ml aporta:<br>Un vaso de leche (240 ml aprox.) aporta:<br>Un vaso de 200 ml de jugo aporta:<br><br>Una cucharada de aderezo (30 g aprox.) aporta:<br>Una cucharada de 15 g aporta:<br>Una cucharada de margarina de 5 g aporta:<br>Dos cucharaditas de 30 ml aportan:<br>Dos cucharaditas de miel de 30 g aportan:<br>Una taza de pasta cocida (aprox 60g) aporta: |
| “Una pieza de xx g o ml aporta”                | Una tortilla de 30 g aporta:<br>Dos galletas de 15 g aporta:<br>Una pieza de pollo de 50 g aporta:<br>Una salchicha de 30 g aporta:   |
| “Este envase aporta”                           | Este envase aporta:   |
| “Una porción de xx g o ml aporta”              | Una porción de 240 ml de leche aporta:<br>Una porción de 30 g de cereal aporta  |
| “Este envase de x porciones preparadas aporta” | Este envase de 8 porciones preparadas aporta:   |

Los **envases individuales** deberán declarar la información nutrimental frontal siempre por la totalidad del envase, pudiendo usar las siguientes leyendas o sus similares:

- Una pieza de XX g o ml aporta
- Este envase aporta
- Una porción de XX g o ml aporta

Los **envases familiares** deberán declarar la información nutrimental frontal conforme a lo especificado en este manual, usando las leyendas siguientes:

## 2. ASPECTOS GENERALES DE IMPLEMENTACIÓN

### En caso de declarar por porción:

- Una pieza de XX g o ml aporta
- Una medida casera de XX g o ml aporta
- Una porción de XX g o ml aporta

### En caso de declarar por la totalidad del envase:

- Este envase aporta
- Una pieza de XX g o ml aporta



En caso de que el productor opte por usar la leyenda “Una porción de XX g o ml aporta”, deberá usar las cantidades de referencia previstas en el Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Etiquetado

### Ejemplos

Ejemplo para usar las porciones en la leyenda “Una porción de XX g o ml aporta”

| Producto  | Tamaño de porción | Ejemplo de uso de leyenda                       |
|---|-------------------|---|
| Galleta   | 30g               | Una porción de 30g de galletas aporta:          |
| Bebida saborizada   | 200ml             | Una porción de 200ml de refresco aporta:        |
| Quesos  | 30g               | Una porción de 30g de queso aporta:             |
| Salsa tipo catsup   | 30g               | Una porción de 30g de salsa tipo catsup aporta: |
| Frutas, verduras y legumbres en conserva o congeladas           | 50g               | Una porción de 50g de fruta aporta:             |
| Helado y nieve  | 50g               | Una porción de 50g de helado aporta:            |
| Carne cruda, marinada, precocida, cocida, albóndigas            | 100g              | Una porción de 100g de pollo aporta:            |
| Pescado en filete, barrita, moldeados refrigerados o congelados | 50g               | Una porción de 50g de filete de pescado aporta: |
| Platillo combinado  | 100g              | Una porción de 100g de chilorio aporta:         |
| Chocolate   | 25g               | Una porción de 25g de chocolate aporta:         |
| Caramelo, caramelo macizo, pastillas                            | 3g                | Una porción de 3g de caramelo aporta:           |
| Dulces a base de leche  | 125g              | Una porción de 125g de natilla aporta:          |

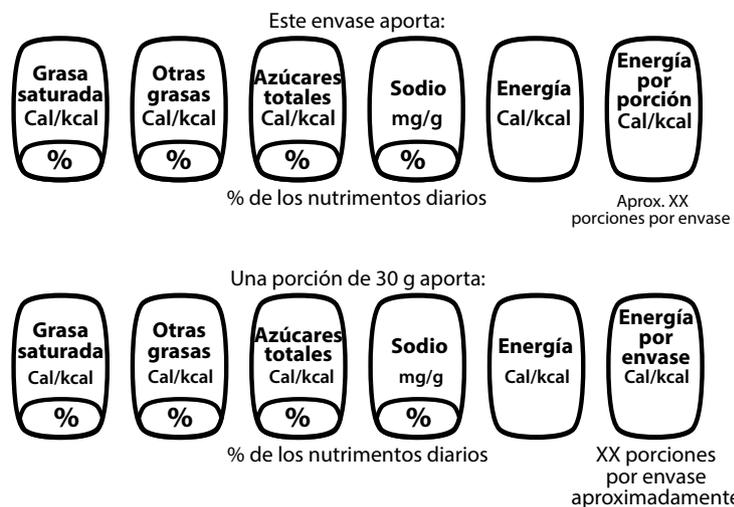
## 2. ASPECTOS GENERALES DE IMPLEMENTACIÓN

### 2.3.1.1 Uso de “aproximadamente”

Cuando se trate de productos que por su proceso de fabricación se imposibilite obtener un gramaje uniforme en los mismos, el productor podrá utilizar el término “aproximadamente” o “aprox.” en la declaración de la leyenda de contenido.

#### Ejemplo de aplicación del “aproximadamente” o “aprox.”

- Una galleta de aprox. 30 g aporta:
- Una galleta (30 g aprox.) aporta:
- Una tableta de aproximadamente 15 g aporta:
- Una tableta (15 g aprox.) aporta:
- Una oblea de aprox. 10 g aporta:
- Una oblea (10 g aprox.) aporta:
- Una salchicha de aproximadamente 30 g aporta:
- Una salchicha (30 g aprox.) aporta:
- Una pastilla de aprox. 15 g aporta:
- Una pastilla (15 g aprox.) aporta:
- Una paleta de aprox. 12 g aporta:
- Una paleta (12 g aprox.) aporta:



Para el uso de la leyenda “XX porciones por envase” (leyenda bajo el 6º ícono) no es obligatorio el uso de las cantidades de referencia previsto en el Acuerdo por el que se emiten los lineamientos de etiquetado.

## 2. ASPECTOS GENERALES DE IMPLEMENTACIÓN

### 2.3.2 Leyenda de “% de los nutrimentos diarios”

La leyenda “% de los nutrimentos diarios”, deberá colocarse en la parte inferior de los íconos.



**No será necesario el uso de esta leyenda, cuando únicamente aparezca el ícono correspondiente a energía**

### 2.3.3 Leyenda “XX porciones por envase”

Bajo el sexto ícono (Energía por envase o Energía por porción) se deberá señalar el número de porciones contenidas en el envase, usando alguna de las siguientes leyendas:

- ✓ Aproximadamente XX porciones por envase
- ✓ Aprox XX porciones por envase
- ✓ XX porciones por envase
- ✓ XX porciones por envase aproximadamente
- ✓ xx medidas casera por envase
- ✓ xx porciones por envase aprox



**Para el uso de la leyenda “XX porciones por envase” no es obligatorio el uso de las cantidades de referencia previsto en el Acuerdo por el que se emiten los lineamientos de etiquetado.**

## 2. ASPECTOS GENERALES DE IMPLEMENTACIÓN

### 2.4 Distribución de las leyendas

La distribución para las leyendas “Este envase aporta” (o análogos); “% de los nutrimentos diarios”; y “xx porciones por envase” deberá colocarse como se presenta a continuación:

#### Representación gráfica:



# IMPLEMENTACIÓN POR TIPO DE ENVASE

## 3. IMPLEMENTACIÓN POR TIPO DE ENVASE

### 3.1 Envase individual

#### Definición:

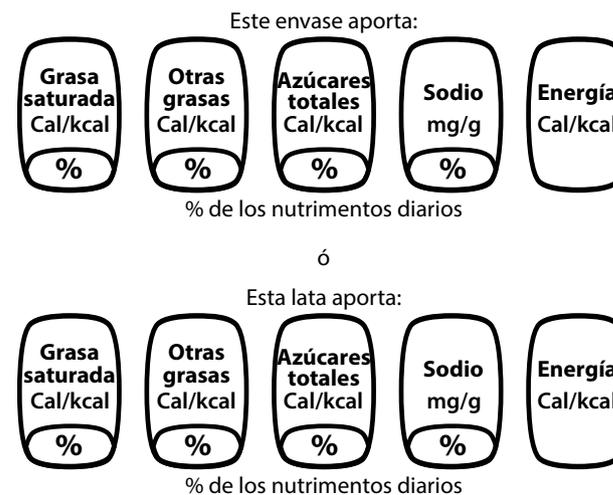
Aquel cuyo contenido de producto sea menor al tamaño de la porción mínima de referencia para presentaciones familiares señalada en el Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Etiquetado.

#### Regla:

Los envases de alimentos y bebidas no alcohólicas, en su presentación individual deberán realizar la declaración de Grasa saturada, Otras grasas, Azúcares totales, Sodio y Energía, por el contenido total del envase.

#### Representación gráfica (ejemplos):

##### Ejemplo de declaración por envase



### 3. IMPLEMENTACIÓN POR TIPO DE ENVASE

#### 3.2 Envase familiar

##### Definición:

Aquel cuyo contenido sea igual o superior a la porción mínima de referencia para presentaciones familiares señalada en el Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Etiquetado.

##### Regla:

- ✓ Declarar por la totalidad del envase.
- ✓ El productor también puede optar por declarar por porción, considerando lo siguiente:
  - La declaración se hará por porción, pieza o medida casera
  - Añadir un ícono con la declaración de las kilocalorías totales por envase que se ubicará al final de los demás íconos (considerándose el sexto ícono)
  - Señalar el número de porciones contenidas en el envase, bajo el último de los íconos (sexto ícono)

##### Representación gráfica (ejemplo):

###### Ejemplo de la declaración por envase



###### Ejemplo de la declaración por medida casera



### 3. IMPLEMENTACIÓN POR TIPO DE ENVASE

#### 3.3 Envases individuales para bebidas saborizadas, botanas, chocolates, productos similares a chocolate y confitería

##### Definición:

Aquel cuyo contenido de producto sea menor al tamaño de la porción mínima de referencia para presentaciones familiares señalada en el Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Etiquetado.

##### Regla:

- ✓ Los envases de alimentos y bebidas no alcohólicas, en su presentación individual deberán realizar la declaración de grasa saturada, otras grasas, azúcares totales, sodio y energía, **por el contenido total del envase**.
- ✓ Cuando el producto sea claramente fraccionable o cuantificable el productor podrá:
  - Declarar por envase la información del etiquetado frontal nutrimental
  - Añadir un ícono en el que se declaren las kilocalorías por porción, el cual se ubicará al final del conjunto de los íconos
  - Señalar el número de porciones contenidas en el envase, bajo el ícono de energía

##### Representación gráfica (ejemplos):

###### Ejemplo de la regla general



###### Ejemplo de productos claramente fraccionables o cuantificables



### 3. IMPLEMENTACIÓN POR TIPO DE ENVASE

#### 3.4 Envase familiar para bebidas saborizadas, botanas, chocolates, productos similares a chocolate y confitería

##### Definición:

Aquél cuyo contenido sea igual o superior a la porción mínima de referencia para presentaciones familiares señalada en el Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Etiquetado.

##### Regla:

- ✓ Declarar por la totalidad del envase
- ✓ Añadir un ícono en el que se declaren las kilocalorías por porción, el cual se ubicará al final de los íconos (sexto ícono)
- ✓ Señalar el número de porciones contenidas en el envase, bajo el sexto ícono

##### Representación gráfica:

##### Ejemplo de la declaración por envase



Si el valor del contenido energético por envase es igual al valor del contenido energético por porción, se podrá omitir el ícono correspondiente al contenido energético por porción

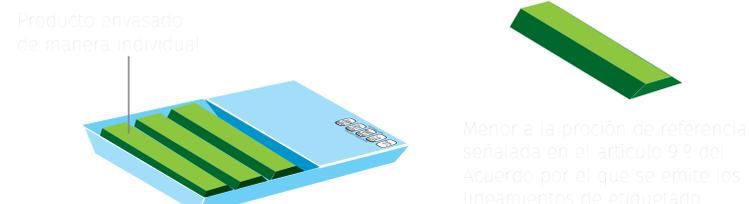
### 3. IMPLEMENTACIÓN POR TIPO DE ENVASE

#### 3.4.1 Exepción a la regla general de etiquetado de bebidas saborizadas, botanas, chocolates, productos similares a chocolate y confitería en su presentación familiar

Podrá exentarse de la regla general de Etiquetado Frontal Nutrimental para bebidas saborizadas, botanas, chocolates, productos similares a chocolate y confitería en envases familiares cuando se trate de:

- ✓ Bebidas saborizadas de bajo contenido energético\*
- ✓ Productos envasados de manera individual cuyo contenido sea menor a la porción de referencia señalada en el artículo noveno del Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de etiquetado.

##### Ejemplificación:



##### Ejemplo en función de la porción de referencia:

| Producto                        | Tamaño de la porción de referencia | Ejemplo de producto envasado de manera individual | El producto deberá declarar por Envase |
|---------------------------------|------------------------------------|---|--|
| Chocolates                      | 25 g                               | 25 g  | ✓                                      |
| Chocolates                      | 25 g                               | 20 g  | ✓                                      |
| Productos similares a chocolate | 25 g                               | 25 g  | ✓                                      |
| Productos similares a chocolate | 25 g                               | 20 g  | ✓                                      |
| Caramelo                        | 3 g                                | 5 g   | ✓                                      |
| Goma de mascar                  | 3 g                                | 2 g   | ✓                                      |

### 3. IMPLEMENTACIÓN POR TIPO DE ENVASE

#### Regla:

- La declaración se hará por porción, pieza o medida casera
- Añadir un ícono con la declaración de las kilocalorías totales por envase que se ubicará al final de los demás íconos (considerándose el sexto ícono)
- Señalar el número de porciones contenidas en el envase, bajo el último de los íconos (sexto ícono)

#### Representación gráfica:



### 3. IMPLEMENTACIÓN POR TIPO DE ENVASE

#### 3.5 Particularidades de envase

##### 3.5.1 Envase múltiple colectivo

#### Definición:

A cualquier empaque, recipiente o envoltura en el que se encuentren contenidos dos o más unidades de producto preenvasado, iguales o diferentes, destinados para su venta al consumidor.

#### ✓ ¿Qué SI es un envase múltiple o colectivo? (Ejemplos)

- Empaques promocionales con jugo y botana
- Empaque de diversos productos (pan/galleta, envasados individualmente)
- Bolsa de dulces surtidos, envasados individualmente (piñatero)
- Bolsa de dulces individuales, envasados individualmente
- Caja de galletas individuales, envasadas individualmente
- Empaques de yogur multisabor

#### ✗ ¿Qué NO es un envase múltiple o colectivo?

- Charolas de productos no envasados de manera individual (charola de panes, charola de quesos, charola de cárnicos)

#### Regla:

Deberán apegarse a las reglas de etiquetado frontal nutrimental, considerando si es envase individual o familiar, así como a la categoría del producto.



Ejemplo envase múltiple



Quedan exentos del etiquetado frontal nutrimental los envases múltiples o colectivos cuyos productos que los conformen se encuentren etiquetados de manera individual de acuerdo a la regulación en materia de etiquetado frontal nutrimental

### 3. IMPLEMENTACIÓN POR TIPO DE ENVASE

#### 3.5 Particularidades de envase

##### 3.5.2 Reglas especiales para los envases múltiples o colectivos

A los múltiples colectivos que no les sean aplicables las reglas generales de etiquetado frontal nutrimental, considerando si es un envase individual o familiar o bien la categoría de producto, podrán aplicarse los siguientes:

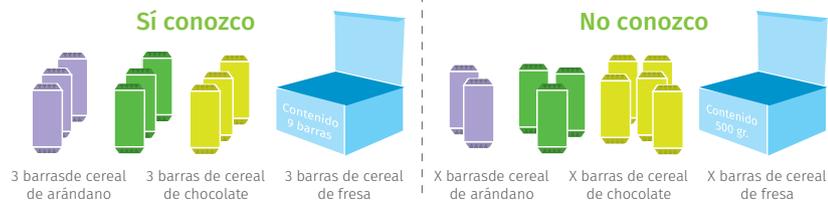
#### 1. Categorías generales

- Conocemos la cantidad exacta de cada una de las variedades contenidas en el empaque.
- No conocemos la cantidad de cada una de las variedades contenidas en el empaque.

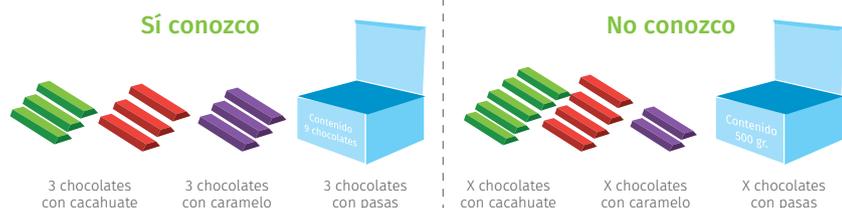
#### 2. Confitería, Botanas, Bebidas saborizadas, Chocolates, y productos similares a chocolates.

- Conocemos la cantidad exacta de cada una de las variedades contenidas en el empaque.
- No conocemos la cantidad de cada una de las variedades contenidas en el empaque.

#### Categorías Generales



#### Confitería, Botanas, Bebidas saborizadas, Chocolates, y productos similares a chocolates.



### 3. IMPLEMENTACIÓN POR TIPO DE ENVASE

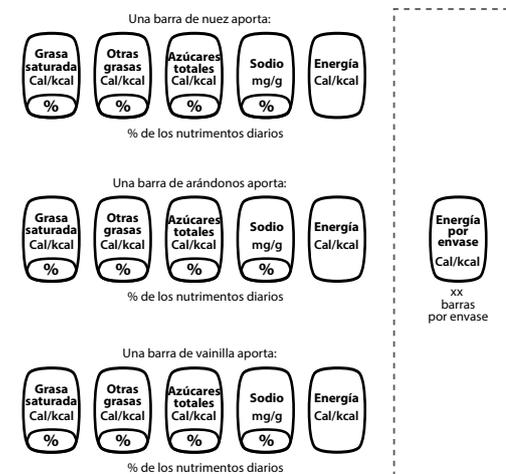
3.5.2.1 Categorías generales. Conocemos la cantidad exacta de cada una de las variedades contenidas en el empaque.

#### Aplicación

Envase múltiple colectivo en el que se conoce la cantidad exacta de cada una de las variedades de productos en el envase.

#### Reglas

- Se colocará por cada una de las variedades de productos contenidas en el envase los 5 iconos del etiquetado frontal nutrimental.
- Se pondrá al final un ícono de energía, el cual expresará el valor energético del total del envase. El sexto ícono expresará la sumatoria del aporte energético de todos los productos contenidos en el envase.



La distribución del sexto ícono será optativa para el productor.

### 3. IMPLEMENTACIÓN POR TIPO DE ENVASE

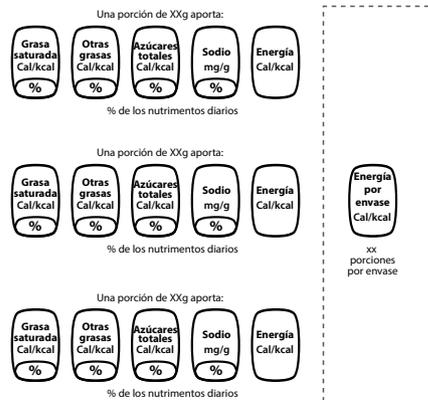
3.5.2.2 Categorías generales. No conocemos la cantidad exacta de cada una de las variedades contenidas en el empaque.

#### Aplicación

Envase múltiple colectivo cuando no se conoce la cantidad exacta de cada una de las variedades contenidas en el empaque.

#### Reglas

- Se colocará por cada una de las variedades de productos contenidas en el empaque los 5 iconos del etiquetado frontal nutrimental
- Se pondrá al final un icono de energía, por el total del contenido energético, considerando que todo el empaque corresponde al producto de mayor contenido energético.
- Asimismo para determinar las porciones o piezas por envase se considera el gramaje del producto de mayor contenido energético.



La distribución del sexto ícono será optativa para el productor.

### 3. IMPLEMENTACIÓN POR TIPO DE ENVASE

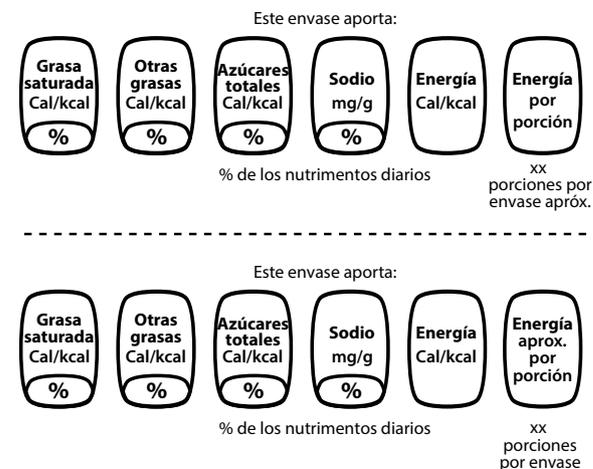
3.5.2.3 Confeitería, Botanas, Bebidas saborizadas, Chocolates, y productos similares a chocolates. Conocemos la cantidad exacta de cada una de las variedades contenidas en el empaque.

#### Aplicación

Envase múltiple colectivo cuando se conoce la cantidad exacta de cada una de las variedades contenidas en el empaque.

#### Reglas

- Se colocarán 5 iconos del etiquetado frontal nutrimental. Los primeros 5 íconos corresponden a la sumatoria de todos los productos contenidos en el empaque.
- El ícono final de energía por porción se considerará el promedio de los productos contenidos en el empaque. Se utilizará el aproximadamente o aprox.



### 3. IMPLEMENTACIÓN POR TIPO DE ENVASE

3.5.2.4 Confitería, Botanas, Bebidas saborizadas, Chocolates, y productos similares a chocolates. No conocemos la cantidad exacta de cada una de las variedades contenidas en el empaque.

#### Aplicación

Envase múltiple colectivo cuando no conoce la cantidad exacta de cada una de las variedades contenidas en el empaque

#### Reglas

- Se colocarán 5 iconos del etiquetado frontal nutricional considerando el producto con mayor aporte calórico. Con la leyenda “Este envase aporta”, se podrá utilizar en “aproximadamente”.
- El valor del sexto icono de energía considerará que todo el empaque corresponde al producto que tiene mayor contenido energético.



### 3. IMPLEMENTACIÓN POR TIPO DE ENVASE

3.5.3 Envase retornable multisabor

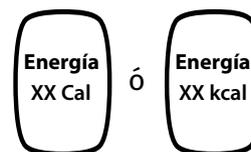
#### Definición:

Producto en envase retornables utilizados como contenedores para más de un tipo de producto o sabor.

#### Regla:

- ✓ Declarar por la totalidad del envase.
- ✓ Únicamente se expresará en la parte externa de la tapa el contenido calórico (ícono de energía).

#### Representación gráfica:



# UBICACIÓN E ICONOGRAFÍA

## 4. UBICACIÓN E ICONOGRAFÍA

### 4.1 Ubicación de los íconos en el envase

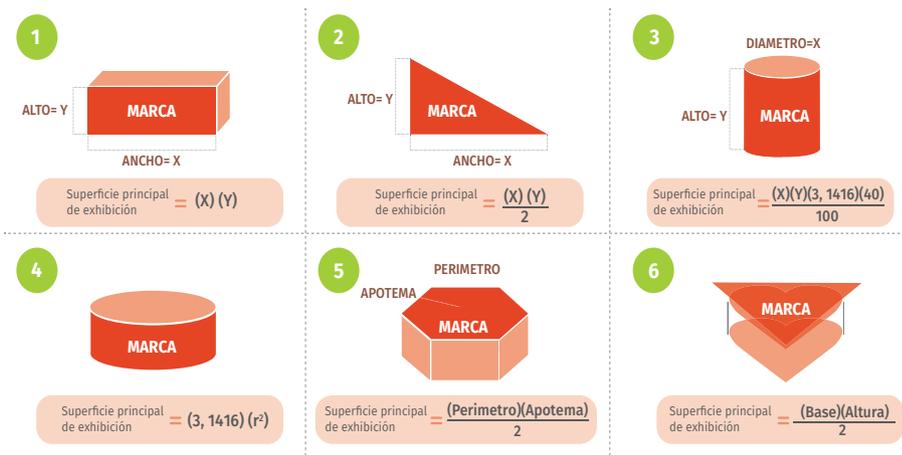
Los íconos se deberán colocar en el **área frontal de exhibición** definiéndose ésta como:

#### Área frontal de exhibición

La superficie donde se encuentra, entre otra información, la denominación y la marca comercial del producto.

#### ¿Cómo se calcula el área de exhibición?

Conforme a la *NOM-030-SCFI-2006, Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones*, y sus actualizaciones, aplicándosele lo correspondiente al término “superficie principal de exhibición”.

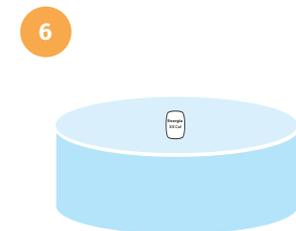
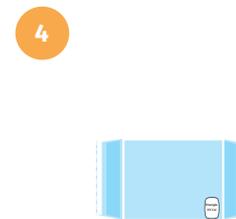
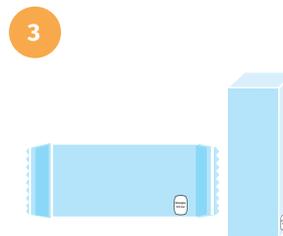
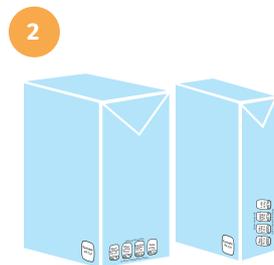
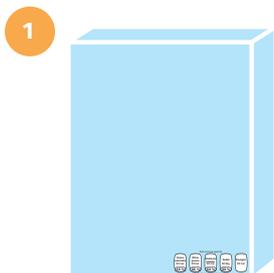


## 4. UBICACIÓN E ICONOGRAFÍA

## 4. UBICACIÓN E ICONOGRAFÍA

### 4.2 Número de íconos respecto al área frontal de exhibición

| Medida del área frontal de exhibición                                  | Área frontal de exhibición  | Paneles laterales   | Observaciones  |
|--|---|---|--|
| 1 Más de 60 cm <sup>2</sup>  |  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Todos los íconos</li> <li>✓ En caso de utilizar el sexto ícono, éste deberá situarse al final del quinto ícono</li> </ul>   |
| 2 Entre de 20 cm <sup>2</sup> y 60 cm <sup>2</sup>                     |  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Se deberá ubicar el ícono de energía en el panel frontal y los otros cuatro íconos en los paneles laterales*.</li> <li>✓ Cuando no hubiera panel lateral, los íconos de Grasa saturada, Otras grasas, Azúcares totales y Sodio se colocarán en el panel posterior*.</li> <li>✓ En caso de utilizar el sexto ícono de energía, el productor podrá colocar:*               <ul style="list-style-type: none"> <li>-En el área frontal de exhibición el ícono de energía por envase</li> <li>-En el área frontal de exhibición el ícono de energía por porción</li> <li>-En el área frontal de exhibición ambos íconos de energía</li> <li>-En los paneles lateral o posterior, el ícono de energía junto con los demás íconos</li> <li>-En el área frontal de exhibición todos los íconos (cinco obligatorios + sexto ícono)</li> </ul> </li> </ul> |
| 3 Menos de 20 cm <sup>2</sup>  |  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Únicamente el ícono de energía</li> </ul>   |
| 4 Menos de 10 cm <sup>2</sup>  |   |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Únicamente el ícono de energía en cualquier parte del envase</li> </ul>   |
| 5 Menos de 5 cm <sup>2</sup>   | —   | —   | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ No será necesaria la declaración nutrimental frontal</li> </ul>   |
| 6 Una única supeperficie de exhibición y sea menor a 78cm <sup>2</sup> |   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Este supuesto no será aplicable a aquellos productos que comparten una sola etiqueta en un empaque múltiple o colectivo</li> </ul>  |



\*Ver criterio 6.10

## 4. UBICACIÓN E ICONOGRAFÍA

### 4.3 Dimensiones de los íconos

Las dimensiones mínimas son reguladas en función del área frontal de exhibición.

Cada ícono deberá ocupar por lo menos el 0.5% del área frontal de exhibición.

Los íconos no deberán ser menores a 0.6 cm (6mm) de ancho y 0.9 cm (9mm) de alto.

Cada ícono deberá guardar la proporción de dos tercios de ancho respecto de la altura.



## 4. UBICACIÓN E ICONOGRAFÍA

Para realizar el cálculo de la dimensión de los íconos correspondientes al etiquetado frontal nutricional se recomiendan los siguientes pasos:

### Paso 1

Obtención del área frontal de exhibición

### Paso 2

Obtención del área del ícono

$a_i = \text{área del ícono}$     $a_{fe} = \text{área frontal de exhibición}$

$$a_i = a_{fe} (0.005)$$

### Paso 3

Obtención de la altura del ícono

$$\text{altura del ícono} = \sqrt{\frac{\text{área del ícono (3)}}{2}}$$

$$h = \sqrt{\frac{a_i (3)}{2}}$$

### Paso 4

Obtención del ancho del ícono

$\text{ancho del ícono} = (2/3) \text{ altura del ícono}$

$$b = (2/3) h$$

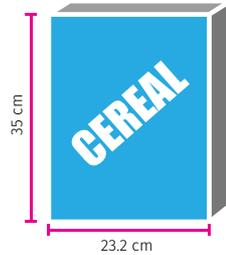
## 4. UBICACIÓN E ICONOGRAFÍA

Ejemplo para calcular el tamaño de los íconos

### Paso 1

Obtención de área frontal de exhibición

$a = \text{altura}$   
 $b = \text{base}$   
 $\text{Área} = (b) (a)$   
 $\text{Área} = (23.2) (35)$   
 $\text{Área} = 812 \text{ cm}^2$



  = Área frontal de exhibición

### Paso 2

Obtención del área del ícono

$a_i = afe (0.005)$   
 $a_i = 812 \text{ cm}^2 (0.005)$   
 $a_i = 4.06 \text{ cm}^2$   
 $\text{área del ícono} = 4.06 \text{ cm}^2$

### Paso 3

Obtención de la altura del ícono

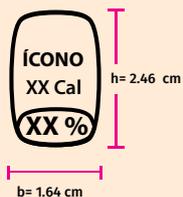
$h = \sqrt{\frac{3 a_i}{2}}$        $h = \sqrt{6.09}$   
 $h = \sqrt{\frac{3 (4.06 \text{ cm}^2)}{2}}$        $h = 2.46$   
 $h = \sqrt{\frac{12.18 \text{ cm}^2}{2}}$       **altura del ícono = 2.46 cm**

### Paso 4

Obtención del ancho del ícono

$b = \frac{2}{3} h$   
 $b = \frac{2}{3} (2.46 \text{ cm})$   
 $b = 1.64 \text{ cm}$

### RESULTADO



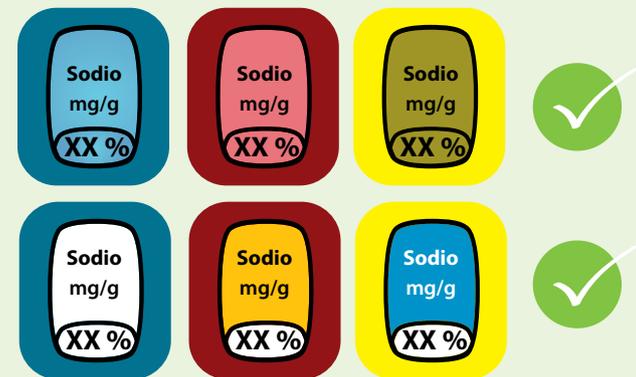
## 4. UBICACIÓN E ICONOGRAFÍA

### 4.4 Color

El color de los íconos los elegirá cada productor, debiéndose usar el mismo color en cada uno de ellos.

El color de la tipografía y las líneas de la forma deberán contrastar con el color elegido y se deberán emplear colores contrastantes con el fondo del área donde se ubiquen los íconos.

#### Ejemplos de uso de color



La tipografía será elegida por cada productor

### 4.5 Forma



## 4. UBICACIÓN E ICONOGRAFÍA

### 4.6 Usos correctos e incorrectos de los íconos

#### CORRECTO

##### Orden de los íconos



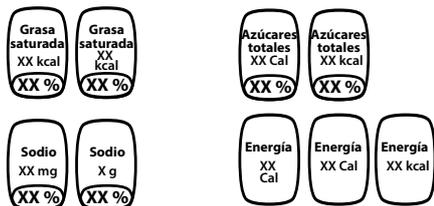
orden según la norma

##### Color de los íconos



mismo color en todos los íconos

##### Posición de la información contenida en los íconos

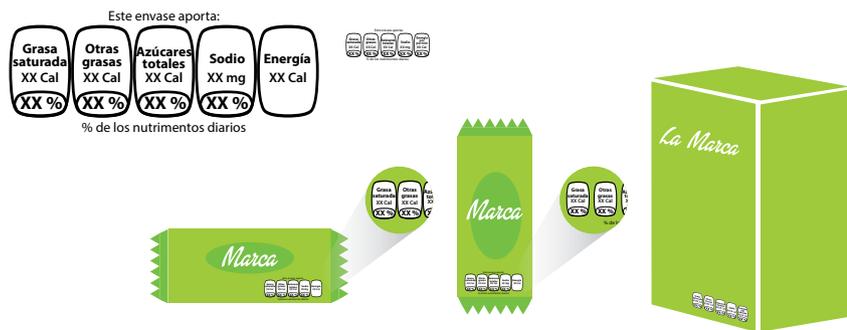


Entre el valor numérico del ícono y la palabra Cal/kcal puede o no existir un espacio.

La unidad de medida (Cal/kcal; mg, g) podrá ir de manera continua al valor numérico (xx) o abajo de este.

##### Posición de los íconos en el envase

Área frontal de exhibición mayor a 60 cm<sup>2</sup>



El espacio entre los íconos es optativo

## 4. UBICACIÓN E ICONOGRAFÍA

#### INCORRECTO

##### Orden de los íconos



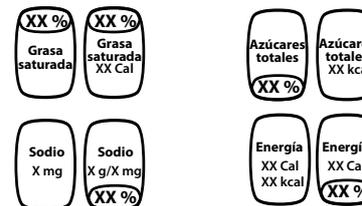
diferente orden según la norma

##### Color de los íconos



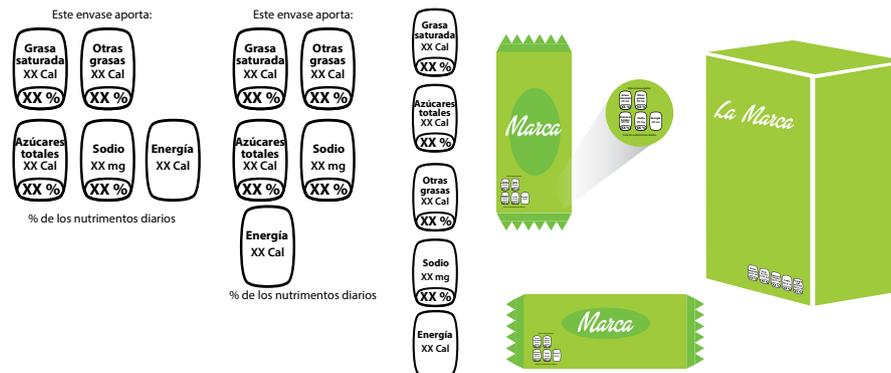
diferentes colores en íconos

##### Posición de la información contenida en los íconos



##### Posición de los íconos en el envase

Área frontal de exhibición mayor a 60 cm<sup>2</sup>



## 4. UBICACIÓN E ICONOGRAFÍA

### Posición de los íconos en el envase

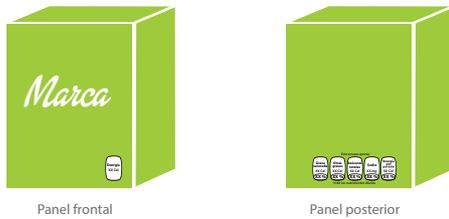
Área frontal de exhibición entre 20cm<sup>2</sup> y 60 cm<sup>2</sup>

CORRECTO

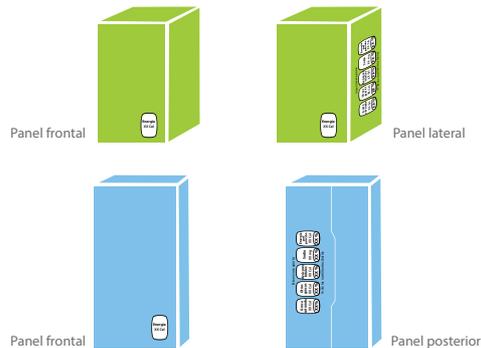
a) Íconos o ícono de energía en el área frontal de exhibición



b) Cuando se imposibilite colocar las pilas en los laterales de manera horizontal, se deberá colocar las pilas en el panel posterior de manera horizontal



c) Cuando por el diseño de empaque o tecnología del empaque, se imposibilite la impresión/colocación de los íconos en el panel posterior, estos se deberán colocar de manera horizontal en el panel lateral o posterior de la siguiente manera:

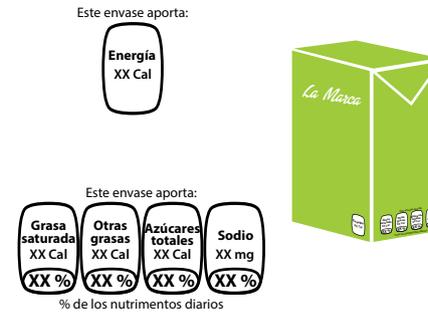


## 4. UBICACIÓN E ICONOGRAFÍA

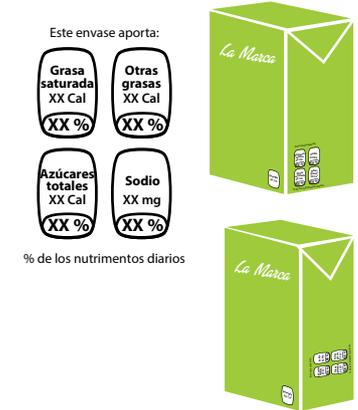
### Posición de los íconos en el envase

Área frontal de exhibición entre 20 cm<sup>2</sup> y 60 cm<sup>2</sup>

CORRECTO



INCORRECTO

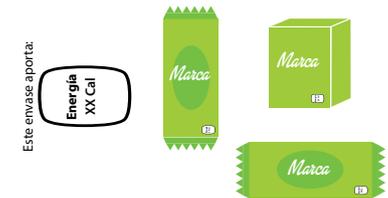


Área frontal de exhibición menor a 20 cm<sup>2</sup>

CORRECTO



INCORRECTO



Área frontal de exhibición menor a 10 cm<sup>2</sup>

CORRECTO



Ícono de energía en cualquier parte del envase

# GUÍA PARA LOS CRITERIOS DE REDONDEO

## 5. GUÍA PARA LOS CRITERIOS DE REDONDEO

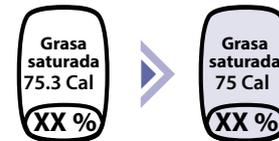
### 5.1 Redondeo General

Para declarar las Grasas saturadas, Otras grasas, Azúcares totales y energía, se deberá cumplir con los siguientes criterios:

- Si el decimal que se va a descartar es igual o mayor que 0.5, se reporta en la unidad inmediata superior.



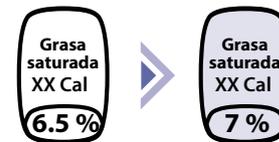
- Si el decimal que se va a descartar es menor que 0.5 se reporta en la unidad inmediata inferior.



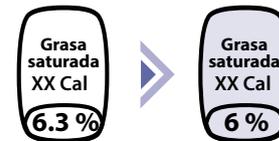
### 5.2 Redondeo para los valores porcentuales de referencia

Los porcentajes de los valores porcentuales de referencia se determinarán con el siguiente criterio.

- Si el decimal que se va a descartar es mayor o igual a 0.5 reportará en la unidad inmediata superior.



- Si el decimal que se va a descartar es menor a 0.5 reportará en la unidad inmediata inferior.

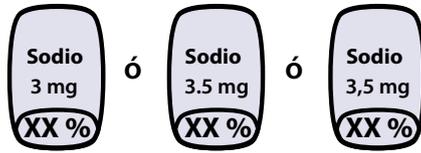


Cuando el valor de un nutrimento sea menor a 5 kilocalorías se deberá declarar en "0" lo mismo que su valor porcentual

## 5. GUÍA PARA LOS CRITERIOS DE REDONDEO

### 5.3 Redondeo para sodio.

El productor podrá optar en declarar el apartado de sodio en enteros o con un decimal.



En el caso de sodio:

- Cuando el valor de sodio sea menor al 1 gramo se deberá declarar en “mg”.
- Cuando el valor de sodio sea mayor a 1 gramo se deberá declarar en “g”.

## 5. GUÍA PARA LOS CRITERIOS DE REDONDEO

### 5.4 Cálculo de los valores porcentuales de referencia.

Como ejemplo para realizar el cálculo de la conversión de gramaje de los nutrimentos a declarar a su equivalente en aporte energético, se tiene:

#### Ejemplo

| Grasa saturada | Fórmula                             | VPR        |
|----------------|-------------------------------------|------------|
| 2.5 g          | $2.5g \times 9 = 22.5 \text{ kcal}$ | VPR= 11.5% |
|                | 23 kcal                             | 12%        |

Grasa saturada  
23 kcal  
12%

### 5.5 Cálculo para el redondeo de energía por envase.

Ejemplo

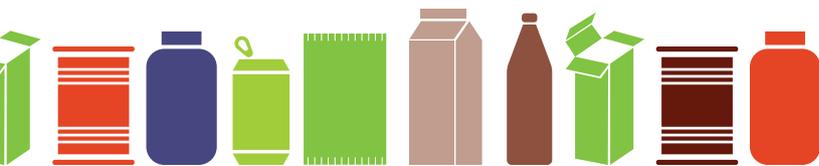
#### Ejemplo

| Energía por porción | Cálculo  | Energía por envase        |
|---------------------|----------|---------------------------|
| 112.5 kcal          | 113 kcal | 113 kcal x 24.3 porciones |
|                     |          | 2746 kcal                 |

Energía por envase  
2746 kcal  
24.3 porciones por envase



Los cálculos se realizarán con números enteros



# CRITERIOS DE IMPLEMENTACIÓN

## 6. CRITERIOS DE IMPLEMENTACIÓN

### 6.1 Fechas para implementar el etiquetado frontal nutricional



A partir del 30 de junio del 2015 todos los alimentos y bebidas no alcohólicas deberán contar con el etiquetado frontal nutricional

Considerando la rotación de los productos y las condiciones de mercado de las diferentes zonas geográficas del país, la **COFEPRIS:**

- Verificará que a partir del 30 de junio de 2015, el cumplimiento del Reglamento, Lineamientos de Etiquetado y NOM 051 se dé en las líneas de producción de las plantas de producción de alimentos y bebidas no alcohólicas.
- Otorgará, a solicitud de los interesados, prórroga de hasta por un año para el cumplimiento del etiquetado frontal nutricional.

Para el caso de los envases retornables, se tienen los siguientes plazos:

| % de cumplimiento | Plazo       |
|-------------------|-------------|
| 10%               | Primer año  |
| 25%               | Segundo año |
| 40%               | Tercer año  |
| 60%               | Cuarto año  |
| 80%               | Quinto año  |
| 100%              | Decimo año  |

## 6. CRITERIOS DE IMPLEMENTACIÓN

### 6.1.2. Criterio para la implementación y verificación del Etiquetado Frontal Nutricional

Están exentos del Etiquetado Frontal Nutricional:

- Los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados producidos con anterioridad al 30 de junio de 2015.
- Los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados producidos dentro del plazo concedido por la autoridad mediante la prórroga correspondiente.

Para determinar si un producto se elaboró con anterioridad a la entrada en vigor de la modificación NOM-051 (30 junio de 2015) o bien dentro del plazo concedido en la prórroga, se deberá observar la fecha de producción del alimento o bebida no alcohólica preenvasado, ya sea, que la fecha esté indicada en su propio etiquetado, o se obtenga mediante el “lote” de producción.

Si del propio “lote” no se identifica la fecha en la que se elaboró el alimento o bebida no alcohólica, el productor de alimentos y bebidas proveerá a la autoridad la información necesaria que permita conocer efectivamente la fecha en la que se elaboró el producto de que se trate.



*Este criterio de implementación y verificación fue publicado en el DOF el 31 de diciembre de 2015.*



## 6. CRITERIOS DE IMPLEMENTACIÓN

### 6.2 Envases individuales y familiares



Contenido de producto **MENOR** al tamaño de la porción mínima de referencia para presentaciones familiares.

## 6. CRITERIOS DE IMPLEMENTACIÓN



Contenido de producto **IGUAL** o **SUPERIOR** a la porción mínima de referencia para presentaciones familiares.



Las porciones mínimas de referencia para presentaciones familiares se encuentran en el artículo noveno del *Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Etiquetado*



El listado de nuevas porciones está disponible en la página de internet de COFEPRIS <http://goo.gl/3WAm7E>

Ejemplo para el uso de porciones mínimas de referencia

| Producto  | Tamaño de la porción mínima de referencia para presentaciones familiares | Ejemplo de contenido de producto* | Envase     |          |
|---|--|-----------------------------------|------------|----------|
|   |  |                                   | Individual | Familiar |
| Galleta   | 101 g  | 110 g                             |            | ✓        |
| Bebida saborizada   | 800 ml   | 600 ml                            | ✓          |          |
| Quesos  | 90 g   | 1 kg                              |            | ✓        |
| Aderezo para ensaladas  | NA   | 250 ml                            |            | ✓        |
| Frutas, verduras y legumbres en conserva o congeladas           | 100 g  | 120 g                             |            | ✓        |
| Paletas heladas   | NA   | 115 ml                            |            | ✓        |
| Carne cruda, marinada, precocida, cocida, albóndigas            | 200 g  | 250 g                             |            | ✓        |
| Pescado en filete, barrita, moldeados refrigerados o congelados | NA   | 200 g                             |            | ✓        |
| Platillo combinado  | NA   | 300 g                             |            | ✓        |
| Chocolate   | 100 g  | 40 g                              | ✓          |          |
| Caramelo o caramelo macizo, pastillas                           | 12 g   | 12 g                              |            | ✓        |
| Dulces a base de leche  | 375 g  | 370 g                             | ✓          |          |



N/A = Envase familiar

## 6. CRITERIOS DE IMPLEMENTACIÓN

### 6.3 Alimentos reconstituidos

Para los alimentos destinados a ser reconstituidos o que requieran preparación antes de ser consumidos, la información del etiquetado frontal nutrimental debe ser declarada de acuerdo a las **instrucciones indicadas para el uso, en la etiqueta.**

Se entienden como alimentos destinados a ser reconstituidos aquellos que necesiten ser hidratados a través de agua, leche o cualquier otro medio líquido o semilíquido.

#### Instrucciones para el uso

**NO** son consideradas como **instrucciones para el uso** las siguientes, o sus análogas:

- ✓ Sugerencias de consumo
- ✓ Receta
- ✓ Sugerencia de preparación
- ✓ Leyendas precautorias
- ✓ Sugerencia de uso
- ✓ Opciones de consumo

Lo anterior ya sea de manera textual o gráfica.



**Instrucciones para el uso.** La etiqueta debe contener las instrucciones de uso cuando sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento o bebida no alcohólica preenvasado.

**SÍ** son consideradas como **instrucciones para el uso** las siguientes:

- ✓ Instrucciones de preparación
- ✓ Modo de preparación
- ✓ Instrucciones de uso
- ✓ Preparación
- ✓ Instrucciones para comer

## 6. CRITERIOS DE IMPLEMENTACIÓN

### 6.4 Alimentos que requieran preparación antes de ser consumidos

En los alimentos que requieran preparación antes de ser consumidos\*, la información nutrimental deberá ser declarada como se consume de acuerdo con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.



**Instrucciones para el uso.** No comprenden a las sugerencias de consumo, sugerencia de preparación, sugerencia de uso, receta, leyendas precautorias, opciones de consumo y otras análogas, ya sea de manera textual o gráfica.

En el caso de productos cárnicos:

#### Reglas:

1. La información nutrimental frontal se presentará conforme a las instrucciones para el uso.
2. En caso de que el producto no proporcione instrucciones para el uso, los productos se declararán conforme a su estado al momento de su venta.

- ✓ Los productos crudos se declaran crudos.
- ✓ Los productos precocidos se declaran precocidos.
- ✓ Los productos marinados se declaran marinados

\*La preparación de alimentos se entenderá como: hervido, cocido, horneado, frito, calentado, etc.

## 6. CRITERIOS DE IMPLEMENTACIÓN

### 6.5 Cárnicos

Los productos cárnicos preenvasados que no declaren contenido neto y que se vendan por pieza, que no abran, rebanen o corten en presencia del consumidor deberán cumplir con el etiquetado frontal nutrimental y solo deberán incluir las 5 pilas por porción, sin incluir la pila de Energía total por envase.



Podrá tomarse como referencia una porción 100g o las porciones señaladas en el punto 1.7 de la tabla del Artículo Noveno del Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos a que se refiere el artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios que deberán observar los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas para efectos de la información que deberán ostentar en el área frontal de exhibición, así como los criterios y las características para la obtención y uso del Distintivo Nutrimental a que se refiere el artículo 25 Bis del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

## 6. CRITERIOS DE IMPLEMENTACIÓN

### 6.6 Edulcorantes de mesa

Unidad o medida casera: Cucharadita/cucharada/pieza/gota/sobre.

El etiquetado frontal nutrimental se reportará con cinco pilas por el contenido calórico real que aporta la medida casera.

Ejemplo:



La minuta se encuentra disponible en la página de COFEPRIS, en la sección de etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas.

<http://goo.gl/DD28SO>

### 6.7 Productos en salmuera

Se evaluará el producto con valores de masa drenada.

En esta categoría además se podrán incluir:

Atún y encurtidos.

### 6.8 Frutas y verduras mínimamente procesadas

No presentan etiquetado frontal nutrimental, siempre y cuando no contengan ingredientes extras como aderezos, crutones, etc.

## 6. CRITERIOS DE IMPLEMENTACIÓN

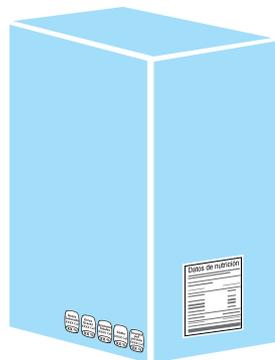
### 6.9 Coexistencia con la tabla nutricional

El etiquetado frontal nutricional es independiente de la información nutricional (tabla nutricional).

La información contenida en la declaración nutricional frontal puede o no corresponder a la contenida en la tabla nutricional.



| Información Nutricional                        |                  |
|--|------------------|
| Porción: 30 g. Porciones por bolsa: 6,7 aprox. |                  |
| CANTIDAD POR PORCIÓN                           |                  |
| Contenido Energético                           | 149 Cal (622 kJ) |
| Grasas Totales                                 | 9 g              |
| de las cuales:                                 |                  |
| Grasa Saturada                                 | 4 g              |
| Grasa Monoinsaturada                           | 3 g              |
| Grasa Poliinsaturada                           | 1 g              |
| Ácidos Grasos Trans                            | 0 g              |
| Colesterol                                     | 0 mg             |
| Sodio  | 310mg            |
| Carbohidratos Disponibles                      | 15 g             |
| de los cuales:                                 |                  |
| Azúcares                                       | 1 g              |
| Fibra Dietética                                | 1 g              |
| Proteínas                                      | 2 g              |



## 6. CRITERIOS DE IMPLEMENTACIÓN

### 6.10 Empaques termoencogibles

Son aquellos a los que se les aplica calor, adaptándose a la forma de producto o envase.

En los productos que utilizan empaques termo encogibles, los íconos pueden presentar una irregularidad en la forma, esto derivado del proceso de termoencogido.

Para la verificación del etiquetado frontal nutricional en alimentos y bebidas no alcohólicas que utilicen la técnica de etiquetas termo encogibles, se deberá considerar una variación en el tamaño y forma del mismo.

Se podrá demostrar el correcto cumplimiento del etiquetado frontal nutricional con el plano mecánico.

## 6. CRITERIOS DE IMPLEMENTACIÓN

### 6.11 Regalo o artículo decorativo

Para efectos del Etiquetado Frontal Nutricional se entenderán como envases que además de contener el alimento o bebida no alcohólica tengan como propósito de servir de regalo o artículo decorativo en sí mismo.

#### Regalo

Aquellos que por su diseño o envase sean diseñados/o fabricados con el propósito de servir como regalo.



#### Artículo decorativo

Aquellos que por su diseño sean un artículo de utilidad o decoración.



Para determinar si es un artículo de regalo podrá someter su consulta a la COFEPRIS

## 6. CRITERIOS DE IMPLEMENTACIÓN

### 6.12 Solicitud de prórroga

Los productores que prevean una imposibilidad para cumplir con el etiquetado frontal nutricional al 30 de junio del 2015, podrán solicitar ante **COFEPRIS**, una prórroga de hasta por un año adicional para su cumplimiento.

Los interesados deberán presentar un escrito libre ante **COFEPRIS**, antes del 30 de junio del 2015.

El escrito libre deberá contener:

1. Identificación del producto
2. Tiempo estimado para su desplazamiento
3. Costos económicos y/o tiempo de desarrollo
4. Inventario de etiquetas



Los productores interesados en solicitar la prórroga deberán considerar los tiempos de respuesta de la COFEPRIS, por lo que es recomendable presentar su solicitud antes del mes de mayo del 2015

## 6. CRITERIOS DE IMPLEMENTACIÓN

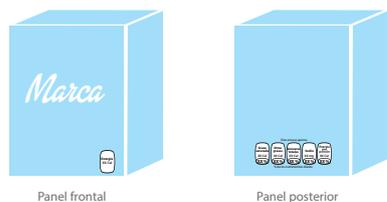
### 6.13 Colocación de íconos: área frontal de exhibición, paneles laterales y panel posterior

Los empaques cuya área frontal de exhibición mida entre 20cm<sup>2</sup> y 60cm<sup>2</sup> deberán eficientar su espacio, para que el ícono o íconos colocados en dicha área faciliten la lectura al consumidor.

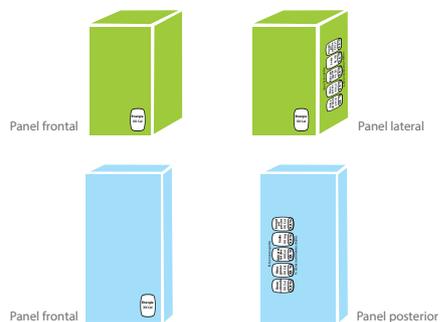
a) Íconos o ícono de energía en el área frontal de exhibición



b) Cuando se imposibilite colocar las pilas en los laterales de manera horizontal, se deberá colocar las pilas en el panel posterior de manera horizontal



c) Cuando por el diseño de empaque o tecnología del empaque, se imposibilite la impresión/colocación de los íconos en el panel posterior, estos se deberán colocar de manera horizontal en el panel lateral o posterior de la siguiente manera:



# DISTINTIVO NUTRIMENTAL

## 7. DISTINTIVO NUTRIMENTAL

### 7.1 Objetivo

Con el objetivo de mantener informada a la población sobre los alimentos que promueven una alimentación balanceada, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios diseñó un sello nutricional con el objetivo de promover alimentos que cumplan con los criterios nutrimentales.

Es por ello que sólo podrá marcarse, imprimirse y reproducirse en los envases de aquellos alimentos y bebidas no alcohólicas expresamente autorizados.

El Distintivo Nutrimental **es voluntario**.

Los interesados en usar el distintivo nutricional deberán tener autorización por parte de la COFEPRIS.

## 7. DISTINTIVO NUTRIMENTAL

### 7.2 Obtención del Distintivo Nutricional

¿Ante quién se presenta?

La solicitud de trámite se ingresa en el Centro Integral de Servicios de la COFEPRIS.

¿Cuáles son los requisitos para solicitarlo?

Los requisitos para la obtención del distintivo nutricional son:

1. Escrito Libre dirigido a la Comisión Federal Para la protección Contra Riesgos Sanitarios.
2. Nombre, denominación o razón social de quien o quienes promuevan.
3. En su caso, nombre del representante legal, adjuntando los documentos que acrediten su responsabilidad.
4. Domicilio del solicitante.
5. La petición de autorización de uso del distintivo nutricional.
6. Nombre y descripción del producto que ostentará el distintivo nutricional .
7. La denominación genérica y descripción de categoría y en su caso, subcategoría.
8. Detallar el cumplimiento de los criterios nutrimentales, respecto de los alimentos y bebidas no alcohólicas a que se hace referencia en la solicitud
9. Lugar y fecha de la solicitud.
10. Firma autógrafa del solicitante o representante legal.



La COFEPRIS podrá solicitar mayor información para tener elementos para su evaluación.

El solicitante podrá adjuntar toda la información o documentación que considere necesaria para soportar su solicitud.

Para mayor información:  
<http://www.cofepris.gob.mx/AS/Paginas/Publicidad/EtiquetadoYPublicidad.aspx>

## 7. DISTINTIVO NUTRIMENTAL

### 7.3 Logotipo

Racional creativo:

El sello ilustra la cualidades de una buena alimentación. Está formado por tres círculos que al colocarse uno encima del otro simbolizan al ser humano, la continuidad y el bienestar.

El contraste de color representa el equilibrio así como el inicio y el fin, esto refuerza nuestra idea de que una alimentación correcta consiste en el balance de los alimentos y de que la alimentación es la base o inicio de una buena salud.

Los símbolos, letra y gráfica, conforman una unidad indivisible que resume intención y característica del logotipo.



## 7. DISTINTIVO NUTRIMENTAL

### 7.4 Elementos

La denominación “Sello Nutricional” ha sido determinada por un mandato que caracteriza su uso.

La relación y proporción entre los elementos del logotipo se han definido a distancias específicas en la retícula y no pueden ser modificadas o alteradas de ninguna forma: proporción, composición y/o distribución de los elementos que la componen.

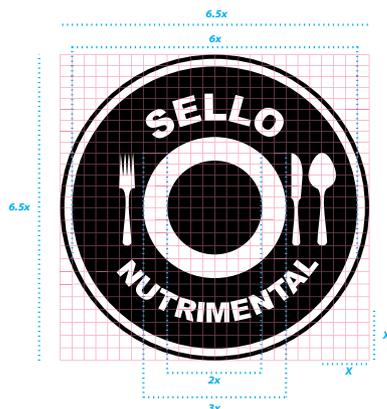
Está prohibido el uso de cualquiera de los elementos de la identidad del distintivo nutricional, de manera separada o de forma aislada.

### 7.5 Retícula

El esquema muestra la correcta construcción del logotipo; por ningún motivo se deben variar las proporciones o sus relaciones estructurales.

Utilizar siempre los archivos electrónicos ya creados y por ningún motivo intentar redibujar el logotipo.

Esta retícula no incluye el área de restricción.



## 7. DISTINTIVO NUTRIMENTAL

### 7.6 Área de restricción

La fuerza y limpieza del logotipo dependen del espacio existente alrededor y del tamaño al que éste se reproduzca.

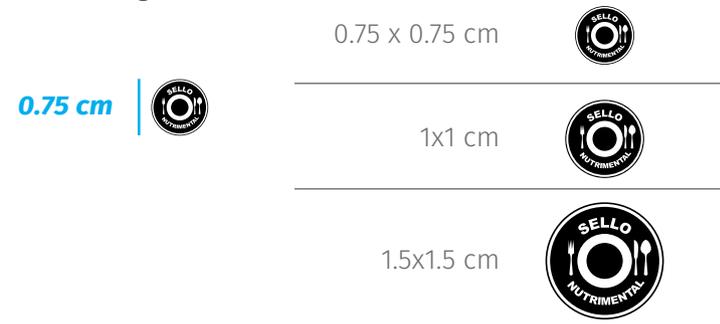
El área libre a cada uno de sus lados debe de ser el tamaño del radio del círculo central como se muestra a continuación. Debe respetarse siempre.



### 7.7 Tamaño mínimo

El tamaño mínimo del logotipo es de 0.75 cm, esto con la intención de que no pierda nitidez en sus aplicaciones impresas.

El logotipo puede manejarse en diversos tamaños, dependiendo de la pieza impresa. Siempre y cuando permanezca legible.



## 7. DISTINTIVO NUTRIMENTAL

### 7.8 Aplicaciones de color

Aquí se presentan las únicas formas correctas de utilizar el logotipo al tener una aplicación de fondo contraste.

Esto con el objeto de cuidar y mantener la unidad en la aplicación del logotipo sobre otros fondos.

En la aplicación del distintivo nutricional se utilizará los colores contrastantes con el fondo del área donde se ubique, de manera que su lectura sea clara. El uso de efectos especiales como volúmenes, sombras o sobre imágenes que dificulten la lectura o identificación del distintivo nutricional no está permitido.

El logotipo correspondiente al distintivo nutricional deberá colocarse en cualquier parte del envase, de forma tal que no interfiera con lo señalado en las normas de etiquetado e información comercial que les resulten aplicables a los alimentos y bebidas no alcohólicas.



POSITIVO

EJEMPLO 1



En fondos claro utilizar esta aplicación.



NEGATIVO

EJEMPLO 2



En fondos oscuros utilizar alguna de estas aplicación.

## 7. DISTINTIVO NUTRIMENTAL

### 7.9 Usos incorrectos

Es preciso seguir los lineamientos de aplicación asentados en este manual para lograr una imagen uniforme y consistente.

Cualquier alteración en las proporciones y colores dará como resultado un logotipo desfavorable.



Uso Correcto



# SOLICITUD DE CATEGORÍA Y SUBCATEGORÍA

## 8. SOLICITUD DE CATEGORÍA Y SUBCATEGORÍA

### 8.1 Requisitos

Existe la posibilidad de solicitar opinión por escrito a la COFEPRIS sobre aquellos productos que de manera específica no se encuentran en las categorías y subcategorías de los criterios nutrimentales.

La solicitud de opinión se realizará mediante escrito libre con los siguientes requisitos:

- Características de su producto
- Propuesta de categoría a la cual se asemeja, o en su caso
- Solicitud de que se les designe una nueva categoría

## 8. SOLICITUD DE CATEGORÍA Y SUBCATEGORÍA

### 8.2 Procedimiento



Comisión Federal para la Protección  
contra Riesgos Sanitarios



La COFEPRIS resolverá a partir de 2 criterios:

1. Las de aquellos productos con los que tenga más parecido o se identifique mejor, o en su caso;
2. Aquellos criterios nutrimentales que les hubieran sido otorgados por COFEPRIS, en términos del capítulo IV de los Lineamientos de Etiquetado.

# DEFINICIONES Y MARCO REGULATORIO

## 9. DEFINICIONES Y MARCO REGULATORIO

### 9.1 Definiciones

**Área frontal de exhibición.** Aquella superficie donde se encuentra, entre otra información, la denominación y la marca comercial del producto. A efecto de calcular dicha área, se estará a lo dispuesto en la *NOM-030-SCFI-2006, Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones*, y sus actualizaciones, aplicándosele lo correspondiente al término “superficie principal de exhibición”.

**Envase individual.** Aquél cuyo contenido de producto sea menor al tamaño de la porción mínima de referencia para presentaciones familiares señalada en el *Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Etiquetado*.

**Envase familiar.** Aquél cuyo contenido sea igual o superior a la porción mínima de referencia para presentaciones familiares señalada en el *Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Etiquetado*.

**Envase múltiple o colectivo.** A cualquier empaque, recipiente o envoltura en el que se encuentren contenidos dos o más unidades de producto preenvasado, iguales o diferentes, destinados para su venta al consumidor.

**Preenvasado.** A la colocación de productos en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor, que permita que la cantidad de producto contenido en él no pueda ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.

---

## 9. DEFINICIONES Y MARCO REGULATORIO

---

**Bebidas saborizadas.** Productos elaborados por la disolución en agua para uso y consumo humano, de azúcares y/o edulcorantes, con independencia de que contengan otros ingredientes y aditivos, y que pueden estar o no carbonatados

**Bebidas saborizadas de bajo contenido energético.** Éstas son aplicables para todos aquellos productos que cumplan con el criterio nutrimental establecido en los Lineamientos de Publicidad y que cumplan con los siguientes elementos:

- Contener azúcares (<5 gr/100 ml) en mayor proporción que los edulcorantes no calóricos, y contener ingredientes que aporten nutrimentos (jugos, pulpas, etc.), y/o
- Contener vitaminas y/o minerales conforme a la NOM-086-SSA1-1994, numeral 6.2, titulada “Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas no Alcohólicas con modificación en su composición. Especificaciones nutrimentales”, y
- No contener taurina o glucoronolactona o tiamina y/o cualquier otra sustancia que produzca efectos estimulantes similares.

**Botanas.** A los productos de: pasta de harinas, cereales, leguminosas, tubérculos, féculas, granos, frutas, frutos, semillas o leguminosas con o sin cáscara o cutícula, piel de cerdo, así como productos nixtamalizados; que pueden estar fritos, horneados, explotados, cubiertos, extruidos o tostados; adicionados o no con sal, con independencia de que contengan otros ingredientes y aditivos para alimentos.

**Chocolate.** Al producto homogéneo elaborado a partir de la mezcla de dos o más de los siguientes ingredientes: pasta de cacao, manteca de cacao, cocoa adicionado de azúcares u otros edulcorantes, con independencia de que se utilicen otros ingredientes, tales como productos lácteos y aditivos para alimentos

---

## 9. DEFINICIONES Y MARCO REGULATORIO

---

**Productos similares al chocolate.** A los productos elaborados a partir de manteca de cacao en los que para su elaboración se ha sustituido total o parcialmente ésta por otras grasas vegetales comestibles o, en su caso, por sus fracciones hidrogenadas, y son elaborados bajo formatos o moldeados especiales cuya presentación, aspecto, sabor o consumo son susceptibles a ser confundidos con el Chocolate.

**Productos a granel.** Producto que debe pesarse, medirse o contarse en presencia del consumidor por no encontrarse preenvasado al momento de su venta.

### 9.2 Disposiciones de referencia

Los principales ordenamientos que sustentan el etiquetado frontal nutrimental son *el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios* y los *Lineamientos de Etiquetado*.

- **Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios**

DOF: 14 de febrero de 2014

[http://www.dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5332690&fecha=14/02/2014](http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5332690&fecha=14/02/2014)

- **Acuerdo por el que se emiten los Lineamientos de Etiquetado**

El artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios que deberán observar los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas para efectos de la información que deberán ostentar en el área frontal de exhibición, así como los criterios y las características para la obtención y uso del distintivo nutrimental a que se refiere el artículo 25 Bis del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. DOF: 15 de abril de 2014

[http://www.dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5356328&fecha=14/08/2014](http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5356328&fecha=14/08/2014)

---

## 9. DEFINICIONES Y MARCO REGULATORIO

---

### 9.3 Normas de referencia

Este manual se complementa con las siguientes normas vigentes o las que las sustituyan:

- **NOM-002-SCFI-2011**, Productos preenvasados - Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. (DOF: 10 agosto de 2012)
- **NOM-008-SCFI-2002**, Sistema General de Unidades de Medida. (DOF: 27 noviembre de 2002)
- **NOM-030-SCFI-2006**, Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. (DOF: 6 noviembre de 2006)  
<http://www.ordenjuridico.gob.mx/Publicaciones/CDs2007/CDAgropecuaria/pdf/73NOM.pdf>
- **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- **NOM-086-SSA1-1994**, Bienes y servicios - Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. (DOF: 26 junio de 1996)



### Alimentos envasados y enlatados:

- El envase debe encontrarse sin abolladuras o fugas y limpio.
- La fecha de caducidad o consumo preferente deben estar vigentes para garantizar la calidad e inocuidad de éstos al momento de su consumo.
- No se deben aceptar alimentos enlatados cuando las latas tengan abolladuras, estén goteando, abultadas u oxidadas, estas son señales de alerta de que puede haber bacterias peligrosas desarrollándose en el interior.
- Una vez abierto un producto envasado, se deben seguir las instrucciones para la conservación de éste, las cuales deben aparecer en el etiquetado.



### Alimentos perecederos:

- Congelados:  
El transporte que contiene los alimentos deberá contar con termómetros que registren la temperatura, para verificar que ésta es de  $-18^{\circ}\text{C}$ , el producto no deberá presentar signos de descongelación, de ser así debe rechazarse.
- Refrigerados:  
El alimento debe recibirse a una temperatura de  $4^{\circ}\text{C}$  o menos, a temperaturas mayores no debe aceptarse el producto.



### Bebidas envasadas:

- El envase debe observarse limpio, sin grietas o abolladuras.
- El líquido contenido, debe ser de color y olor característicos del producto.
- Las tapas deben estar íntegras, sin signos de que ha sido abierta previamente y en su caso sin corrosión, en caso contrario deben rechazarse.



### Verduras:

- Deben ser de colores vivos, inodoras o ligeramente olorosas.
- Las verduras de tallo deben estar perfectamente adheridas a él; con la piel lisa, suave, con aspecto húmedo y brillante.
- Las hortalizas de hoja deben estar libres de insectos y tierra, las hojas deben tener un aspecto húmedo y brillante, y de tallos crujientes.
- La familia de las coles (brócoli y coliflor) deberá tener una consistencia dura y apretada, además de colores brillantes y pocas hojas maltratadas alrededor, libres de insectos.
- Las hortalizas de raíz y tubérculos (papa, zanahoria, betabel, otros) deben estar lo más limpias posible, sin raspaduras ni agujeros, sin raíces o que éstas sean muy delgadas.
- Las legumbres como las habas, el ejote, los chícharos, entre otros, deben tener colores intensos; la vaina que las protege debe estar íntegra, sin presencia de moho.



### Frutas:

- Deben ser de color y olor característicos de cada fruta
- Deben ser de colores vivos interna y externamente.
- Lo más limpias posible; sin golpes, raspones, magulladuras, agujeros, ni presencia de moho.
- Si las frutas tienen tallo, deberán estar perfectamente unidas a él, de con la cáscara perfectamente adherida a la carne.



### Pescado:

- Deberá tener agallas de color rojizo y brillante, las cuales se sitúan a ambos lados de la cabeza; ojos saltones, transparentes y brillantes. Textura firme y olor característico.
- Deberá rechazarse cuando: tenga agallas secas, grises o verdes, los ojos hundidos u opacos con bordes rojos. Textura flácida y un olor agrio, putrefacto o a amoníaco.



### Carnes rojas:

- En el caso de la carne de res, el color debe ser rojo brillante; la carne de cerdo debe ser rosa pálido y la de cordero color rojo.
- Grasa de color blanco o ligeramente amarilla.
- Textura firme y elástica
- En cuanto al olor debe ser sutil y característico. Si se compra carne fresca, debe consumirse inmediatamente; es importante considerar que una vez que se descongela sólo debe refrigerarse y no volverse a congelar.
- Se debe evitar comprar la carne cuando presente coloraciones café oscuro o verdosas y la grasa sea amarilla.



### Aves:

- De color blanco a amarillo característico, sin decoloración o ligeramente rosado.
- No se debe comprar si presentan coloración verdosa, amoratada o con diferentes coloraciones
- Olor debe ser tenue y característico.
- Su textura firme y húmeda, nunca pegajosa o blanda. Si se compra empacada debe verificarse la fecha de caducidad.



### Huevo:

- El cascarón debe estar limpio y entero.
- El color del cascarón debe ser de blanco a rojizo.
- En caso de comprarse empacado, debe verificarse la fecha de caducidad.
- Se rechaza si el cascarón se encuentra quebrado o manchado con excremento o sangre.



### Granos, harinas, tortillas, productos de panificación y otros productos secos:

- De color y olor característicos, sin presencia de moho o materia extraña como: piedras, madera, vidrio o signos de infestación por plagas.
- Se debe rechazar cuando exista coloración ajena al alimento, con moho o infestación de alguna plaga.



