

Plomo (Pb)	0.5mg / Kg
Cadmio (Cd)	0.1mg / Kg
Aflatoxinas	20µg / Kg

MATERIAS EXTRAÑAS

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 50g de producto. (NOM-247-SSA1-2008).

PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus propiedades sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas por espacio mínimo de seis meses a partir de la fecha de entrega a DIF Estatal Chihuahua. 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 Y EMBALAJE

EMPAQUE O ENVASE

Invasada en bolsa de polietileno calibre mínimo de 250 micras, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien material resistente e inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento, con un contenido neto de 400g.

EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/ cm², resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos"

en el programa".

- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (*Unidos con Valor*)
- El logotipo del DIF Estatal (*De Puertas Abiertas*)
- El objetivo de la EIASA: "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

Etiquetado relacionado con la Inocuidad de los alimentos e instrucciones para manipulación, preparación y uso

- 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 "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.
- "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN.

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

MATERIA PRIMA/ PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
	Pre envasadas	
Envase	íntegro y en buen estado	roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	vencida

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 O REGLAMENTOS VIGENTES

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentren presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y Sanitaria.
- Tablas de composición de los alimentos. Edición de aniversario. (1996). INNSZ. México.
- Proyecto de Norma General de Calidad para la Adquisición de alimentos.
- NMX-F-289-NORMEX-2014 Avena laminada o en copos. Especificaciones.
- NMX-F-334-S-1979. Hojuelas de avena precocidas para infantes y niños de corta edad.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-030-SCFI-2006, Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta.
- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. 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.

LECHE EN POLVO DESCREMADA, SABOR NATURAL

COMPOSICIÓN

Secreción natural de la glándula mamaria de las vacas sanas, excluido el calostro. Esta es sometida a un proceso de deshidratación, homogenizado y atomizado hasta conseguir el tamaño de la partícula deseado, garantizando la inocuidad del producto. Descremada, sabor natural, en presentación de 1 kg, con vitamina A y Vitamina D3

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ASPECTO: Polvo fino, uniforme, sin compactar, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente.

COLOR: Característico, amarillo cremoso.

OLOR Y SABOR: Característico de la leche, exento de olores y sabores extraños o desagradables.

DISPERSABILIDAD: Buena solubilidad para obtener una mezcla homogénea (instantánea), que debe disolverse en una proporción de 30g de leche descremada en polvo en 210 mL de agua a una temperatura de 20 °C, en un período no mayor de 15 segundos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

CONTENIDO NETO 1KG

PROPIEDAD	LÍMITES
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
Contenido de sodio	400MG / 100G
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	MÍNIMO 27

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PRUEBA	PARÁMETRO
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

CONTAMINANTES QUÍMICOS

CONTAMINANTE	LÍMITE
Plomo (Pb)	0.1 mg/kg
Mercurio (Hg)	0.05 mg/kg
Arsénico (As)	0.2 mg/kg

Aflatoxina M1	0.5 µg/L
---------------	----------

ADITIVOS

Solo se podrán utilizar los enlistados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES	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)

ESPECIFICACIONES GENERALES E INHIBIDORES	LÍMITE
Derivados Clorados	NEGATIVO
Sales Cuaternarias de amonio	NEGATIVO
Formaldehído	NEGATIVO
Antibióticos	NEGATIVO
Oxidantes	NEGATIVO

MATERIA EXTRAÑA

No presentar materias extrañas, deberá estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra.

PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Especificaciones nutrimentales
- Especificaciones generales e inhibidores
- Determinación de adulteración
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

DETERMINACIÓN DE ADULTERACIÓN

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 en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

- *Relación caseína/proteína:* Para el caso de la leche en polvo, del 34% que debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser de caseína.
- *Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22* aplicando el método de prueba

descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999 y el descrito en el numeral 8.7.1 de la NOM-155-SCFI-2012.

- *Determinación, identificación y cuantificación de esteroides.* Permite la detección del colesterol, el principal esteroide de la leche por contener grasa de origen animal y la presencia de grasa de origen vegetal, mediante el análisis de fitoesteroides (β -sitosterol, campesterol, stigmastanol, entre otros). En caso de presentar perfil de ácidos grasos atípico de la leche, se sugiere llevar a cabo esta determinación.

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Deberá de tener una vida de anaquel mínimo de 6 meses a partir de la fecha de entrega al almacén de DIF Estatal Chihuahua.

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 Y EMBALAJE

ENVASE O EMPAQUE

Se debe envasar en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales. En presentaciones de 1Kg y de producto contenidos en bolsa cerrada herméticamente.

EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/ cm², resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (*Unidos con Valor*)
- El logotipo del DIF Estatal (*De Puertas Abiertas*)
- El objetivo de la EIASA: "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas.

colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

Etiquetado relacionado con la Inocuidad de los alimentos e instrucciones para manipulación, preparación y uso

Los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM-008-SCFI-2002, 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 "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."
- 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].

MÉTODO DE RECONSTITUCIÓN

Disolver 120 g de producto en 880 ml de agua para hacer un litro de leche reconstituida.

MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN.

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Pre envasadas		
Envase	Íntegro y en buen estado	Roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	vigente	vencida

Los paquetes de leche deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte.

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 O REGLAMENTOS VIGENTES

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentren presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- NOM-155-SCFI-2012. Leche – Denominaciones. Especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
- NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche. Formula láctea. Producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y Sanitaria. NOM-030-SCFI-2006. Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NMX-F-744-COFOCALEC-2011. Sistema leche- alimentos lácteos- determinación de grasa butírica leche en polvo y productos de leche en polvo – método de prueba gravimétrica (método de referencia).
- 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 alimenticio, su uso y disposiciones sanitarias.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- CAC/RCP 56-2004. Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.



LECHE EN POLVO ENTERA, SABOR NATURAL

COMPOSICIÓN

Secreción natural de la glándula mamaria de las vacas sanas, excluido el calostro. Esta es sometida a un proceso de deshidratación, homogenizado y atomizado hasta conseguir el tamaño de la partícula deseado, garantizando la inocuidad del producto. Entera, sabor natural, en presentación de 1kg. con Vitamina A, y Vitamina D3

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ASPECTO: Polvo fino, uniforme, sin compactar, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente.

COLOR: Característico, amarillo cremoso.

OLOR Y SABOR: Característico de la leche, exento de olores y sabores extraños o desagradables.

DISPERSABILIDAD: Buena solubilidad para obtener una mezcla homogénea (instantánea), que debe disolverse en una proporción de 30g de leche descremada en polvo en 210 mL de agua a una temperatura de 20 °C, en un período no mayor de 15 segundos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

CONTENIDO NETO 1KG

PROPIEDAD	LÍMITES
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
Contenido de sodio	400MG / 100G
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	MÍNIMO 27

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PRUEBA	PARÁMETRO
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

CONTAMINANTES QUÍMICOS

CONTAMINANTE	LÍMITE
Plomo (Pb)	0.1 mg/kg
Mercurio (Hg)	0.05 mg/kg
Arsénico (As)	0.2 mg/kg
Aflatoxina M1	0.5 µg/L

ADITIVOS

Solo se podrán utilizar los enlistados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES	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)

ESPECIFICACIONES GENERALES E INHIBIDORES	LÍMITE
Derivados Clorados	NEGATIVO
Sales Cuaternarias de amonio	NEGATIVO
Formaldehído	NEGATIVO
Antibióticos	NEGATIVO
Oxidantes	NEGATIVO

MATERIA EXTRAÑA

No presentar materias extrañas, deberá estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra.

PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Especificaciones nutrimentales
- Especificaciones generales e inhibidores
- Determinación de adulteración
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

DETERMINACIÓN DE ADULTERACIÓN

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 en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

- *Relación caseína/proteína:* Para el caso de la leche en polvo, del 34% que debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser de caseína.
- *Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22* aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999 y el descrito en el numeral 8.7.1 de la NOM-155-SCFI-2012.

- *Determinación, identificación y cuantificación de esteroides.* Permite la detección del colesterol, el principal esteroide de la leche por contener grasa de origen animal y la presencia de grasa de origen vegetal, mediante el análisis de fitoesteroides (β -sitosterol, campesterol, stigmaterol, entre otros). En caso de presentar perfil de ácidos grasos atípico de la leche, se sugiere llevar a cabo esta determinación.

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Deberá de tener una vida de anaquel mínimo de 6 meses a partir de la fecha de entrega al almacén de DIF Estatal Chihuahua.

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 Y EMBALAJE

ENVASE O EMPAQUE

Se debe envasar en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales. En presentaciones de 1Kg y de producto contenidos en bolsa cerrada herméticamente.

EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/ cm², resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente *"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"*.
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (*Unidos con Valor*)
- El logotipo del DIF Estatal (*De Puertas Abiertas*)
- El objetivo de la EIASA: *"Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada"*.

La forma de la caja no puede ser cúbica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

Etiquetado relacionado con la Inocuidad de los alimentos e instrucciones para manipulación, preparación y uso

Los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM-008-SCFI-2002, 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 "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."
- 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).

MÉTODO DE RECONSTITUCIÓN

Disolver 120 g de producto en 880 ml de agua para hacer un litro de leche reconstituida.

MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN.

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Pre envasadas		
Envase	Íntegro y en buen estado	Roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	vigente	vencida

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 O REGLAMENTOS VIGENTES

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentren presentes

microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- NOM-155-SCFI-2012. Leche – Denominaciones. Especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
- NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche. Formula láctea. Producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y Sanitaria. NOM-030-SCFI-2006. Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NMX-F-744-COFOCALEC-2011. Sistema leche- alimentos lácteos- determinación de grasa butírica leche en polvo y productos de leche en polvo – método de prueba gravimétrica (método de referencia).
- 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 alimenticio, su uso y disposiciones sanitarias.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- CAC/RCP 56-2004. Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

LECHE EN POLVO SEMIDESCREMADA, SABOR NATURAL

COMPOSICIÓN

Secreción natural de la glándula mamaria de las vacas sanas, excluido el calostro. Esta es sometida a un proceso de deshidratación, homogenizado y atomizado hasta conseguir el tamaño de la partícula deseado, garantizando la inocuidad del producto. Semidescremada, sabor natural, en presentación de 1Kg con vitamina A y vitamina D3

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ASPECTO: Polvo fino, uniforme, sin compactar, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente.

COLOR: De blanco a amarillo cremoso.

OLOR Y SABOR: Característico de la leche, exento de olores y sabores extraños como rancio, ácido, sebo u otros.

DISPERSABILIDAD: Buena solubilidad para obtener una mezcla homogénea (instantánea), que debe disolverse en una proporción de 30g de leche semidescremada en polvo en 210 mL de agua a una temperatura de 20 °C, en un periodo no mayor de 15 segundos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

CONTENIDO NETO 1KG

PROPIEDAD	LÍMITES
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
Contenido de sodio	400MG / 100G
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos. % (m/m)	MÍNIMO 27

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PRUEBA	PARÁMETRO
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

CONTAMINANTES QUÍMICOS

CONTAMINANTE	LÍMITE
Plomo (Pb)	0.1 mg/kg
Mercurio (Hg)	0.05 mg/kg
Arsénico (As)	0.2 mg/kg
Aflatoxina M1	0.5 µg/L

ADITIVOS

Solo se podrán utilizar los enlistados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES	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)

ESPECIFICACIONES GENERALES E INHIBIDORES	LÍMITE
Derivados Clorados	NEGATIVO
Sales Cuaternarias de amonio	NEGATIVO
Formaldehído	NEGATIVO
Antibióticos	NEGATIVO
Oxidantes	NEGATIVO

MATERIA EXTRAÑA

No presentar materias extrañas, deberá estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra.

PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Especificaciones nutrimentales
- Especificaciones generales e inhibidores
- Determinación de adulteración
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

DETERMINACIÓN DE ADULTERACIÓN

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

LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS

Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros), por ejemplo, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

- *Relación caseína/proteína:* Para el caso de la leche en polvo, del 34% que debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser de caseína.
- *Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22* aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999 y el descrito en el numeral 8.7.1 de la NOM-155-SCFI-2012.
- *Determinación, identificación y cuantificación de esteroides.* Permite la detección del colesterol, el principal esteroide de la leche por contener grasa de origen animal y la presencia de grasa de origen vegetal, mediante el análisis de fitoesteroides (β -sitosterol, campesterol, stigmantesol, entre otros). En caso de presentar perfil de ácidos grasos atípico de la leche, se sugiere llevar a cabo esta determinación.

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Deberá de tener una vida de anaquel mínimo de 6 meses a partir de la fecha de entrega al almacén de DIF Estatal Chihuahua.

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 CICOPLAPEST.

ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE O EMPAQUE

Se debe envasar en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales. En presentaciones de 1Kg de producto contenidos en bolsa cerrada herméticamente.

EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/cm², resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (Unidos con Valor)
- El logotipo del DIF Estatal (De Puertas Abiertas)
- El objetivo de la EIASA: "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y

variada".

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

Etiquetado relacionado con la Inocuidad de los alimentos e instrucciones para manipulación, preparación y uso

Los productos objeto de esta norma, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI-2011, NOM-008-SCFI-2002, 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 "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."
- 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).

MÉTODO DE RECONSTITUCIÓN

Disolver 120 g de producto en 880 ml de agua para hacer un litro de leche reconstituida.

MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN.

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Pre envasadas		
Envase	Íntegro y en buen estado	Roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva

Fecha de caducidad o de consumo preferente	vigente	vencida
--	---------	---------

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 O REGLAMENTOS VIGENTES

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentren presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- NOM-155-SCFI-2012. Leche – Denominaciones, Especificaciones físicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
- NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, Formula láctea, Producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y Sanitaria. NOM-030-SCFI-2006. Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NMX-F-744-COFOCALEC-2011. Sistema leche- alimentos lácteos- determinación de grasa butírica leche en polvo y productos de leche en polvo – método de prueba gravimétrica (método de referencia).
- 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 alimenticio, su uso y disposiciones sanitarias.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- CAC/RCP 56-2004. Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.



LENTEJA NACIONAL, ÚLTIMA COSECHA. CATEGORÍA EXTRA

COMPOSICIÓN

Lenteja perteneciente a la familia *Papilionáceas* o *Fabaceae*, semillas de forma aplanada con tamaño desde 3 a 8 mm, última cosecha, nacional, categoría extra.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ASPECTO: Grano limpio y despedregado, mismo tamaño y apariencia uniforme propias del producto.

COLOR: Café verdoso opaco, propio del producto.

SABOR: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.

OLOR: Característico del grano de la lenteja sano, seco y limpio. No debe presentar olores extraños tales como a humedad, fermentación, rancidez, enmohecido o de cualquier otro olor extraño.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

- Contenido Neto 500g y 1Kg
- Humedad: Entre 13 y 15 %

ESPECIFICACIONES	LIMITES MÁXIMOS (%)
Impurezas y Materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos Dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo general	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.5
Granos Defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00

NMX - FF-038-SCFI-2016.

METALES PESADOS	LIMITES MÁXIMOS
Plomo	0.2 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

CODEX-ALIMENTARIUS

Recibido

PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Metales pesados
- Aditivos
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus propiedades sensoriales por espacio mínimo de seis meses a partir de la fecha de entrega a DIF Estatal Chihuahua.

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 CICOPFAEST.

ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

En bolsa de polietileno calibre mínimo de 150 micras, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas. La presentación de 1kg deberá ser para Paquetes de víveres para desayuno escolar caliente modalidad urbano, Paquetes de víveres para desayuno escolar caliente modalidad rural, Paquetes de víveres para comedor comunitario, Paquetes de víveres para desayuno escolar caliente con pertinencia cultural y Paquete de víveres para jefes y jefas de familia, mientras la presentación de 500g deberá ser para Paquete de víveres para personas con discapacidad, Paquete de víveres para menor de 5 Años no escolarizado, Paquete de víveres para menor de 5 años con desnutrición, Paquete de víveres para mujer embarazada o en periodo de lactancia y Paquete de víveres para grupos en riesgo.

EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/ cm², resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (*Unidos con Valor*)
- El logotipo del DIF Estatal (*De Puertas Abiertas*)
- El objetivo de la EIASA: "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

Etiquetado relacionado con la Inocuidad de los alimentos e instrucciones para manipulación, preparación y uso

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 "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN.

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Pre envasadas		
Envase	Íntegro y en buen estado	Roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida

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

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

NORMAS O REGLAMENTOS VIGENTES

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentren presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- Codex Stan 171-1989. Norma Codex para determinadas legumbres.
- NMX-FF-038-SCFI-2016. Fabáceas – Frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) especificaciones y métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial – declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y Sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene par el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de salud.
- CAC/RCP 56-2004. Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.



MEZCLA CEREALES INTEGRALES

COMPOSICIÓN

Mezcla de cereales integrales: trigo integral inflado, arroz integral inflado, sorgo integral inflado sabor vainilla en presentación de 250 g, apto para ser consumidos directamente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ASPECTO: Grano inflado, suave, crujiente, sin presentar producto pulverizado y sin dureza excesiva.

COLOR: Crema amarillo con manchitas cafés características del grano de trigo.

OLOR: Característico

SABOR: Característico, moderadamente dulce.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

- Contenido Neto 250g.

PARÁMETRO	LÍMITE
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 perfil de azúcares (glucosa, fructosa, sacarosa)
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo*
Grasas saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 g*
Sodio	120 mg

*DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA EIASA VIGENTE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITES
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos	Máximo 300 UFC/g

NOM-247-SSA1-2008

ADITIVOS

Sólo se podrán utilizar los listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	LÍMITES
PLOMO (PB)	0.5 MG/KG
CADMIO (CD)	0.1 MG/KG
AFLATOXINAS	MÁXIMO 20 µG/KG

MATERIAS EXTRAÑAS

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.

PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

VIDA ÚTIL PREVISTA 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 CICOPFAEST.

ENVASE Y EMBALAJE

EMPAQUE

Bolsa de polipropileno de calibre no menor de 50 micras sellada térmicamente, con 250g. Elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales, manteniendo intactas las propiedades del alimento.

EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/ cm², resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (Unidos con Valor)
- El logotipo del DIF Estatal (De Puertas Abiertas)
- El objetivo de la EIASA: "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO

- 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 "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Pre envasadas		
Envase	Íntegro y en buen estado	Roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Apariencia / Aspecto	Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las características sensoriales establecidas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida

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 O REGLAMENTOS VIGENTES

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentren presentes

LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS

microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- NOM-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.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- Modificación de la Norma Oficial Mexicana 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.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
- NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
- NMX-F-615-NORMEX-2004. Alimentos - Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos - Determinación de proteínas en alimentos. Métodos de ensayo (prueba).
- NMX-F-613-NORMEX-2003. Alimentos - Determinación de fibra cruda en alimentos - Métodos de prueba.
- 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.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- CAC/RCP 56-2004. Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en alimentos.

NOPALES EN SALMUERA

COMPOSICIÓN

Producto obtenido a partir de las paletas carnosas erizadas de espinas que representan las hojas de la planta de la familia de las cactáceas *Opuntia ficus-indica* las cuales deben estar sanas, limpias y sin espinas, envasadas en recipientes sanitarios de cierre hermético y sometidas a proceso térmico antes y después de cerrado para asegurar su conservación, troceados en salmuera.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

CONSISTENCIA: Tierna y que no estén excesivamente duros.

COLOR: Verde característico.

OLOR: Característico y libre de olores extraños.

SABOR: Característico y libre de sabores extraños.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

- Contenido neto: 500g
- Masa drenada: 300g

PARAMETRO	LÍMITE	
	Mínimo	Máximo
Cloruro de sodio	0.5%	5.0%
pH	3.0	5.0
Contenido de sodio en 100g	-	400mg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMO	LÍMITE
Mesofílicos aerobios	NEGATIVO
Mesofílicos anaerobios	NEGATIVO
Termofílicos aerobios	NEGATIVO
Termofílicos anaerobios	NEGATIVO
Mohos y Levaduras	NEGATIVO

CONTAMINANTES QUÍMICOS

No deberá contener contaminantes químicos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Así mismo, deberá de encontrarse dentro de los parámetros mostrados en la siguiente tabla:

METAL PESADO Y METALOIDE	LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg)
Plomo (Pb)	1.0 mg / Kg
Arsénico (As)	1.0 mg / Kg
Cadmio (Cd)	0.2 mg / Kg

ADITIVOS

Sólo se podrán utilizar los listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones.

MATERIAS EXTRAÑAS

El producto, así como su envase y embalaje deben estar libres de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña.

PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros;

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus características fisicoquímicas y sensoriales por espacio mínimo de seis meses a partir de la fecha de entrega al DIF Estatal Chihuahua. 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.

EMPAQUE Y EMBALAJE

EMPAQUE O ENVASE

El producto se debe de envasar en bolsa de polietileno de grado alimenticio que tengan cierre hermético, elaborados con materiales resistentes a las distintas etapas del proceso de fabricación, a las condiciones habituales del almacenaje, de tal naturaleza que no reaccione con el producto, ni se disuelvan alterando las características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas. El envase debe de constar de un contenido neto de 500g.

EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/ cm², resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (Unidos con Valor)
- El logotipo del DIF Estatal (De Puertas Abiertas)
- El objetivo de la EIASA: "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

Etiquetado relacionado con la Inocuidad de los alimentos e instrucciones para manipulación, preparación y uso

- 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.
- Además, debe figurar la leyenda "Consérvese en lugar fresco y seco" o leyenda equivalente. (NOM-247-SSA1-2008.)
- La finta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del DIF Estatal.
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

MATERIA PRIMA / PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Pre envasadas		
Envase	Integro. 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

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 O REGLAMENTOS VIGENTES

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentren presentes

**LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS**

microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- NOM-130-SSA1-1995- Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- Revista del consumidor, Estudios de calidad octubre 2012, Páginas: 42-50, "Verduras enlatadas, envasadas y congeladas" Profeco, Revista del consumidor Estudios de calidad octubre 2012, Páginas: 42-50, www.revistadelconsumidor.gob.mx
- NMX-F-451-1983, Alimentos para humanos, Nopales envasados.
- 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. DOF 16 de julio de 2012.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de septiembre de 2013.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y Sanitaria.

PASTA PARA SOPA INTEGRAL

COMPOSICIÓN

(Tipo 1) Pasta para sopa de fideos/letras/espagueti/coditos de harina de trigo integral y/o semolina. Producto elaborado por la desecación de las figuras obtenidas del amasado de semolina y/o harina de trigo integral, agua potable, ingredientes opcionales y aditivos permitidos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ASPECTO: Duro seco, firme y quebradizo, pero no debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos.
COLOR: Café claro característico de la pasta de harina de trigo integral y/o semolina
OLOR: Característico a pasta, sin presentar olores extraños o desagradables.
SABOR: Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

- Contenido Neto 200g.

ESPECIFICACIONES	LIMITES
HUMEDAD	MÁXIMO 13%
PROTEÍNA (N X 6.25)	MÍNIMO 13.0%
FIBRA	MÍNIMO 1.8G (>10% DE LA IDR)*
CENIZAS	MÁXIMO 1.25%

*DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA DE LA EIASA VIGENTE. PORCIÓN DE 30G

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Límite
E. COLI	AUSENTE
HONGOS	MÁXIMO 200 UFC/G
LEVADURAS	MÁXIMO 150 UFC/G
COLIFORMES TOTALES	<10 UFC/G

CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	LÍMITE
PLOMO (PB)	0.5 MG/KG
CADMIO (CD)	0.1 MG/KG
AFLATOXINAS	MÁXIMO 20 µG / KG

ADITIVOS

SOLO SE PODRÁN USAR LOS LISTADOS EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS.

MATERIAS EXTRAÑAS

Deberá estar exenta de materia extraña pesada, como vidrios, astillas o parásitos. No más de 50 fragmentos de insectos, no más de 1 pelo de roedor y estar exentos de excretas en 50g de producto.

PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus propiedades sensoriales por espacio mínimo de seis meses a partir de la fecha de entrega al DIF Estatal Chihuahua.

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.

EMPAQUE Y EMBALAJE

EMPAQUE O ENVASE

Envasada en paquetes de polipropileno calibre 30 a 35 micras, con 200 g. de producto. Elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales, manteniendo intactas las propiedades del alimento.

EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/ cm², resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (Unidos con Valor)
- El logotipo del DIF Estatal (De Puertas Abiertas)
- El objetivo de la EIASA: "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

Etiquetado relacionado con la Inocuidad de los alimentos e instrucciones para manipulación, preparación y uso

- 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 "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."

El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN.

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Pre envasadas		
Envase	Íntegro y en buen estado	Roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Apariencia / Aspecto	Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferente a las establecidas.
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.

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

NORMAS O REGLAMENTOS VIGENTES

LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentren presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- NOM-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.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-030-SCFI-2006. Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NMX-F-023-NORMEX-2002. Alimentos-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y Sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

PECHUGA DE POLLO DESHEBRADA NATURAL

COMPOSICIÓN

Pechuga de pollo, sin hueso, limpia, sana, cocida deshebrada bajo en sodio sin conservadores, sometida a un proceso térmico para eliminar microorganismos, apta para ser consumida directamente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ASPECTO: Masa deshebrada sin hueso.

COLOR: Blanco característico del pollo, homogéneo.

OLOR: Característico del pollo.

SABOR: Característico del pollo sin presentar sabores extraños.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

- Contenido neto: 1 Kg y 500g
- pH. > 4,6

ESPECIFICACIONES	POR CADA 100g
Energía (kcal)	126.7
Grasas totales (g)	2.5
Grasas saturadas (g)	0.8
Carbohidratos (g)	0
Azúcares (g)	0
Fibra Dietética (g)	0
Proteínas (g)	25.9
Sodio (mg)	400

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ESPECIFICACIONES	LÍMITE MÁXIMO
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

ADITIVOS

Solo se podrán utilizar los listados en el Acuerdo por el que se determinan aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

CONTAMINANTES QUÍMICOS

No deberá contener contaminantes químicos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

ESPECIFICACIONES	LÍMITE MÁXIMO (mg/kg)
Arsénico (As)	0,5
Cadmio (Cd)	0,1
Estaño (Sn)	100,0
Plomo (Pb)	1,0

MATERIAS EXTRAÑAS

Debe estar exento de materia extraña. Las astillas de hueso no deben tener una longitud mayor a 2mm.

PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus características fisicoquímicas y sensoriales por espacio mínimo de seis meses a partir de la fecha de entrega al DIF Estatal Chihuahua. 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.

EMPAQUE Y EMBALAJE
EMPAQUE O ENVASE

Envase flexible retortable. 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. La presentación deberá de ser de 1kg para Paquetes de víveres para Desayuno Escolar Caliente Modalidad Urbano, Paquetes de víveres para Desayuno Escolar Caliente Modalidad Rural, Paquetes de víveres para desayuno escolar caliente con pertinencia cultural y Paquetes de víveres para Comedor Comunitario. Y presentación de 500gr para Paquete de víveres para Jefes y Jefas de Familia.

EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C. reventamiento mínimo de

23 kg/ cm², resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (Unidos con Valor)
- El logotipo del DIF Estatal (De Puertas Abiertas)
- El objetivo de la EIASA: "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

Etiquetado relacionado con la Inocuidad de los alimentos e instrucciones para manipulación, preparación y uso

- 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 "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

MATERIA PRIMA /PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Pre envasadas		

Envase	Integro. 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

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 O REGLAMENTOS VIGENTES

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentren presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad:

- NOM-213-SSA1-2002, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados - contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-130-SSA1-1995, Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
- NOM-030-SCFI-2006, Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, Información comercial y Sanitaria.
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de salud.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

PINOLE CON MANZANA EN POLVO

COMPOSICIÓN

Producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz y trigo, con sabor dulce, sin conservadores, adicionado de manzana en polvo (40%), apto para ser consumido directamente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ASPECTO: Granuloso, con una finura tal que el 75% como mínimo debe pasar a través de un tamiz de 0.250mm de abertura de malla.

COLOR: Café claro característico del pinole.

OLOR: Característico del producto, ligero a dulce, no debe presentar alteraciones como: olor a rancidez, fermentado, ácido o cualquier otro diferente al origen de la harina.

SABOR: Característico del pinole, no debe presentar alteraciones como: sabor a humedad, rancidez, fermentado, ácido o cualquier otro diferente al origen de la harina.

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

Contenido neto: 1Kg

PARÁMETRO	LÍMITE
Proteínas (N*6.25)	Mínimo 8.0 %
Extracto etéreo	Mínimo 4%
Sodio	Máximo 400 mg / 100 g
Humedad	Máximo 15.0 %
FIBRA	MÍNIMO 1.8G (>10% DE LA IDR)*
Cenizas	Máximo 1.5%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Mesofilicos aerobios	Máximo 50,000 UFC/g
Coliformes totales	Máximo 100 UFC/g
Mohos	Máximo 1,000 UFC/g

CONTAMINANTES QUÍMICOS

No deberá contener contaminantes químicos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

Determinación	Límite máximo
Plomo (Pb)	0.5 mg / kg
Cadmio (Cd)	0.1 mg / kg

Arsénico (As)	0.3mg / kg
Aflatoxinas	Máximo 12 µg / kg

ADITIVOS

Solo se podrán utilizar los listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

MATERIAS EXTRAÑAS

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentas de excretas, en 50g de producto

PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y propiedades sensoriales por espacio mínimo de seis meses a partir de la fecha de entrega a DIF Estatal Chihuahua.

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.

EMPAQUE Y EMBALAJE

EMPAQUE

Envasada en bolsa o envoltura de papel tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reacciones con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales, manteniendo intactas las propiedades del alimento. Este debe de contener 1 Kg de producto.

EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/ cm², resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (Unidos con Valor)
- El logotipo del DIF Estatal (De Puertas Abiertas)
- El objetivo de la EIASA: "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentario, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasado-información comercial y sanitario.
- Además, debe figurar la leyenda "Consérvese en lugar fresco y seco" o leyenda equivalente. (NOM-247-SSA1-2008.)
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del DIF Estatal.
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Pre envasadas		
Envase	Íntegro y en buen estado	rato, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Apariencia / Aspecto	Color, sabor, olor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida

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 O REGLAMENTOS VIGENTES

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentren presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOTAS:

- 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.
- NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
- NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
- NMX-F-615-NORMEX-2004. Alimentos- Determinación de extracto etéreo (método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos- Determinación de proteínas. Método de ensayo (prueba).
- NMX-F-613-NORMEX-2003. Alimentos- determinación de fibra cruda en alimentos – método de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Específicamente.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria.
- Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados. Información comercial y Sanitaria.NOM-002-SCFI-2011. Productos pre envasados – contenido neto – tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-051-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de control sanitario de producción y servicios, secretaria de salud.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

SARDINA EN SALSA DE TOMATE

COMPOSICIÓN

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 en trozo, sin conservadores, con omega 3, calcio y proteínas, envasado en recipientes herméticamente cerrados, aplicando un tratamiento térmico para destruir o inactivar todos los microorganismos que pongan en peligro su inocuidad.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

COLOR: Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin colores extraños por contaminación o adulteración.

OLOR: La sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores extraños por contaminación o adulteración.

SABOR: Debe ser agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.

TEXTURA: Firme, característica del producto enlatado en su medio de cobertura, no debe de ser correosa o masuda.

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

- > Contenido neto declarado Mínimo 425g.
- > Masa drenada declarada Mínimo 280g.

ESPECIFICACIONES	LÍMITE MÁXIMO
Por cada 100g de Sardina	
Energía	237 Kcal
Proteínas	26.3 g
Lípidos	13.3 g
Hidratos de carbono	1 g
Colesterol	77.3 mg
Fibra	0 g
Vitamina A	40.6 µg
Calcio	304 mg
Hierro	3 mg
Sodio	400 mg
Selenio	51.3 mg
Aw	0.85

*SISTEMA MEXICANO DE ALIMENTOS EQUIVALENTES

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Mesofílicos aerobios	NEGATIVO
Mesofílicos anaerobios	NEGATIVO
Termofílicos aerobios	NEGATIVO
Termofílicos anaerobios	NEGATIVO

ADITIVOS

Solo se podrán utilizar los listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	LÍMITE MÁXIMO mg/kg
Cadmio (Cd)	0.5
Metilmercurio	0.5
Plomo (Pb)	1.0
Estaño (Es)*	100
Histamina	100

**Solo para enlatado*

MATERIAS EXTRAÑAS

El producto, así como su envase y embalaje deben estar libres de tierra, fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña.

PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y propiedades sensoriales por espacio mínimo de seis meses a partir de la fecha de entrega a DIF Estatal Chihuahua. 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.

EMPAQUE Y EMBALAJE

EMPAQUE O ENVASE

Deben ser recipientes herméticos de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes que garanticen su estabilidad, que evite su contaminación sin alterar su calidad y especificaciones sanitarias. El contenido neto debe de ser 425g y masa drenada declarada Mínimo 280g.

EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/cm², resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (Unidos con Valor)
- El logotipo del DIF Estatal (De Puertas Abiertas)
- El objetivo de la EIASA: "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

Etiquetado relacionado con la Inocuidad de los alimentos e instrucciones para manipulación, preparación y uso

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 "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Enlatadas Latas	Íntegras	Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo, cuando presente abolladura en ángulo pronunciado o la abolladura sea mayor de 1,5 cm de diámetro en presentaciones inferiores a 1 kg, en presentaciones mayores de 1 kg la abolladura deberá ser mayor a 2,5 cm de diámetro.

Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
--	---------	---------

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

NORMAS O REGLAMENTOS VIGENTES

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentren presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- NMX-F-179-SCFI-2001. Productos de la pesca – sardinas y pescados similares enlatados – especificaciones.
- CODEX STAN 94-1981. Norma del Codex para las sardinas y Productos análogos en conserva.
- NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico; disposiciones y especificaciones sanitarias. Última modificación publicada en el DOF el 27/12/2012.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados – contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial – declaración de cantidad en la etiqueta. Especificación.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y Sanitaria
- NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de salud.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticio, su uso y disposiciones sanitarias.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

SUPLEMENTO ALIMENTICIO PARA EMBARAZADA/LACTANDO Y SUPLEMENTO INFANTIL

COMPOSICIÓN

Suplemento alimenticio elaborado a base de leche entera de vaca, harina de soya, harina trigo, avena, enriquecido con vitaminas y minerales.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ASPECTO: Polvo fino, uniforme, sin compactar, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente.

COLOR: Característico del producto.

OLOR Y SABOR: Característico del producto y del sabor del que se trate, exento de olores y sabores extraños como rancio, ácido, sebo u otros.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

- Contenido Neto 1Kg
- Humedad: Máximo 5.0 %
- Contenido de sodio, nivel máximo 400mg / 100g

COMPOSICIÓN	CANTIDAD
Densidad Energética	>4kcal/g
Proteínas	15% de la energía
Grasas	35% de la energía
Azúcares añadidos	<10% de la energía
Carbohidratos	55%

*Según criterios de la EIASA vigente

Los macro nutrientes que se solicitan adicionar en 50g (200kcal) de suplemento conforme al grupo etario son:

COMPOSICIÓN MEDIA	MENOR DE 5 AÑOS	MUJER EMBARAZADA
Proteínas (g)	8	8
Lípidos (g)	8	8
Carbohidratos (g)	28	28
Azúcares (g)	5	5
Fibra (g)	3	3

Los micronutrientes que se solicitan adicionar en 50g (200kcal) de suplemento conforme al grupo etario son:

REQUERIMIENTOS MÍNIMOS		
COMPOSICIÓN MEDIA	MENOR DE 5 AÑOS	MUJER EMBARAZADA

Hierro, mg	15	30
Yodo, µg	70	175
Zinc, mg	15	15
Calcio, mg IDR (Max 40%)	800	1200
Fosforo, mg IDR (Max 40%)	700	1200
Magnesio, mg IDR (Max 60%)	80	320
Vitamina B12, µg	0.7	2.2
Vitamina B9, µg	50	400
Vitamina E, mg	6	10
Vitamina A, µg	400	800
Vitamina B1, µg	0.7	1.5
Vitamina B2, µg	0.8	1.7
Vitamina B6, mg	1	2.2
Vitamina D, µg IDR (Max 40%)	10	10
Vitamina C, mg	40	70
Niacina, mg	9	19
Folacina, µg	50	400
Cobre, mg	1	-
Flúor, mg	1.5	-

* INSTITUTO NACIONAL DE LA NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN. INGESTIÓN DIARIA RECOMENDADA DE ENERGÍA, PROTEÍNA, VITAMINAS Y MINERALES PARA LA POBLACIÓN MEXICANA 1997.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Cuenta total de mesófilos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Cuenta de organismos coliformes totales en 0.1 g	Negativo
Staphylococcus aureus (coagulasa positiva) en 0.1 g	Negativo
Salmonella en 25 g	Negativo

NMX-F-421-1982 NUMERAL 5.3

CONTAMINANTES QUÍMICOS

CONTAMINANTE	LÍMITE MÁXIMO
Arsénico (As)	0.2 mg / Kg
Plomo (Pb)	0.1 mg / Kg
Mercurio (Hg)	0.05 mg / Kg
Aflatoxina M1	0.5 µg / L
*Estaño (Sn)	100 µg /Kg

* Aplica sólo a aquellos productos envasados en hoja de lata sin barniz

ADITIVOS

Solo se podrán utilizar los listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

MATERIAS EXTRAÑAS

El producto, así como su envase y embalaje deben estar libres de tierra, fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña.

PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Macronutrientes
- Micronutrientes
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y propiedades sensoriales por espacio mínimo de seis meses a partir de la fecha de entrega a DIF Estatal Chihuahua.

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.

EMPAQUE Y EMBALAJE

ENVASE

BOLSA CON tricapa de polietileno, nylon y polipropileno, color blanco, sellada herméticamente **DE TIPO SANITARIO, ELABORADOS CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y/O ALTEREN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES MANTENIENDO LAS PROPIEDADES DEL ALIMENTO. EL CONTENIDO NETO DEBE DE SER DE 1 KG** envasado en bolsa.

EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/ cm², resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

**LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS**

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (Unidos con Valor)
- El logotipo del DIF Estatal (De Puertas Abiertas)
- El objetivo de la EIASA: "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

Etiquetado relacionado con la Inocuidad de los alimentos e instrucciones para manipulación, preparación y uso

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 "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

MÉTODO DE RECONSTITUCIÓN

Se disuelven hasta homogenizar 52g del suplemento alimenticio en 200mL de agua.

MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Pre envasadas		
Envase	íntegro y en buen estado	roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	vigente	Vencida

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

NORMAS O REGLAMENTOS VIGENTES

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentren presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-051-SCFI-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.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial - Declaración de Cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- NMX-F-421-1982. Productos alimenticios para uso humano. Cereales lacteados.

[Handwritten signature]

ESPECIFICACIONES

DEL ETIQUETADO

FRONTAL



ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL

EXENTOS DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL

- 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 de materia de Etiquetado Frontal Nutricional.
- 7) Productos y materias primas destinados exclusivamente para uso u consumo interno de instituciones, y materias primas de uso industrial.
- 8) 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"
- 9) Extractos de café puros, granos enteros, molidos, descafeinados o no, solubles o no.
- 10) Infusiones de hierbas, te descafeinado o no, instantáneo y/o soluble que no contengan ingredientes añadidos
- 11) Vinagres fermentados y sucedáneos.
- 12) Hierbas, especias, condimentos o mezclas de ellas.
- 13) Alimentos y bebidas no alcohólicas donde cada uno de los nutrimentos por porción representen un aporte energético igual o menor a 1% de los nutrimentos 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 a lo dispuesto para el Etiquetado Frontal Nutricional.
- 18) Los productos de venta a granel.

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

ASPECTOS GENERALES DE IMPLEMENTACIÓN

NUTRIMENTOS Y ENERGÍA A DECLARAR

- 1) Grasa saturada
- 2) Otras grasas
- 3) Azúcares totales
- 4) Sodio
- 5) Energía

El orden de los nutrimentos a declarar siempre debe ser:



VALORES DE REFERENCIA POR NUTRIMENTO Y ENERGÍA

Valor de referencia de Grasa saturada
Grasa saturada... 200 calorías

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*

Valor de referencia de Azúcares
Azúcares totales*... 360 calorías
**se entenderá como Azúcares totales a todos los monosacáridos y disacáridos*

Valor de referencia de Sodio
Sodio... 2000mg

ENERGÍA

Para realizar el cálculo correspondiente a "energía" y "energía por envase", se deberá considerar la suma del aporte energético de las 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 o almidones	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".



DECLARACIÓN DE LEYENDAS

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:

Leyendas	Ejemplo de aplicación
"Una medida casera de xx g o ml aporta"	Una taza de 200 ml aporta: Una taza de leche de 240 ml aporta: Una taza de yogurt (125 g aprox.) aporta: Una taza de 150 g aporta: Una taza de cereal de 30g aporta: Un vaso de 240 ml aporta: Un vaso de leche (240 ml aprox.) aporta: Un vaso de 200 ml de jugo aporta: Una cucharada de aderezo (30 g aprox.) aporta: Una cucharada de 15 g aporta: Una cucharada de margarina de 5 g aporta: Dos cucharaditas de 30 ml aportan: Dos cucharaditas de miel de 30 g aportan: Una taza de pasta cocida (aprox 60g) aporta: Una tortilla de 30 g aporta: Dos galletas de 15 g aporta:
"Una pieza de xx g o ml aporta"	Una pieza de pollo de 50 g aporta: 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: 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 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:

- 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

EJEMPLOS

Producto	Ejemplo de uso de leyenda
Galleta	Una porción de 30g de galleta aporta:
Bebida saborizada	Una porción de 200ml de refresco aporta:
Quesos	Una porción de 30g de queso aporta:

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.

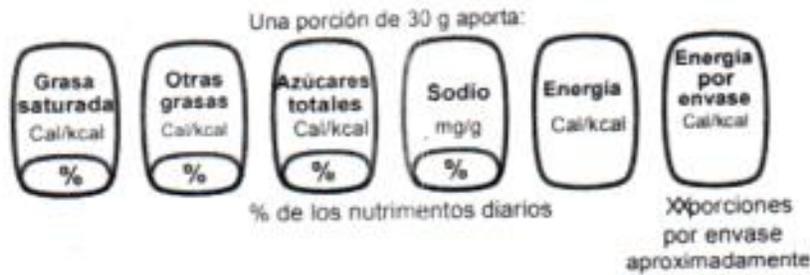
LEYENDA DE "% DE LOS NUTRIMENTOS DIARIOS"

La leyenda "% de los nutrimentos diarios", deberá colocarse en la parte inferior de los iconos.

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 g 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.



DISTRIBUCION DE LEYENDAS

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



Handwritten signature and initials in blue ink.

IMPLEMENTACIÓN POR TIPO DE ENVASE

ENVASE INDIVIDUAL

Aquel cuyo contenido de producto sea menor al tamaño de la porción mínima de referencia para presentaciones familiares señaladas 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.

EJEMPLO



ENVASE FAMILIAR

Aquel cuyo contenido de producto 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 producto también puede optar por declarar por porción, considerando lo siguiente:

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

EJEMPLO



Ejemplo de la declaración por medida casera



ENVASES INDIVIDUALES PARA BEBIDAS SABORIZADAS, BOTANAS, CHOCOLATES, PRODUCTOS SIMILARES A CHOCOLATE Y CONFETERÍA

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. 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 icono en el que se declaren las kilocalorías por porción, el cual se ubicara al final del conjunto de los iconos.
- Señalar el número de porciones contenidas en el envase, bajo el icono de energía

EJEMPLO



Ejemplo de productos claramente fraccionables o cuantificables



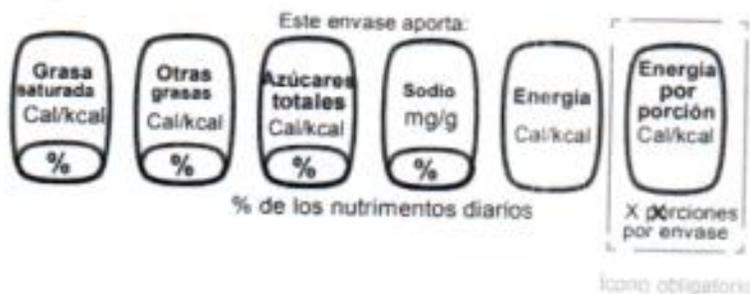
ENVASE FAMILIAR PARA BEBIDAS SABORIZADAS, BOTANAS, CHOCOLATES, PRODUCTOS SIMILARES A CHOCOLATE Y CONFITERÍA

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 totalidad del envase.
- Añadir un icono en el que se declaren las kilocalorías por porción, el cual se ubicara al final de los iconos (sexto icono).
- Señalar el número de porciones contenidas en el envase, bajo el sexto icono.

EJEMPLO



EXCEPCIÓN 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.

EJEMPLO

Producto envasado de manera individual



Menor a la porción de referencia señalada en el artículo 9° del Acuerdo por el que se emite los lineamientos de etiquetado

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	25g	25g	
Chocolates	25g	20g	
Productos similares a chocolate	25g	25g	
Productos similares a chocolate	25g	20g	✓
Caramelo	3g	5g	
Goma de mascar	3g	2g	

- 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).



PARTICULARIDADES DE ENVASE

ENVASE MÚLTIPLE 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.

REGLA

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

REGLAS ESPECIALES PARA LOS ENVASES MÚLTIPLES O COLECTIVOS

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

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.
- Confitería, botanas, bebidas saborizadas, chocolates y productos similares a chocolates.*

Handwritten signature and initials.

- 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.

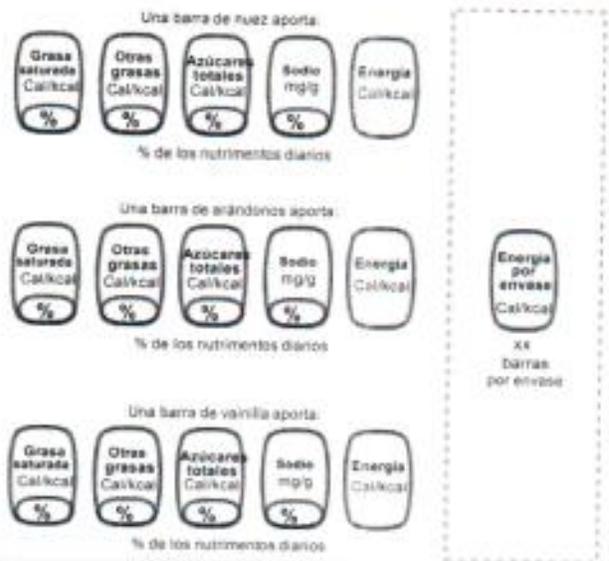


CATEGORÍAS GENERALES, CONOCEMOS LA CANTIDAD EXACTA DE CADA UNA DE LAS VARIEDADES CONTENIDAS EN EL EMPAQUE

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

REGLAS

- Se colocará por cada una de las variedades de productos contenidas en el envase de los 5 íconos del etiquetado frontal nutricional.
- 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.

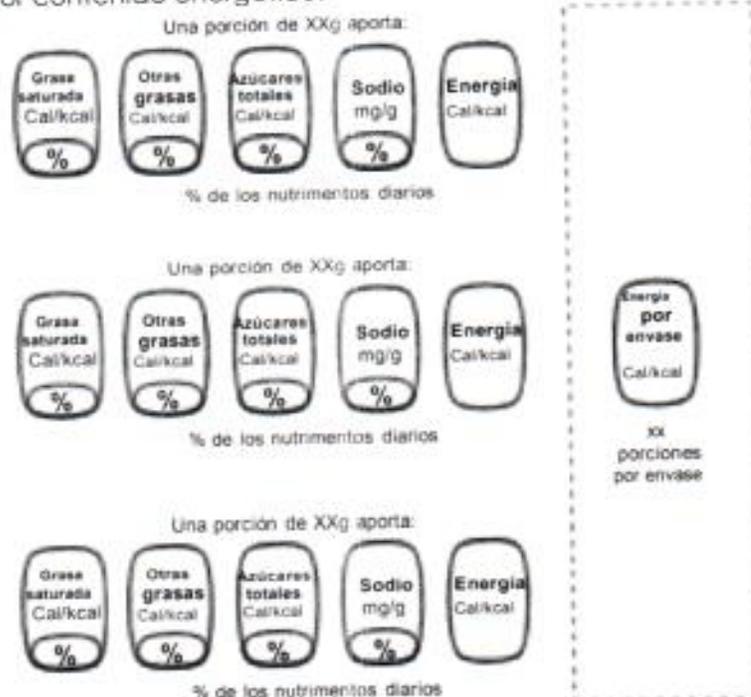


CATEGORÍAS GENERALES. NO CONOCEMOS LA CANTIDAD EXACTA DE CADA UNA DE LAS VARIEDADES CONTENIDAS EN EL EMPAQUE

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 los productos contenidas en el envase de 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.



CONFITERÍA, BOTANAS, BEBIDAS SABORIZADAS, CHOCOLATES, Y PRODUCTOS SIMILARES A CHOCOLATES. CONOCEMOS LA CANTIDAD EXACTA DE CADA UNA DE LAS VARIEDADES CONTENIDAS EN EL EMPAQUE.

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 iconos corresponden a la sumatoria de todos los productos contenidas en el empaque.
- El icono final de energía por porción se considerará el promedio de los productos contenidas en el empaque. Se utilizará el aproximadamente o aprox.

**LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS**

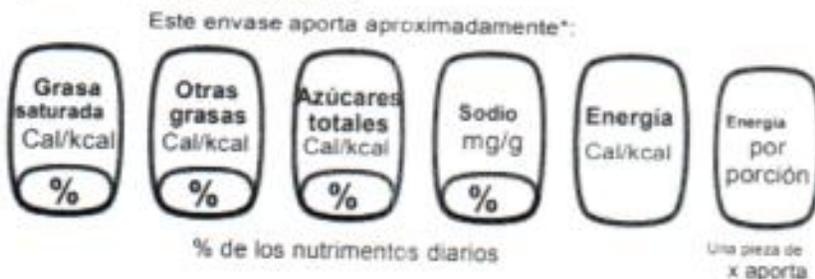


CONFITERÍA, BOTANAS, BEBIDAS SABORIZADAS, CHOCOLATES, Y PRODUCTOS SIMILARES A CHOCOLATES. NO CONOCEMOS LA CANTIDAD EXACTA DE CADA UNA DE LAS VARIEDADES CONTENIDAS EN EL EMPAQUE

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 nutrimental 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.



ENVASE RETORNABLE MULTISABOR

Producto en envase retornable utilizado como contenedores para más de un tipo de producto o sabor.

REGLAS

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

Energia
XX Cal ó Energia
XX kcal



Rosario

UBICACIÓN E ICONOGRAFÍA

UBICACIÓN DE LOS ÍCONOS EN EL ENVASE

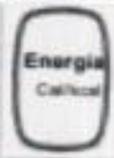
Los iconos se deberán colocar en el área frontal de exhibición definiéndose ésta como:

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".

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 ²			<p>*Todos los iconos</p> <p>*En caso de utilizar el sexto icono, éste se deberá situarse al final del quinto icono</p>
2... Entre de 20cm ² y 60cm ²			<p>*Se deberá ubicar el icono de energía en el panel frontal y los otros cuatro iconos en los paneles laterales.</p> <p>*Cuando no hubiera panel lateral, los iconos de grasa saturada, otras grasas, azúcares totales y sodio colocarán en el panel posterior*</p> <p>*En caso de utilizar el sexto icono de energía, el productor podrá colocar:</p> <ul style="list-style-type: none"> -En el área frontal de exhibición el icono de energía por envase. -En el área frontal de exhibición el icono de energía por porción. -En el área frontal de exhibición ambos iconos de energía. -En los paneles lateral o posterior, el icono de energía junto con los demás iconos. -En el área frontal de exhibición todos los iconos (cinco obligatorios + sexto icono)
3... Menos de 20cm ²			<p>*Únicamente el icono de energía</p>
4... Menos de 10cm ²			<p>*Únicamente el icono de energía en cualquier parte del envase</p>
5... Menos de 5cm ²			<p>*No será necesaria la declaración nutricional frontal.</p>
6... Una única superficie de exhibición y sea menor a 78cm ²			<p>*Este supuesto no será aplicable a aquellos productos que comparten una sola etiqueta en un empaque múltiple o colectivo</p>



DIMENSIONES DE LOS ÍCONOS

Las dimensiones mínimas son reguladas en función del área frontal de exhibición. Cada icono deberá ocupar por lo menos el 0.5% del área frontal de exhibición, los iconos no deberán ser menores a 0.6cm [6mm] de ancho y 0.9cm [9mm] de alto. Cada icono deberá guardar la proporción de dos tercios de ancho respecto de la altura.

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

1. Obtención del área frontal de exhibición
2. Obtención del área del icono
 $a_i = \text{área del icono}$ $a_{fe} = \text{área frontal de exhibición}$
 $a_i = a_{fe} (0.005)$
3. Obtención de la altura del icono

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

$$h = \frac{\sqrt{\text{área del icono}(3)}}{2}$$

4. Obtención del ancho del icono
 Ancho del icono = (2/3) altura del icono
 $b = (2/3) h$

COLOR

El color de los iconos 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 elegida y se deberán emplear colores contrastantes en el fondo del área donde se ubiquen los iconos.



FORMA

Handwritten signature and initials in blue ink.



USOS CORRECTOS E INCORRECTOS DE LOS ÍCONOS

CORRECTO

Orden de los iconos



orden según la norma

Color de los iconos

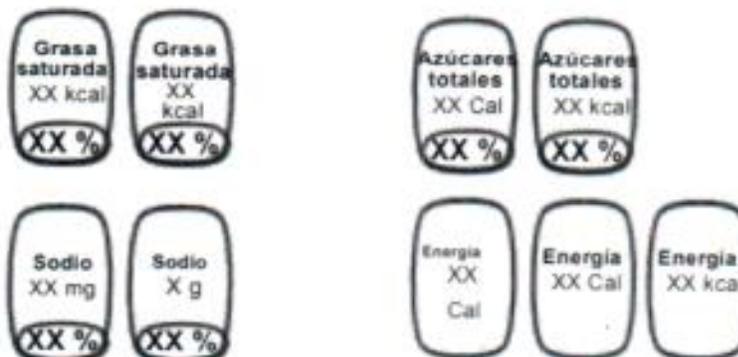


mismo color en todos los iconos

Posición de la información contenida en los iconos.

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

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

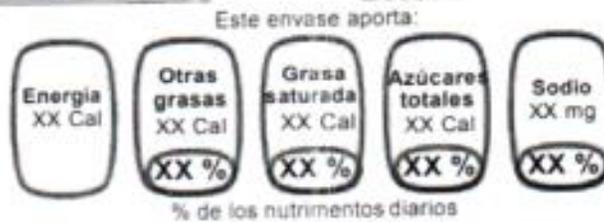


Posición de los iconos en el envase

Área frontal de exhibición mayor a 60cm²



INCORRECTO
Orden de los íconos



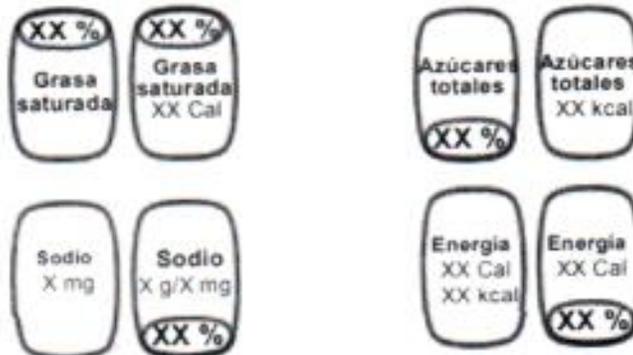
diferente orden según la norma

Color de los íconos



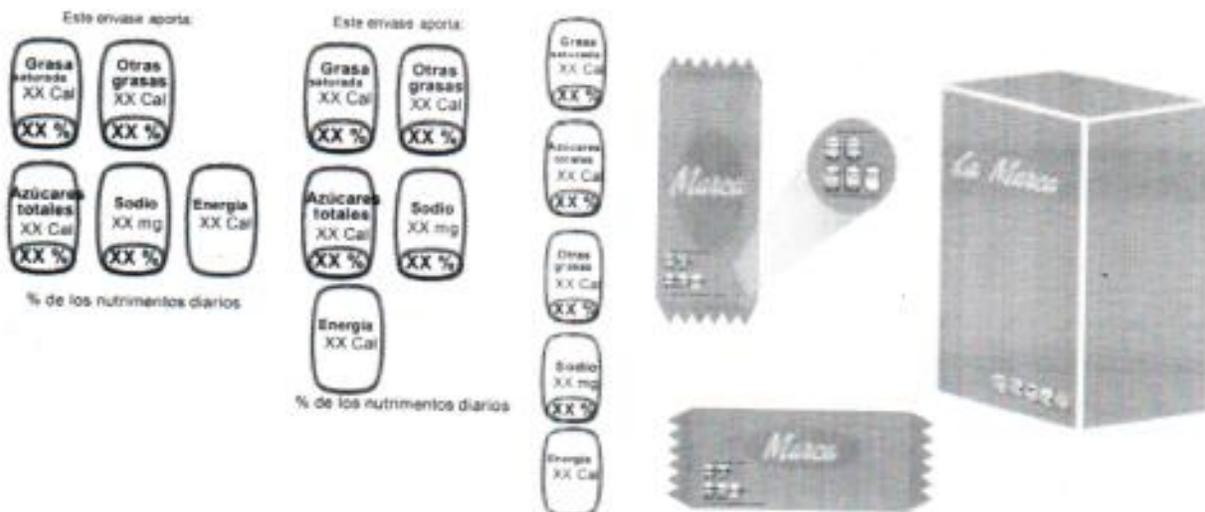
diferentes colores en íconos

Posición de la información contenida en los íconos



Posición de los íconos en el envase
Área frontal de exhibición mayor a 60cm²

Handwritten signature and notes in blue ink.

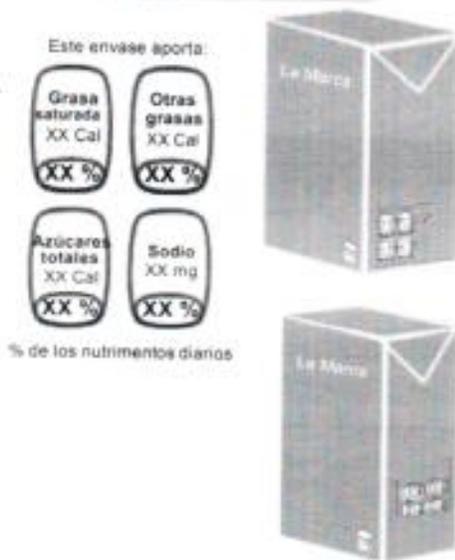


Posición de los íconos en el envase
Área frontal de exhibición entre 20cm² y 60cm²

CORRECTO



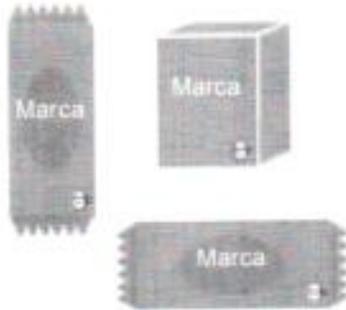
INCORRECTO



Área frontal de exhibición menor a 20cm²

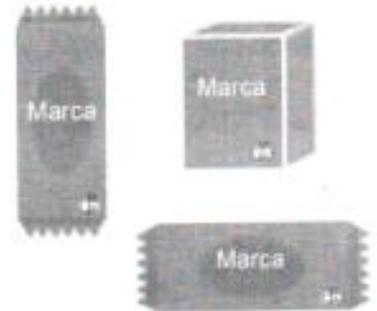
CORRECTO

Este envase aporta:



INCORRECTO

Este envase aporta:



Área frontal de exhibición menor de 10cm²

CORRECTO

Este envase aporta:



Panel frontal



Panel posterior

*Ícono de energía en cualquier parte del envase

F. Torres

CRITERIOS DE REDONDEO

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.

REDONDEO PARA LOS VALORES PORCENTUALES DE REFERENCIA

Los porcentajes de 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 reportara en la unidad inmediata inferior.

REDONDEO PARA SODIO

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

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

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	$2.5g \times 9 = 22.5 \text{ kcal}$	$23 \text{ kcal} \rightarrow \text{VPR} = 11.5\% \rightarrow 12\%$

Grasa saturada
23 kcal
12%

CÁLCULO PARA EL REDONDEO DE ENERGÍA POR ENVASE

Ejemplo

Ejemplo		
Energía por porción	Cálculo	Energía por envase
112.5 kcal	$113 \text{ kcal} \rightarrow 113 \text{ kcal} \times 24.3 \text{ porciones}$	2746 kcal

Energía por envase
2746 kcal

24.3 porciones por envase

Especificaciones Técnicas de Calidad 2019, Dotaciones (Partida 2)

Elaborado por Manuel Fernando García Frías

Vo.Bo.



Lic. Teresita de Guadalupe Fuentes
Velez
Directora de Alimentación y Desarrollo
Comunitario

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).

Handwritten signature

GALLETA DE ARROZ, AMARANTO Y COCOA.....	166
GALLETA INTEGRAL CON AVENA Y ARANDANO.....	171
GALLETA DE PINOLE	176
MINI ESFERAS DE CEREALES.....	181
MINI GALLETAS INTEGRALES	186
ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.....	191

Handwritten signatures and initials in blue ink.

GALLETA DE ARROZ, AMARANTO Y COCOA

COMPOSICIÓN

Producto elaborado a base de harina de arroz adicionado con amaranto y cocoa, sometido a un proceso de amasado a batido y otros procesos como fermentación, moldeado, troquelado y posteriormente tratamiento térmico, en presentación de 2 galletas de forma redonda, aptas para ser consumidas directamente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ASPECTO: Consistencia firme y aspecto fresco, semicrujiente. Tamaño uniforme.

COLOR: Dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras.

OLOR: Ligeramente dulce, sin olor a rancidez u otro olor extraño.

SABOR: Característico, ligeramente dulce exento de sabores desagradables o extraños.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

- **Contenido neto:** 30g de producto.

PARÁMETRO	LÍMITES
Humedad	Máximo 8%
Fibra	Mínimo 1.8g (> 10% de la IDR)*
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo* Reportar perfil de azúcares (glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa)
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo*
Grasas Saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 gramos*
Sodio	Máximo 120 mg / 30g

*De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente. Porción 30g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Mesofilicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos	Máximo 300 UFC/g

CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	LÍMITE
Plomo (Pb)	0.5 mg / Kg
Cadmio (Cd)	0.1 mg / Kg

Aflatoxinas	Máximo 20 µg / Kg
-------------	-------------------

ADITIVOS

Sólo se podrán utilizar los listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones.

MATERIAS EXTRAÑAS

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.

PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y propiedades sensoriales por espacio mínimo de seis meses a partir de la fecha de entrega a DIF Estatal Chihuahua.

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.

EMPAQUE Y EMBALAJE

ENVASE

Producto envasado en bolsa individual de polipropileno con laminación metalizado, de calibre de 30 a 35 micras, sellado térmicamente, de tal manera que no altere las especificaciones indicadas. Su contenido neto debe ser de 30g de producto, contará con las leyendas:

- El objetivo de la EIASA "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".
- El logotipo del DIF Estatal

LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019 ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente *"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"*.

EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/cm², resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente *"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"*.
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (*Unidos con Valor*)
- El logotipo del DIF Estatal (*De Puertas Abiertas*)
- El objetivo de la EIASA: *"Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada"*.

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasado-información comercial y sanitario.
- Además, debe figurar la leyenda *"Consérvese en lugar fresco y seco"* o leyenda equivalente. (NOM-247-SSA1-2008.)
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda *"Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"*
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del DIF Estatal. *"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."*
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del

MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Pre envasadas		
Envase.	Íntegro y en buen estado	Roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida

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 O REGLAMENTOS VIGENTES

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentren presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- NOM-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.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
- NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
- NMX-F-615-NORMEX-2004. Alimentos- determinación de extracto etéreo (método Soxhlet) en alimentos. Métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos- determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
- NMX-F-613-NORMEX-2003. Alimentos- determinación de Fibra Cruda en alimentos- Método de prueba.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes



LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS

en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias,

- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

GALLETA INTEGRAL CON AVENA Y ARANDANO

COMPOSICIÓN

Producto elaborado a base de harina de trigo integral, con avena y arándano, sometido a un proceso de amasado o batido y otros procesos como fermentación, moldeado, troquelado y posteriormente tratamiento térmico, en presentación de 2 galletas de forma redonda, aptas para ser consumidos directamente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ASPECTO: Consistencia firme y aspecto fresco, semicrujiente. Tamaño uniforme.

COLOR: Dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras.

OLOR: Ligeramente dulce, sin olor a rancidez u otro olor extraño.

SABOR: Característico, ligeramente dulce exento de sabores desagradables o extraños.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

- **Contenido neto:** 30g de producto.

PARÁMETRO	LÍMITES
Humedad	Máximo 8%
Fibra	Mínimo 1.8g (> 10% de la IDR)*
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo* Reportar perfil de azúcares (glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa)
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo*
Grasas Saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 gramos*
Sodio	Máximo 120 mg / 30g

*De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente. Porción 30g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Mesofílicos aerobios	Máximo 10.000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos	Máximo 300 UFC/g

CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	LÍMITE
Plomo (Pb)	0.5 mg / Kg
Cadmio (Cd)	0.1 mg / Kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / Kg

ADITIVOS

Sólo se podrán utilizar los listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones.

MATERIAS EXTRAÑAS

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 50g de producto.

PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y propiedades sensoriales por espacio mínimo de seis meses a partir de la fecha de entrega a DIF Estatal Chihuahua.

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.

EMPAQUE Y EMBALAJE

ENVASE

Producto envasado en bolsa individual de polipropileno con laminación metalizado, de calibre de 30 a 35 micras, sellado térmicamente, de tal manera que no altere las especificaciones indicadas. Su contenido neto debe ser de 30g de producto, contará con las leyendas:

- El objetivo de la EIASA "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".
- El logotipo del DIF Estatal
- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/ cm², resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (Unidas con Valor)
- El logotipo del DIF Estatal (De Puertas Abiertas)
- El objetivo de la EIASA: "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

Etiquetado relacionado con la Inocuidad de los alimentos e instrucciones para manipulación, preparación y uso

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasado-información comercial y sanitario.
- Además, debe figurar la leyenda "Consérvese en lugar fresco y seco" o leyenda equivalente. (NOM-247-SSA1-2008.)
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"

- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del DIF Estatal. *"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."*
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Pre envasadas		
Envase	Integro y en buen estado	Roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida

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 O REGLAMENTOS VIGENTES

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentren presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- NOM-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.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
- NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
- NMX-F-615-NORMEX-2004. Alimentos- determinación de extracto etéreo (método Soxhlet) en alimentos. Métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos- determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).

- NMX-F-613-NORMEX-2003. Alimentos- determinación de Fibra Cruda en alimentos- Método de prueba.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

[Handwritten signature]

GALLETAS DE PINOLE

COMPOSICIÓN

Producto elaborado a base de pinole (harina de maíz) y harina de trigo, con sabor dulce, sin conservadores, sometido a un proceso de amasado o batido y otros procesos como fermentación, moldeado, troquelado y posteriormente tratamiento térmico, en presentación de 1 galleta redonda, aptos para ser consumidos directamente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ASPECTO: Tamaño y apariencia uniforme, propia del producto.

COLOR: Dorado, tostado.

OLOR: Característico del producto, ligero a dulce.

SABOR: Característico del pinole

TEXTURA: Ligeramente dura al morder

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

➤ Contenido neto: 30g

PARÁMETRO		LÍMITES
Humedad		Máximo 8%
Fibra		Mínimo 1,8 gramos (>10% de la IDR)*
Azúcares		Máximo 20% de las calorías totales del insumo* Reportar perfil de azúcares (glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa)
Grasas Totales		Máximo 35% de las calorías totales del insumo*
Grasas Saturadas		Máximo 10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans		Máximo 0,5 gramos*
Sodio		Máximo 120 mg / 30g

*De acuerdo a los criterios de calidad nutricia ELASA vigente. Porción de 30g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	Límites
Mesofilicos Aerobios	Máximo 3,000 UFC/g

Coliformes totales	< 10 UFC/g
Hongos	Máximo 300 UFC/g

NOM-247-SSA1-2008

CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	Límites
Plomo (Pb)	0.5 mg / Kg
Cadmio (Cd)	0.1 mg / Kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / Kg

ADITIVOS

Solo se podrán utilizar los listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

MATERIAS EXTRAÑAS

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

PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y propiedades sensoriales por espacio mínimo de seis meses a partir de la fecha de entrega a DIF Estatal Chihuahua.

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.

EMPAQUE Y EMBALAJE

EMPAQUE

Producto envasado en bolsa individual de polipropileno con laminación metalizado, de calibre de 30 a 35 micras, sellado térmicamente, de tal manera que no altere las especificaciones indicadas. Su contenido neto debe ser de 30g de producto, contará con las leyendas:

- El objetivo de la EIASA "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".
- El logotipo del DIF Estatal
- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/ cm², resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (Unidos con Valor)
- El logotipo del DIF Estatal (De Puertas Abiertas)
- El objetivo de la EIASA: "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasado-información comercial y sanitario.
- Además, debe figurar la leyenda "Consérvese en lugar fresco y seco" o leyenda equivalente.

(NOM-247-SSA1-2008.)

- La tinta no debe contener plomo.
 - Incluir la leyenda "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
 - Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del DIF Estatal
- "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."*
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Envase	íntegro y en buen estado	roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Apariencia / Aspecto	Color, sabor, olor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida

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 O REGLAMENTOS VIGENTES

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentren presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- NOM-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.
- NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
- NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
- NMX-F-615-NORMEX-2004. Alimentos- Determinación de extracto etéreo (método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos- Determinación de proteínas. Método de ensayo (prueba).
- NMX-F-613-NORMEX-2003. Alimentos- determinación de fibra cruda en alimentos – método de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Específicamente.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas

LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS

no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria.

- Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados. Información comercial y Sanitaria.NOM-002-SCFI-2011. Productos pre envasados – contenido neto – tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-051-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de control sanitario de producción y servicios, secretaria de salud.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

MINI ESFERAS DE CEREALES

COMPOSICIÓN

Alimento preparado a base de cereal de avena, amaranto y cacahuete, preparados para ser consumidos directamente, sin adición de aditivos, en presentación de forma aglutinado de esferas sabor vainilla-limón.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ASPECTO: Consistencia firme y aspecto fresco, semicrujiente.

COLOR: Dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras.

OLOR: Ligeramente dulce, sin olor a rancidez u otro olor extraño.

SABOR: Característico, ligeramente dulce exento de sabores desagradables o extraños.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

- **Contenido neto:** 30g de producto.

PARÁMETRO	LÍMITES
Humedad	Máximo 8%
Fibra	Mínimo 1.8g (> 10% de la IDR)*
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo* Reportar perfil de azúcares (glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa)
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo*
Grasas Saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 gramos*
Sodio	Máximo 120mg / 30g

*De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la EIASA vigente. Porción 30g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos	Máximo 300 UFC/g

CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARÁMETRO	LÍMITE
Plomo (Pb)	0.5 mg / Kg
Cadmio (Cd)	0.2 mg / Kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / Kg

ADITIVOS

Sólo se podrán utilizar los listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones.

MATERIAS EXTRAÑAS

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 50g de producto.

PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus características fisicoquímicas, microbiológicas y propiedades sensoriales por espacio mínimo de seis meses a partir de la fecha de entrega a DIF Estatal Chihuahua. 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.

EMPAQUE Y EMBALAJE

ENVASE

Producto envasado en bolsa individual de polipropileno con laminación metalizado, de calibre de 30 a 35 micras, sellado térmicamente, de tal manera que no altere las especificaciones indicadas. Su contenido neto debe ser de 30g de producto, contara con las leyendas:

- El objetivo de la EIASA "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y segura"

variada".

- El logotipo del DIF Estatal
- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/ cm², resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (Unidos con Valor)
- El logotipo del DIF Estatal (De Puertas Abiertas)
- El objetivo de la EIASA: "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasado-información comercial y sanitario.
- Además, debe figurar la leyenda "Consérvese en lugar fresco y seco" o leyenda equivalente. (NOM-247-SSA1-2008.)
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del DIF Estatal

"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."

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

MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

MATERIA PRIMA/PARÁMETRO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Pre envasadas		
Envase	Íntegro y en buen estado	Roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida

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 O REGLAMENTOS VIGENTES

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentren presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- NOM-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.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria.
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
- NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
- NMX-F-615-NORMEX-2004. Alimentos- determinación de extracto etéreo (método Soxhlet) en alimentos. Métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos- determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
- NMX-F-613-NORMEX-2003. Alimentos- determinación de Fibra Cruda en alimentos- Método de prueba.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.