

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

- 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.

Recibido

MINI GALLETAS INTEGRALES

COMPOSICIÓN

Producto elaborado a base de harina de trigo integral, 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 mini galletas cuadrada, 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 producto, exento de sabores extraños o desagradables

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 120mg/30g

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	Límites
Mesofilicos Aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes totales	< 30 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, contara 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

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

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: 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 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.

ESPECIFICACIONES DEL ETIQUETADO FRONTAL

ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL

EXENTOS DEL ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL

Agua para consumo humano.

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.

Goma de mascar sin azúcar.

Pastillas para el aliento sin azúcar.

Harinas con excepción de las preparadas.

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.

Productos y materias primas destinados exclusivamente para uso u consumo interno de instituciones, y materias primas de uso industrial.

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"

Extractos de café puros, granos enteros, molidos, descafeinados o no, solubles o no.

Infusiones de hierbas, te descafeinado o no, instantáneo y/o soluble que no contengan ingredientes añadidos

Vinagres fermentados y sucedáneos.

Hierbas, especias, condimentos o mezclas de ellas.

Alimentos y bebidas no alcohólicas donde cada uno de los nutrientes por porción representen un aporte energético igual o menor a 1% de los nutrientes diarios.

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.

Envases que además de contener el alimento o bebida no alcohólica tengan como propósito de servir de regalo o artículo decorativo en sí mismo.

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.

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.

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

Grasa saturada
Otras grasas
Azúcares totales
Sodio
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 los siguientes nutrimentos:

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

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. 60ml] 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 nutrientes diarios", deberá colocarse en la parte inferior de los íconos.

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:



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 ubicará 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

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

REGLA

- Declarar 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 Nutricional 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	de 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 iconos (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 nutrimental, considerando si es envase individual o familiar, así como a la categoría del producto.

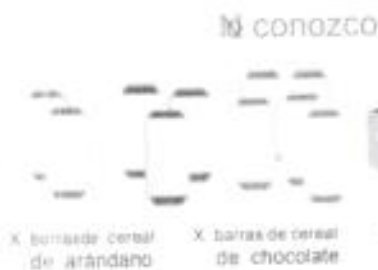
REGLAS ESPECIALES PARA LOS ENVASES MÚLTIPLES O COLECTIVOS

A los múltiples colectivos que no les sean aplicables las reglas generales de etiquetado frontal nutrimental, 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.
- 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.

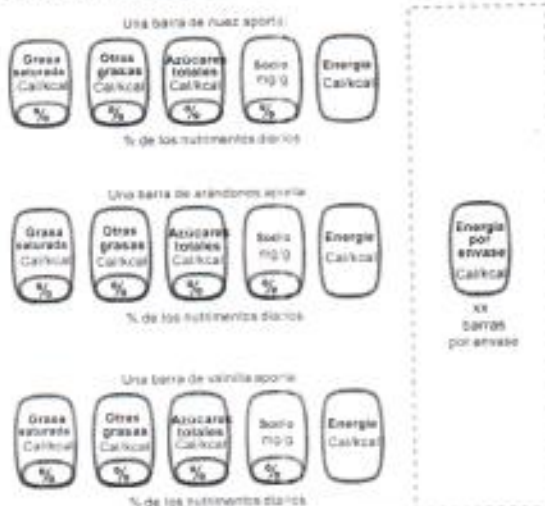


CATEGORÍAS GENERALES, CONOCEMOS LA CANTIDAD EXACTA DE CADA UNA DE LAS VARIEDADES CONTENIDAS EN EL EMPAQUE

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 nutrimental.
- Se pondrá al final un ícono de energía, el cual expresará el valor energético del total del envase. El sexto ícono expresará la sumatoria del aporte energético de todos los productos contenidos en el envase.

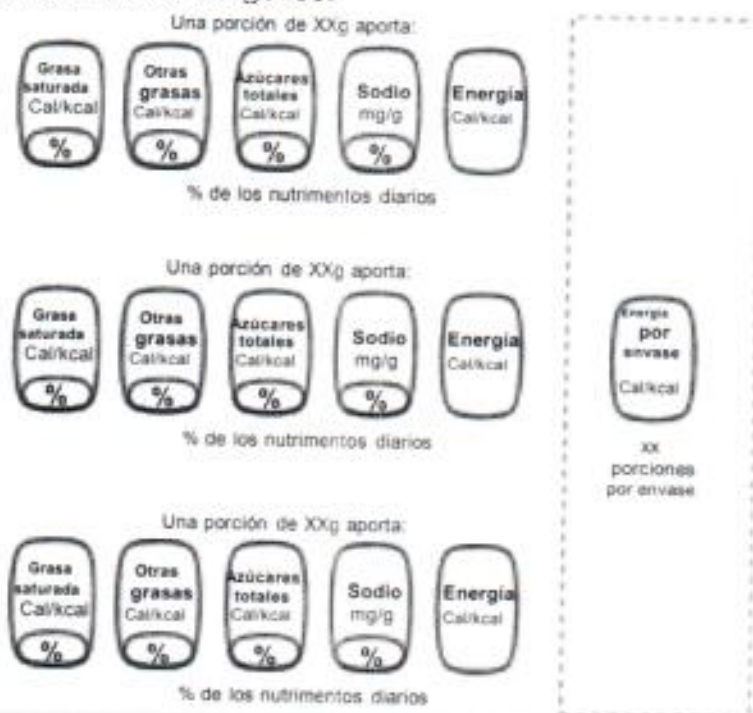


CATEGORÍAS GENERALES. NO CONOCEMOS LA CANTIDAD EXACTA DE CADA UNA DE LAS VARIEDADES CONTENIDAS EN EL EMPAQUE

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 contenidos en el empaque.
- El icono final de energía por porción se considerará el promedio de los productos contenidos en el empaque. Se utilizará el aproximadamente o aprox.

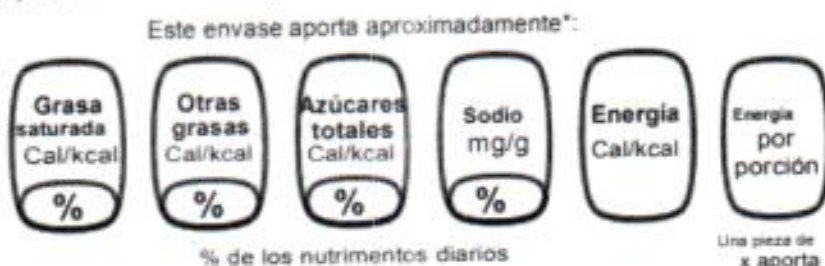


CONFITERÍA, BOTANAS, BEBIDAS SABORIZADAS, CHOCOLATES, Y PRODUCTOS SIMILARES A CHOCOLATES. NO CONOCEMOS LA CANTIDAD EXACTA DE CADA UNA DE LAS VARIEDADES CONTENIDAS EN EL EMPAQUE

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.



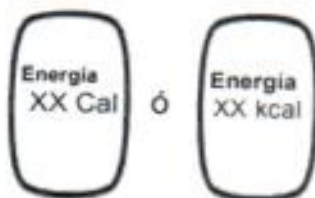
ENVASE RETORNABLE MULTISABOR

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)

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



UBICACIÓN E ICONOGRAFÍA

UBICACIÓN DE LOS ÍCONOS EN EL ENVASE

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

Área frontal de exhibición la superficie donde se encuentra, entre otra información, la denominación y la marca comercial del producto.

¿Cómo se calcula el área de exhibición?

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

NÚMERO DE ÍCONOS RESPECTO AL ÁREA FRONTAL DE EXHIBICIÓN

Medida del área de exhibición	Área frontal de exhibición	Paneles laterales	Observaciones
1... Más de 60 cm ²	    		*Todos los íconos *En caso de utilizar el sexto ícono, éste se deberá situarse al final del quinto ícono
2... Entre de 20cm ² y 60cm ²		   	*Se deberá ubicar el ícono de energía en el panel frontal y los otros cuatro íconos en los paneles laterales. *Cuando no hubiera panel lateral, los íconos de grasa saturada, otras grasas, azúcares totales y sodio se colocarán en el panel posterior* *En caso de utilizar el sexto ícono de energía, el productor podrá colocar: -En el área frontal de exhibición el ícono de energía por envase. -En el área frontal de exhibición el ícono de energía por porción. -En el área frontal de exhibición ambos íconos de energía. -En los paneles lateral o posterior, el ícono de energía junto con los demás íconos. -En el área frontal de exhibición todos los íconos (cinco obligatorios + sexto ícono)
3... Menos de 20cm ²			*Únicamente el ícono de energía
4... Menos de 10cm ²			*Únicamente el ícono de energía en cualquier parte del envase
5... Menos de 5cm ²			*No será necesaria la declaración nutrimental frontal.

6... Una única superficie de exhibición y sea menor a 78cm²



*Este supuesto no será aplicable a aquellos productos que comparten una sola etiqueta en un empaque múltiple o colectivo



*Ver ítem 6.10

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:

5. Obtención del área frontal de exhibición

6. Obtención del área del icono

a_i = área del icono a_{fe} = área frontal de exhibición

$a_i = a_{fe} (0.005)$

7. Obtención de la altura del icono

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

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

8. 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 elegido y se deberán emplear colores contrastantes en el fondo del área donde se ubiquen los iconos.



FORMA



USOS CORRECTOS E INCORRECTOS DE LOS ÍCONOS

CORRECTO

Orden de los íconos



orden según la norma

Color de los íconos



mismo color en todos los íconos

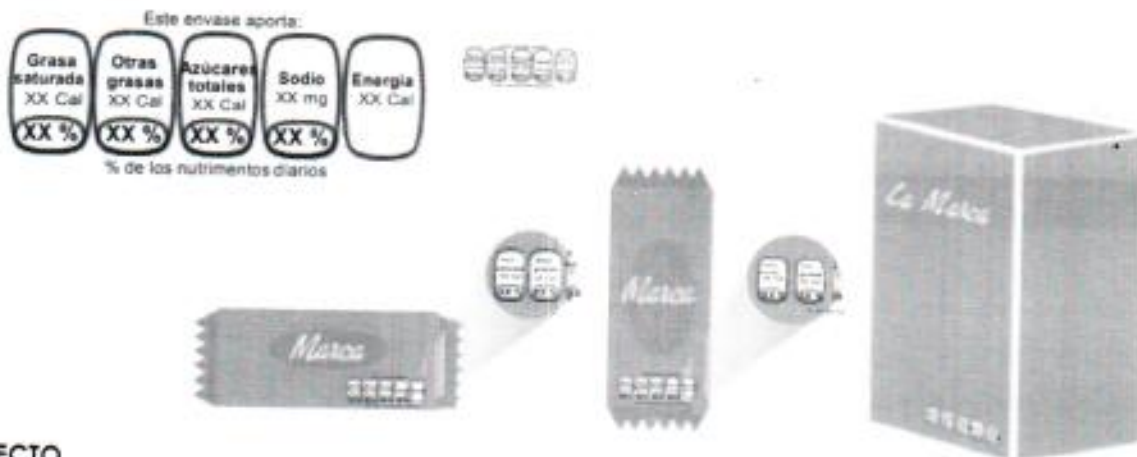
Posición de la información contenida en los íconos.

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

La 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 iconos



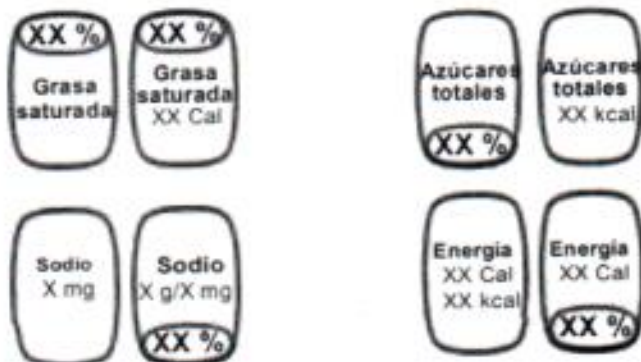
diferente orden según la norma

Color de los iconos



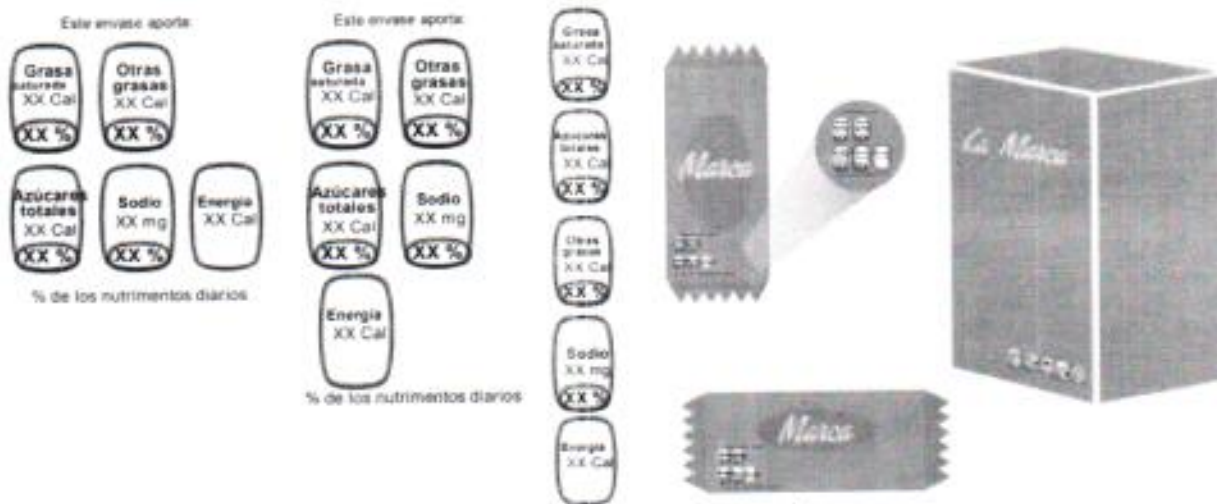
diferentes colores en iconos

Posición de la información contenida en los iconos



Posición de los iconos en el envase

Área frontal de exhibición mayor a 60cm²



Posición de los iconos en el envase

Área frontal de exhibición entre 20cm² y 60cm²

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

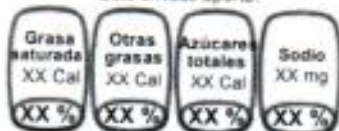


CORRECTO

Este envase aporta:



Este envase aporta:



% de los nutrimentos diarios



INCORRECTO

Este envase aporta:



% de los nutrimentos diarios



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

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 reportará 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 al 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:

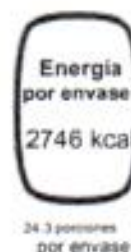
Ejemplo				
Grasa saturada	Fórmula		VPR	
2.5 g	▶	$2.5g \times 9 = 22.5 \text{ kcal}$	▶	23 kcal ▶ VPR= 11.5% ▶ 12%



CÁLCULO PARA EL REDONDEO DE ENERGÍA POR ENVASE

Ejemplo

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



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).