El presente anexo se considera parte integrante de las bases.

1.- DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Insumo** | **Presentación** | **Cantidad por beneficiario al mes** | **Cantidad**  |
| **1** | Mezcla de Uva Pasa, Arándanos y Cacahuate | 30g | 19 | 2,808,200 |
| **2** | Leche Descremada | 250 ml | 19 | 2,808,200 |
| **3** | Cereal Integral | 30g | 4 | 591,200 |
| **4** | Galleta Integral con Avena | 30g | 4 | 591,200 |
| **5** | Barra de Avena, Amaranto y Frutos Rojos | 30g | 4 | 591,200 |
| **6** | Cereal con Amaranto | 30g | 4 | 591,200 |
| **7** | Granola Fortificada con Frutos Rojos | 30g | 3 | 443,400 |

2.- “EL PROVEEDOR” SE OBLIGA A SUMINISTRAR LOS INSUMOS ALIMENTARIOS EN LAS PRESENTACIONES SEÑALADAS EN LA TABLA ANTERIOR, DE MANERA PUNTUAL Y PRECISAMENTE EN LAS FECHAS Y LUGARES ESTABLECIDOS QUE SE SEÑALAN EN LAS TABLAS QUE SE DESCRIBEN A CONTINUACIÓN; EN UN HORARIO DE LAS 8:00 A 15:00 HORAS EN DÍAS HÁBILES; CON LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y DE CALIDAD ESTABLECIDAS EN LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS DE CALIDAD Y CONFORME A LAS ESPECIFICACIONES DE “EL SEDIF”, LAS CUALES SE DETALLAN EN EL **ANEXO.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Municipio y localidad:** | **Insumos** | **1er entrega** | **2do entrega** | **3er entrega** | **4to entrega** | **5ta entrega** | **Totales** |
| 05 al 13 de abril del 2021 | 14 al 22 de junio 2021 | 16 al 27 de agosto 2021 | 20 de septiembre 01 de octubre 2021 | 15 al 26 de noviembre del 2021 |
| La Paz, Cd. De La Paz. (SMDIF) | Mezcla de Uva Pasa, Arándanos y Cacahuate | 147,060 | 147,060 | 147,060 | 147,060 | 147,060 | 735,300 |
| Leche Descremada | 147,060 | 147,060 | 147,060 | 147,060 | 147,060 | 735,300 |
| Cereal Integral | 30,960 | 30,960 | 30,960 | 30,960 | 30,960 | 154,800 |
| Galleta Integral con Avena | 30,960 | 30,960 | 30,960 | 30,960 | 30,960 | 154,800 |
| Barra de Avena, Amaranto y Frutos Rojos | 30,960 | 30,960 | 30,960 | 30,960 | 30,960 | 154,800 |
| Cereal con Amaranto | 30,960 | 30,960 | 30,960 | 30,960 | 30,960 | 154,800 |
| Granola Fortificada con Frutos Rojos | 23,220 | 23,220 | 23,220 | 23,220 | 23,220 | 116,100 |
| Los Cabos, San José del Cabo. (SMDIF) | Mezcla de Uva Pasa, Arándanos y Cacahuate | 49,932 | 49,932 | 49,932 | 49,932 | 49,932 | 249,660 |
| Leche Descremada | 49,932 | 49,932 | 49,932 | 49,932 | 49,932 | 249,660 |
| Cereal Integral | 10,512 | 10,512 | 10,512 | 10,512 | 10,512 | 52,560 |
| Galleta Integral con Avena | 10,512 | 10,512 | 10,512 | 10,512 | 10,512 | 52,560 |
| Barra de Avena, Amaranto y Frutos Rojos | 10,512 | 10,512 | 10,512 | 10,512 | 10,512 | 52,560 |
| Cereal con Amaranto | 10,512 | 10,512 | 10,512 | 10,512 | 10,512 | 52,560 |
| Granola Fortificada con Frutos Rojos | 7,884 | 7,884 | 7,884 | 7,884 | 7,884 | 39,420 |
| Los Cabos, Cabo San Lucas. (DIF Delegacional) | Mezcla de Uva Pasa, Arándanos y Cacahuate | 60,192 | 60,192 | 60,192 | 60,192 | 60,192 | 300,960 |
| Leche Descremada | 60,192 | 60,192 | 60,192 | 60,192 | 60,192 | 300,960 |
| Cereal Integral | 12,672 | 12,672 | 12,672 | 12,672 | 12,672 | 63,360 |
| Galleta Integral con Avena | 12,672 | 12,672 | 12,672 | 12,672 | 12,672 | 63,360 |
| Barra de Avena, Amaranto y Frutos Rojos | 12,672 | 12,672 | 12,672 | 12,672 | 12,672 | 63,360 |
| Cereal con Amaranto | 12,672 | 12,672 | 12,672 | 12,672 | 12,672 | 63,360 |
| Granola Fortificada con Frutos Rojos | 9,504 | 9,504 | 9,504 | 9,504 | 9,504 | 47,520 |
| Los Cabos, La Ribera. (DIF Delegacional) | Mezcla de Uva Pasa, Arándanos y Cacahuate | 5,814 | 5,814 | 5,814 | 5,814 | 5,814 | 29,070 |
| Leche Descremada | 5,814 | 5,814 | 5,814 | 5,814 | 5,814 | 29,070 |
| Cereal Integral | 1,224 | 1,224 | 1,224 | 1,224 | 1,224 | 6,120 |
| Galleta Integral con Avena | 1,224 | 1,224 | 1,224 | 1,224 | 1,224 | 6,120 |
| Barra de Avena, Amaranto y Frutos Rojos | 1,224 | 1,224 | 1,224 | 1,224 | 1,224 | 6,120 |
| Cereal con Amaranto | 1,224 | 1,224 | 1,224 | 1,224 | 1,224 | 6,120 |
| Granola Fortificada con Frutos Rojos | 918 | 918 | 918 | 918 | 918 | 4,590 |
| Los Cabos, Santiago. (DIF Delegacional) | Mezcla de Uva Pasa, Arándanos y Cacahuate | 6,840 | 6,840 | 6,840 | 6,840 | 6,840 | 34,200 |
| Leche Descremada | 6,840 | 6,840 | 6,840 | 6,840 | 6,840 | 34,200 |
| Cereal Integral | 1,440 | 1,440 | 1,440 | 1,440 | 1,440 | 7,200 |
| Galleta Integral con Avena | 1,440 | 1,440 | 1,440 | 1,440 | 1,440 | 7,200 |
| Barra de Avena, Amaranto y Frutos Rojos | 1,440 | 1,440 | 1,440 | 1,440 | 1,440 | 7,200 |
| Cereal con Amaranto | 1,440 | 1,440 | 1,440 | 1,440 | 1,440 | 7,200 |
| Granola Fortificada con Frutos Rojos | 1,080 | 1,080 | 1,080 | 1,080 | 1,080 | 5,400 |
| Los Cabos, Miraflores. (DIF Delegacional) | Mezcla de Uva Pasa, Arándanos y Cacahuate | 6,498 | 6,498 | 6,498 | 6,498 | 6,498 | 32,490 |
| Leche Descremada | 6,498 | 6,498 | 6,498 | 6,498 | 6,498 | 32,490 |
| Cereal Integral | 1,368 | 1,368 | 1,368 | 1,368 | 1,368 | 6,840 |
| Galleta Integral con Avena | 1,368 | 1,368 | 1,368 | 1,368 | 1,368 | 6,840 |
| Barra de Avena, Amaranto y Frutos Rojos | 1,368 | 1,368 | 1,368 | 1,368 | 1,368 | 6,840 |
| Cereal con Amaranto | 1,368 | 1,368 | 1,368 | 1,368 | 1,368 | 6,840 |
| Granola Fortificada con Frutos Rojos | 1,026 | 1,026 | 1,026 | 1,026 | 1,026 | 5,130 |
| Comondú, Cd. Constitución. (SMDIF) | Mezcla de Uva Pasa, Arándanos y Cacahuate | 102,600 | 102,600 | 102,600 | 102,600 | 102,600 | 513,000 |
| Leche Descremada | 102,600 | 102,600 | 102,600 | 102,600 | 102,600 | 513,000 |
| Cereal Integral | 21,600 | 21,600 | 21,600 | 21,600 | 21,600 | 108,000 |
| Galleta Integral con Avena | 21,600 | 21,600 | 21,600 | 21,600 | 21,600 | 108,000 |
| Barra de Avena, Amaranto y Frutos Rojos | 21,600 | 21,600 | 21,600 | 21,600 | 21,600 | 108,000 |
| Cereal con Amaranto | 21,600 | 21,600 | 21,600 | 21,600 | 21,600 | 108,000 |
| Granola Fortificada con Frutos Rojos | 16,200 | 16,200 | 16,200 | 16,200 | 16,200 | 81,000 |
| Loreto, Loreto. (SMDIF) | Mezcla de Uva Pasa, Arándanos y Cacahuate | 63,004 | 63,004 | 63,004 | 63,004 | 63,004 | 315,020 |
| Leche Descremada | 63,004 | 63,004 | 63,004 | 63,004 | 63,004 | 315,020 |
| Cereal Integral | 13,264 | 13,264 | 13,264 | 13,264 | 13,264 | 66,320 |
| Galleta Integral con Avena | 13,264 | 13,264 | 13,264 | 13,264 | 13,264 | 66,320 |
| Barra de Avena, Amaranto y Frutos Rojos | 13,264 | 13,264 | 13,264 | 13,264 | 13,264 | 66,320 |
| Cereal con Amaranto | 13,264 | 13,264 | 13,264 | 13,264 | 13,264 | 66,320 |
| Granola Fortificada con Frutos Rojos | 9,948 | 9,948 | 9,948 | 9,948 | 9,948 | 49,740 |
| Mulegé, Santa Rosalía. (SMDIF) | Mezcla de Uva Pasa, Arándanos y Cacahuate | 74,670 | 74,670 | 74,670 | 74,670 | 74,670 | 373,350 |
| Leche Descremada | 74,670 | 74,670 | 74,670 | 74,670 | 74,670 | 373,350 |
| Cereal Integral | 15,720 | 15,720 | 15,720 | 15,720 | 15,720 | 78,600 |
| Galleta Integral con Avena | 15,720 | 15,720 | 15,720 | 15,720 | 15,720 | 78,600 |
| Barra de Avena, Amaranto y Frutos Rojos | 15,720 | 15,720 | 15,720 | 15,720 | 15,720 | 78,600 |
| Cereal con Amaranto | 15,720 | 15,720 | 15,720 | 15,720 | 15,720 | 78,600 |
| Granola Fortificada con Frutos Rojos | 11,790 | 11,790 | 11,790 | 11,790 | 11,790 | 58,950 |
| Mulegé, Villa Alberto Albarado Aramburo. (DIF Delegacional) | Mezcla de Uva Pasa, Arándanos y Cacahuate | 45,030 | 45,030 | 45,030 | 45,030 | 45,030 | 225,150 |
| Leche Descremada | 45,030 | 45,030 | 45,030 | 45,030 | 45,030 | 225,150 |
| Cereal Integral | 9,480 | 9,480 | 9,480 | 9,480 | 9,480 | 47,400 |
| Galleta Integral con Avena | 9,480 | 9,480 | 9,480 | 9,480 | 9,480 | 47,400 |
| Barra de Avena, Amaranto y Frutos Rojos | 9,480 | 9,480 | 9,480 | 9,480 | 9,480 | 47,400 |
| Cereal con Amaranto | 9,480 | 9,480 | 9,480 | 9,480 | 9,480 | 47,400 |
| Granola Fortificada con Frutos Rojos | 7,110 | 7,110 | 7,110 | 7,110 | 7,110 | 35,550 |

3.- LUGARES DE ENTREGA SERÁ EN LOS ALMACENES CON LOS DOMICILIOS QUE A CONTINUACIÓN SE SEÑALAN.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Municipio:** | **Localidad:** | **Dirección:** |
| La Paz | Cd. De La Paz (SMDIF) | Calle Cesar Avente #1175 entre Forjadores y Yucatán, Colonia Civilizadores. |
| Los Cabos | San José del Cabo(SMDIF) | Calle Margarita Maza de Juárez s/n esquina Vicente Guerrero, Colonia Centro. |
| Los Cabos | Cabo San Lucas(DIF Delegacional) | Calle Violeta s/n a un lado de la estación de bomberos, Col. Jacaranda. |
| Los Cabos | La Ribera(DIF Delegacional) | Calle 29 de enero Esq. Juan Castro Delegación de La Ribera, C.P. 23570. |
| Los Cabos | Santiago(DIF Delegacional) | Calle Lic. Benito Juarez s/n. Delegación Santiago. |
| Los Cabos | Miraflores(DIF Delegacional) | Calle Unión s/n. Col. centro 23520 Delegación Miraflores. |
| Comondú | Ciudad Constitución(SMDIF) | Calle Allende s/n esquina Lerdo de Tejada, Colonia Centro. |
| Loreto | Loreto(SMDIF) | Calle Juárez s/n Colonia Centro. |
| Mulegé | Santa Rosalía(SMDIF) | Calle Michelle Custo s/n, Colonia Meza de Francia. |
| Mulegé | Villa Alberto Alvarado Aramburo (DIF Delegacional) | Boulevard Alfredo V. Bonfil entre Calle Jorge Peña y Calle Virgilio Gutierrez, Colonia Centro. |

4.- LA DIRECCIÓN DE ATENCIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE, COMO ÁREA USUARIA DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS, DENTRO DEL PLAZO DE 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES ANTERIORES A CUALQUIER ENTREGA, PODRÁ NOTIFICARLE POR ESCRITO A **“EL PROVEEDOR”**, CUALQUIER CAMBIO DE FECHA Y LUGAR DE ENTREGA.

5.- SOBRE CADA PEDIDO RECIBIDO EMITIRÁ EL REPORTE CON LOS DATOS QUE SE PRECISAN A CONTINUACIÓN, DEBIENDO ADJUNTAR EL ORIGINAL FIRMADO POR QUIEN RECIBE DONDE SE IDENTIFIQUE LOS BIENES EN NOMBRE, UNIDAD DE MEDIDA, MARCA, MODELO Y CANTIDAD SUMINISTRADA.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Pedido No | Fecha del Pedido | Fecha de Suministro | Lugar de Suministro | Partidas suministradas | Cantidad Suministrada | No de lote | Fecha de caducidad | Nombre de la persona que recibió la mercancía | Numero de credencial de Gobierno del Estado/ Municipal con la que se identificó |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

6.- SE DEBERÁN REALIZAR ANÁLISIS DE LABORATORIO DE TODOS LOS PRODUCTOS DOS VECES AL AÑO, EN UN LABORATORIO CERTIFICADO POR LA EMA (ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C.), Y AVALADO POR EL SISTEMA NACIONAL DIF; CADA UNA DE LAS PRUEBAS ESPECÍFICAS A REALIZAR, ASÍ COMO EL LISTADO DE LABORATORIOS AUTORIZADOS, SE DETALLAN EN EL **ANEXO**; LA FECHA PARA PRESENTAR LOS RESULTADOS DE DICHOS ANÁLISIS LA PRIMERA SERÁ AL MOMENTO DE LA FIRMA DEL CONTRATO Y LA SEGUNDA EL 03 DE AGOSTO DE 2021, YA QUE ESTAS DEBERÁN SER ENVIADAS EN ORIGINAL AL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DURANTE ESOS MESES, ESTO DE ACUERDO AL ÍNDICE DE DESEMPEÑO, HERRAMIENTA QUE EVALUA EL DESEMPEÑO DE LOS SISTEMAS ESTATALES DIF.

7.- QUEDA PROHIBIDO A **“EL PROVEEDOR”** EL HACER EL CAMBIO DE GRAMAJE, MARCA O PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS. EN CASO DE FUERZA MAYOR **“EL PROVEEDOR”** DEBERA ENVIAR LA PRUEBA DE LABORATORIO QUE AVALE QUE EL NUEVO PRODUCTO CUMPLE CON LOS CRITERIOS DE CALIDAD NUTRICIA.

8.- LA ENTREGA DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS SE HARÁ BAJO LA RESPONSABILIDAD DE **“EL PROVEEDOR”,** QUIEN DEBERÁ GARANTIZAR SU ADECUADA TRANSPORTACIÓN, CADUCIDAD, AMPLIA VIDA DE ANAQUEL A LOS INSUMOS ALIMENTARIOS, OBSERVÁNDOSE LO ESTABLECIDO POR NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y/O NORMAS MEXICANAS APLICABLES, DE ACUERDO A LO SOLICITADO POR **“EL SEDIF”.**

8.- EN CASO DE QUE **“EL SEDIF”** Y/O MUNICIPIOS NO ESTÉN EN POSIBILIDADES DE RECIBIR EL SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS**, “EL PROVEEDOR”** SE COMPROMETE A SER DEPOSITARIO DE LOS MISMOS Y PARA TAL EFECTO, UTILIZARÁ SUS ALMACENES CENTRALES Y RURALES, UBICADOS EN EL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA SUR, PARA EL DEBIDO RESGUARDO Y CUSTODIA DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS, SIN COSTO ADICIONAL ALGUNO PARA **“EL SEDIF”,** POR ESTA SITUACIÓN, OBLIGÁNDOSE A REALIZAR EL SUMINISTRO DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS RESGUARDADOS DENTRO DE LOS 3 (TRES) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA FECHA EN QUE  **“EL SEDIF”** LE REQUIERA LA ENTREGA.

9.- **“EL PROVEEDOR”** SE OBLIGA, DURANTE EL PERIODO DE VIGENCIA, A QUE LOS PRODUCTOS QUE INTEGRAN LOS INSUMOS ALIMENTARIOS, SE ELABOREN Y CUMPLAN INVARIABLEMENTE CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y/O NORMAS MEXICANAS DE CALIDAD, QUE SON DE MARCA REGISTRADA Y CUMPLEN TOTALMENTE CON LOS REQUISITOS DE CALIDAD REQUERIDOS POR **“EL SEDIF”,** CONSERVANDO SUS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES POR EL PERIODO MARCADO E INDICADO EN LA FECHA DE CADUCIDAD.

ASI MISMO **“EL PROVEEDOR”** AUTORIZA A **“EL SEDIF”** SUPERVISAR LA VALIDEZ DE LOS ANALISIS SE LABORATORIO, CORROBORANDO LA CERTEZA DEL LABORATORIO EMISOR Y SUS RESPECTIVAS CERTIFICACIONES REQUERIDAS.

EN CASO DE QUE CUALQUIER PRODUCTO DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS NO CUMPLA CON LA CALIDAD ACORDADA, **“EL PROVEEDOR”** SE OBLIGA SUSTITUIR LOS QUE HAYA ENTREGADO FUERA DE LAS ESPECIFICACIONES; SIN COSTO NI CARGO ADICIONAL PARA EL **“SEDIF”**, DENTRO DEL PLAZO MÁXIMO IMPRORROGABLE DE 15 (QUINCE) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA FECHA QUE SE LE HAYA NOTIFICADO POR ESCRITO PARA TALES EFECTOS, REALIZANDO DICHO CAMBIO EN EL MISMO LUGAR DE ENTREGA INICIAL, PREVIA DEVOLUCIÓN DE LOS PRODUCTOS CORRESPONDIENTES POR PARTE DE **“EL SEDIF”.**

10.- LOS INSUMOS ALIMENTARIOS DEBERAN CUMPLIR CON EL ETIQUETADO DE ACUERDO A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010, CON LOS LOGOTIPOS DEL SISTEMA ESTATAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN BAJA CALIFORNIA SUR, DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA SUR Y LOGOTIPOS DEL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA, SECRETARIA DE SALUD Y GOBIERNO FEDERAL, ASÍ COMO LA SIGUIENTE LEYENDA: “ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDANDO PROHIBIDO, EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA”, LOS DISEÑOS CON LAS MEDIDAS, DESCRIPCIÓN DE COLORES Y DEMÁS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS NECESARIAS, SE DETALLAN EN EL **ANEXO 11**.

11.- **“EL SEDIF”** PODRÁ REALIZAR VISITAS FÍSICAS DE VERIFICACIÓN A LAS INSTALACIONES Y VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE **“EL PROVEEDOR”** PARA VERIFICAR LAS CONDICIONES DE RESGUARDO, MANEJO, HIGIENE, CONTENIDO Y EMPAQUE SECUNDARIO DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS.

12.- EL PERSONAL QUE DESIGNE **“EL SEDIF”** PODRÁ REALIZAR LA SUPERVISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS ALIMENTARIOS QUE REALIZA **“EL PROVEEDOR”,** MONITOREANDO LOS REQUISITOS DE CALIDAD QUE DEBEN SATISFACER LOS PRODUCTOS, CONFORME A LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN ESTE CONTRATO, Y DE EXISTIR INCUMPLIMIENTO O COMENTARIO ALGUNO, SE DEBERÁ HACER DEL CONOCIMIENTO POR ESCRITO A **“EL PROVEEDOR”.**

ENLACE WEB DE LABORATORIOS CERTIFICADOS POR ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION

ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION

[**https://www.ema.org.mx/portal\_v3/**](https://www.ema.org.mx/portal_v3/)

ENLACE WEB DE LABORATORIOS CERTIFICADOS COMISION FEDERAL PARA LA PROTECCION CONTRA RIESGOS SANITARIOS

COMISION FEDERAL PARA LA PROTECCION CONTRA RIESGOS SANITARIOS

[**https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados**](https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados)

Especificación Técnica de Calidad

Fruta deshidratada con oleaginosa

(uva pasa, arándano y cacahuate)

**Descripción:**

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

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

**Características sensoriales**

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

**Características microbiológicas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Especificación** | **Límite Máximo** |
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000 UFC/g |
| Coliformes totales | <30 UFC/g |
| Hongos | 300 UFC/g |

**Características fisicoquímicas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Especificación** | **Límite** |
| Contenido neto | 30g |
| Humedad | Uva pasa: Máximo 18%Arándano: Máximo 16% |
| Índice de peróxidos | Cacahuate 5meq/kg70 meq/kg |

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

**Características Toxicológicas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Contaminantes Químicos** | **Límite Máximo (mg/Kg)** |
| Plomo  | 0.1 |
| Cadmio  | 0.1 |
| Aflatoxinas  | 15 μg/kg |

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

**Materia extraña**

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

**Vida de anaquel**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 4 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF.

**Condiciones de almacenamiento**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar la luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido en ácidos grasos es propenso a la rancidez.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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 CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

**Envase y embalaje**

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

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

**Etiquetado**

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010,

incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Declaración nutrimental** | **Cantidad por 100g****o 100 mL** |
| Contenido energético | kcal |
| Proteínas | g |
| Grasas totales **Grasas saturadas** **Grasas trans** | ggmg |
| Hidratos de carbono disponibles**Azúcares****Azúcares añadidos** | ggg |
| Fibra dietética |  |
| **Sodio** | mg |
| Información adicional\*\* |  |

\*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase

cuando éste solo contenga una porción.

\*\*Vitaminas y minerales

**Etiquetado:**

1. Nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica.

Por ejemplo, para el caso específico de la leche, la denominación comercial de dicho producto deberá corresponder a lo establecido en el apartado 6.2 de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche - denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, de forma tal que sea clara y visible para el beneficiario. Anexo 6.

1. Lista de Ingredientes (exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, hierbas o especias).
2. Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia (cuando incluya ingredientes o el origen de éstos se asocie a riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad).
3. Etiquetado cuantitativo en aquellos insumos donde se incluya fruta deshidratada con oleaginosas o mezclas de oleaginosas, cereales y/o fruta deshidratada, se deberá de especificar en la lista de ingredientes el contenido en gramos o porcentaje que representa de cada uno de los ingredientes.
4. Contenido neto y masa drenada.
5. Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm., código postal, entidad federativa).
6. País de origen.
7. Identificación del lote.
8. Fecha de caducidad o consumo preferente vigente.
9. Condiciones para la conservación del alimento.
10. Instrucciones uso o preparación del producto.
11. Declaratoria nutrimental.
12. Información en español.
13. Incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.

**Procesos**

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

**Criterios de aceptación en la recepción del insumo**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parámetros** | **Aceptación** | **Rechazo** |
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas | Color, olor, y aspecto diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de plagas. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente. | Vencida. |
| Vehículo de transporte | Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida | Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida. |

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

**Referencias**

1. REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD

2. NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

3. NORMA MEXICANA NMX-F-609-NORMEX-2002 ALIMENTOS UVA PASA ESPECIFICACIONES Y METODOS DE PRUEBA.

5. Valor de referencia con base en datos registrados en U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Agricultural Research Service, disponible en: https://fdc.nal.usda.gov/index.html

6. NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019.

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

8. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

9. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Especificación Técnica de Calidad

Leche descremada ultrapasteurizada en brick

**Descripción:**

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, en donde el producto es sometido a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial.

**Características sensoriales**

|  |  |
| --- | --- |
| **Característica** | **Límites**  |
| Denominacióncomercial | Descremada |
| Color | Característico, blanco cremoso. |
| Olor | Característico, exento de olores extraños o desagradables. |
| Sabor | Agradable y característico de leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables |
| Apariencia/Aspecto | Líquido homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos. |

**Características microbiológicas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Característica** | **Límite Máximo** |
| Mesofílicos aerobios | Negativo |
| Mesofílicos anaerobios | Negativo |
| Termofílicos aerobios | Negativo |
| Termofílicos anaerobios | Negativo |

**Características fisicoquímicas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Especificación** | **Límite** |
| Denominación | Descremada |
| Contenido neto | 250mL |
| Grasa Butírica (%) (m/m) | Máximo 5 |
| Densidad a 15°C (g/mL) | Mínimo 1.031 |
| Acidez (como ácido láctico) (g/L) | Máximo 1.7 - Mínimo 1.3 |
| Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos (%) (m/m) \*\* | Mínimo 30 |
| Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, (%) (m/m) \*\* | Mínimo 24 |
| Sólidos no grasos de la leche, g/L | Mínimo 83 |
| Punto crioscópico °C (°H) | Entre -0,510 (-0,530) y -0,536 (-0.560) |
| Lactosa g/L | Máximo 52 - Mínimo 43 |
| Sodio  | Máximo 400 mg/100g |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Especificación** | **Límite** |
| Vitamina A (Retinol) | 310 a 670 μg/L (1033-2333 UI/L) |
| Vitamina D3 | 5 a 7.5 μg/L (200-300 UI/L) |

**Adulteración de la leche**

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

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

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

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

**Características Toxicológicas**

|  |
| --- |
| **Inhibidores bacterianos** |
| Derivados Clorados | Negativo |
| Sales Cuaternarias de Amonio | Negativo |
| Oxidantes | Negativo |
| Formaldehído | Negativo |
| Antibióticos | Negativo |

|  |  |
| --- | --- |
| **Contaminantes químicos** | **Límite** |
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Mercurio | 0.05 mg/kg |
| Arsénico | 0.2 mg/kg |
| Aflatoxina M1 | 0.5 μg/L |

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

**Materia extraña**

El producto deberá estar exento de materia extraña.

**Vida de anaquel**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF.

**Condiciones de almacenamiento**

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

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 CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

**Envase y embalaje**

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

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

**Etiquetado**

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010,

incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental, la cual debe realizarse de acuerdo con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta con la siguiente información:

|  |  |
| --- | --- |
| **Declaración nutrimental** | **Cantidad por 100g****o 100 mL** |
| Contenido energético | kcal |
| Proteínas | g |
| Grasas totales **Grasas saturadas** **Grasas trans** | ggmg |
| Hidratos de carbono disponibles**Azúcares****Azúcares añadidos** | ggg |
| Fibra dietética | g |
| **Sodio** | mg |
| Información adicional\*\* |  |

\*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase

cuando éste solo contenga una porción.

\*\*Vitaminas y minerales

**Etiquetado:**

1. Nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica.

Por ejemplo, para el caso específico de la leche, la denominación comercial de dicho producto deberá corresponder a lo establecido en el apartado 6.2 de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche - denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, de forma tal que sea clara y visible para el beneficiario. Anexo 6.

1. Lista de Ingredientes (exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, hierbas o especias).
2. Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia (cuando incluya ingredientes o el origen de éstos se asocie a riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad).
3. Etiquetado cuantitativo en aquellos insumos donde se incluya fruta deshidratada con oleaginosas o mezclas de oleaginosas, cereales y/o fruta deshidratada, se deberá de especificar en la lista de ingredientes el contenido en gramos o porcentaje que representa de cada uno de los ingredientes.
4. Contenido neto y masa drenada.
5. Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm., código postal, entidad federativa).
6. País de origen.
7. Identificación del lote.
8. Fecha de caducidad o consumo preferente vigente.
9. Condiciones para la conservación del alimento.
10. Instrucciones uso o preparación del producto.
11. Declaratoria nutrimental.
12. Información en español.
13. Incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.

**Procesos**

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

**Criterios de aceptación en la recepción del insumo**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parámetros** | **Aceptación** | **Rechazo** |
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas | Color, olor, y aspecto diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de plagas. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente. | Vencida. |
| Condiciones detransporte | Vehículo limpio, ausente demalos olores, sin restos dealimentos y sin evidencia deplaga. | Vehículo sucio, con derramede productos, presencia demalos olores o presencia deplaga. |

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

**Referencias**

1. NOM-155-SCFI-2012, Leche, denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

2. NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

3. NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

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

5. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.

6. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios

7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Especificación Técnica de Calidad

Cereal integral

**Descripción:**

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

**Características sensoriales**

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

**Características microbiológicas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Especificación** | **Límite Máximo** |
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000 UFC/g |
| Coliformes totales | <30 UFC/g |
| Hongos | 300 UFC/g |

**Características fisicoquímicas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Especificación** | **Límite** |
| Contenido neto | 30g |
| Humedad | Máximo 5 % |
| Cenizas | Máximo 2.0 % |
| Proteína | Mínimo 8.0% |
| Fibra dietética | Mínimo 1.8 g/30g de producto\* |
| Azúcares | Máximo 20 % de las calorías totales del insumo\*Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y 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/30g de producto\* |
| Sodio | Máximo 120 mg/30g de producto\* |

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

**Características Toxicológicas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Contaminantes Químicos** | **Límite Máximo** |
| Plomo  | 0.5mg/kg |
| Cadmio  | 0.1mg |
| Aflatoxinas  | 20 μg/Kg |

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

**Materia extraña**

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

**Vida de anaquel**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF, en caso de contener avena la vida de anaquel podrá ser al menos de 4 meses posterior a la recepción.

**Condiciones de almacenamiento**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

**Envase y embalaje**

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

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

**Etiquetado**

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010,

incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Declaración nutrimental** | **Cantidad por 100g****o 100 mL** |
| Contenido energético | kcal |
| Proteínas | g |
| Grasas totales **Grasas saturadas** **Grasas trans** | ggmg |
| Hidratos de carbono disponibles**Azúcares****Azúcares añadidos** | ggg |
| Fibra dietética |  |
| **Sodio** | mg |
| Información adicional\*\* |  |

\*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase

cuando éste solo contenga una porción.

\*\*Vitaminas y minerales

**Etiquetado:**

1. Nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica.

Por ejemplo, para el caso específico de la leche, la denominación comercial de dicho producto deberá corresponder a lo establecido en el apartado 6.2 de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche - denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, de forma tal que sea clara y visible para el beneficiario. Anexo 6.

1. Lista de Ingredientes (exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, hierbas o especias).
2. Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia (cuando incluya ingredientes o el origen de éstos se asocie a riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad).
3. Etiquetado cuantitativo en aquellos insumos donde se incluya fruta deshidratada con oleaginosas o mezclas de oleaginosas, cereales y/o fruta deshidratada, se deberá de especificar en la lista de ingredientes el contenido en gramos o porcentaje que representa de cada uno de los ingredientes.
4. Contenido neto y masa drenada.
5. Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm., código postal, entidad federativa).
6. País de origen.
7. Identificación del lote.
8. Fecha de caducidad o consumo preferente vigente.
9. Condiciones para la conservación del alimento.
10. Instrucciones uso o preparación del producto.
11. Declaratoria nutrimental.
12. Información en español.
13. Incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.

**Procesos**

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

**Criterios de aceptación en la recepción del insumo**

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

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

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

**Referencias**

1. NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas.

Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.

Métodos de prueba.

2. Valores de referencia tomados de la NORMA MEXICANA NMX-F-006-1983 “ALIMENTOS – GALLETAS”

3. REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.

4. NORMA MEXICANA NMX-FF-093-SCFI-2011 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO – NUEZ PECANERA [Carya illinoensis, (Wangenh) K. Koch] SIN CASCARA – ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA

5. NORMA DEL CODEX PARA EL MANÍ CODEX STAN 200-1995

6. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.

7. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y

suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

8. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de

alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

9. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Especificación Técnica de Calidad

Galleta integral con avena

**Descripción:**

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

**Características sensoriales**

|  |  |
| --- | --- |
| **Característica** | **Especificación**  |
| Color | Característico del tipo de galleta, sin presentar áreas negras porquemaduras. |
| Apariencia/Aspecto | Aspecto fresco. Tamaño uniforme de acuerdo al tipo de galleta. |
| Olor | Ligeramente dulce, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño. |
| Sabor | Característico de los cereales empleados, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños. |
| Consistencia | Firme, semicrujiente. |

**Características microbiológicas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Especificación** | **Límite Máximo** |
| Bacterias mesofílicas aerobias | 3,000 UFC/g |
| Coliformes totales | <10 UFC/g |
| Hongos | 10 UFC/g |

**Características fisicoquímicas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Especificación** | **Límite** |
| Contenido neto | 30g |
| Humedad | Máximo 8.0 % |
| Cenizas | Máximo 2.0 % |
| Proteína | Mínimo 8.0% |
| Fibra dietética | Mínimo 1.8 g/30g de producto\* |
| Azúcares | Máximo 20 % de las calorías totales del insumo\*Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y 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/30g de producto\* |
| Sodio | Máximo 120 mg/30g de producto\* |

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

**Características Toxicológicas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Contaminantes Químicos** | **Límite Máximo** |
| Plomo  | 0.5mg/kg |
| Cadmio  | 0.1mg |
| Aflatoxinas  | 20 μg/Kg |

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

**Materia extraña**

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

**Vida de anaquel**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF, en caso de contener avena la vida de anaquel podrá ser al menos de 4 meses posterior a la recepción.

**Condiciones de almacenamiento**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

**Envase y embalaje**

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

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

**Etiquetado**

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010,

incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Declaración nutrimental** | **Cantidad por 100g****o 100 mL** |
| Contenido energético | kcal |
| Proteínas | g |
| Grasas totales **Grasas saturadas** **Grasas trans** | ggmg |
| Hidratos de carbono disponibles**Azúcares****Azúcares añadidos** | ggg |
| Fibra dietética |  |
| **Sodio** | mg |
| Información adicional\*\* |  |

\*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase

cuando éste solo contenga una porción.

\*\*Vitaminas y minerales

**Etiquetado:**

1. Nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica.

Por ejemplo, para el caso específico de la leche, la denominación comercial de dicho producto deberá corresponder a lo establecido en el apartado 6.2 de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche - denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, de forma tal que sea clara y visible para el beneficiario. Anexo 6.

1. Lista de Ingredientes (exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, hierbas o especias).
2. Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia (cuando incluya ingredientes o el origen de éstos se asocie a riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad).
3. Etiquetado cuantitativo en aquellos insumos donde se incluya fruta deshidratada con oleaginosas o mezclas de oleaginosas, cereales y/o fruta deshidratada, se deberá de especificar en la lista de ingredientes el contenido en gramos o porcentaje que representa de cada uno de los ingredientes.
4. Contenido neto y masa drenada.
5. Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm., código postal, entidad federativa).
6. País de origen.
7. Identificación del lote.
8. Fecha de caducidad o consumo preferente vigente.
9. Condiciones para la conservación del alimento.
10. Instrucciones uso o preparación del producto.
11. Declaratoria nutrimental.
12. Información en español.
13. Incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.

**Procesos**

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

**Criterios de aceptación en la recepción del insumo**

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

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

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

**Referencias**

1. NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas.

Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.

Métodos de prueba.

2. NORMA MEXICANA NMX-F-006-1983 “ALIMENTOS – GALLETAS”

3. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.

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

5. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Especificación Técnica de Calidad

Barra de avena, amaranto y frutos rojos

**Descripción:**

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

**Características sensoriales**

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

**Características microbiológicas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Especificación** | **Límite Máximo** |
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000 UFC/g |
| Coliformes totales | <30 UFC/g |
| Hongos | 300 UFC/g |

**Características fisicoquímicas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Especificación** | **Límite** |
| Contenido neto | 30g |
| Humedad | Máximo 8 % |
| Cenizas | Máximo 2.0 % |
| Proteína | Mínimo 9.0% |
| Fibra dietética | Mínimo 1.8 g/30g de producto\* |
| Azúcares | Máximo 20 % de las calorías totales del insumo\* |
| 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/30g de producto\* |
| Sodio | Máximo 120 mg/30g de producto\* |

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

**Características Toxicológicas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Contaminantes Químicos** | **Límite Máximo** |
| Plomo  | 0.5mg/kg |
| Cadmio  | 0.1mg |
| Aflatoxinas  | 20 μg/Kg |

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

**Materia extraña**

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

**Vida de anaquel**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 4 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF.

**Condiciones de almacenamiento**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar la luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido en ácidos grasos es propenso a la rancidez.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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 CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

**Envase y embalaje**

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

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

**Etiquetado**

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010,

incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Declaración nutrimental** | **Cantidad por 100g****o 100 mL** |
| Contenido energético | kcal |
| Proteínas | g |
| Grasas totales **Grasas saturadas** **Grasas trans** | ggmg |
| Hidratos de carbono disponibles**Azúcares****Azúcares añadidos** | ggg |
| Fibra dietética |  |
| **Sodio** | mg |
| Información adicional\*\* |  |

\*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase

cuando éste solo contenga una porción.

\*\*Vitaminas y minerales

**Etiquetado:**

1. Nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica.

Por ejemplo, para el caso específico de la leche, la denominación comercial de dicho producto deberá corresponder a lo establecido en el apartado 6.2 de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche - denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, de forma tal que sea clara y visible para el beneficiario. Anexo 6.

1. Lista de Ingredientes (exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, hierbas o especias).
2. Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia (cuando incluya ingredientes o el origen de éstos se asocie a riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad).
3. Etiquetado cuantitativo en aquellos insumos donde se incluya fruta deshidratada con oleaginosas o mezclas de oleaginosas, cereales y/o fruta deshidratada, se deberá de especificar en la lista de ingredientes el contenido en gramos o porcentaje que representa de cada uno de los ingredientes.
4. Contenido neto y masa drenada.
5. Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm., código postal, entidad federativa).
6. País de origen.
7. Identificación del lote.
8. Fecha de caducidad o consumo preferente vigente.
9. Condiciones para la conservación del alimento.
10. Instrucciones uso o preparación del producto.
11. Declaratoria nutrimental.
12. Información en español.
13. Incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.

**Procesos**

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

**Criterios de aceptación en la recepción del insumo**

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

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

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

**Referencias**

1. NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas.

Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.

Métodos de prueba.

2. NORMA MEXICANA NMX-F-006-1983 “ALIMENTOS – GALLETAS”

3. NORMA DEL CODEX PARA EL MANÍ CODEX STAN 200-1995

4. REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.

5. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.

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

7. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

8. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-Información comercial y sanitaria.

Especificación Técnica de Calidad

Cereal integral con amaranto

**Descripción:**

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

**Características sensoriales**

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

**Características microbiológicas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Especificación** | **Límite Máximo** |
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000 UFC/g |
| Coliformes totales | <30 UFC/g |
| Hongos | 300 UFC/g |

**Características fisicoquímicas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Especificación** | **Límite** |
| Contenido neto | 30g |
| Humedad | Máximo 5 % |
| Cenizas | Máximo 2.0 % |
| Proteína | Mínimo 8.0% |
| Fibra dietética | Mínimo 1.8 g/30g de producto\* |
| Azúcares | Máximo 20 % de las calorías totales del insumo\*Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y 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/30g de producto\* |
| Sodio | Máximo 120 mg/30g de producto\* |

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

**Características Toxicológicas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Contaminantes Químicos** | **Límite Máximo** |
| Plomo  | 0.5mg/kg |
| Cadmio  | 0.1mg |
| Aflatoxinas  | 20 μg/Kg |

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

**Materia extraña**

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

**Vida de anaquel**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF, en caso de contener avena la vida de anaquel podrá ser al menos de 4 meses posterior a la recepción.

**Condiciones de almacenamiento**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

**Envase y embalaje**

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

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

**Etiquetado**

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010,

incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Declaración nutrimental** | **Cantidad por 100g****o 100 mL** |
| Contenido energético | kcal |
| Proteínas | g |
| Grasas totales **Grasas saturadas** **Grasas trans** | ggmg |
| Hidratos de carbono disponibles**Azúcares****Azúcares añadidos** | ggg |
| Fibra dietética |  |
| **Sodio** | mg |
| Información adicional\*\* |  |

\*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase

cuando éste solo contenga una porción.

\*\*Vitaminas y minerales

**Etiquetado:**

1. Nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica.

Por ejemplo, para el caso específico de la leche, la denominación comercial de dicho producto deberá corresponder a lo establecido en el apartado 6.2 de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche - denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, de forma tal que sea clara y visible para el beneficiario. Anexo 6.

1. Lista de Ingredientes (exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, hierbas o especias).
2. Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia (cuando incluya ingredientes o el origen de éstos se asocie a riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad).
3. Etiquetado cuantitativo en aquellos insumos donde se incluya fruta deshidratada con oleaginosas o mezclas de oleaginosas, cereales y/o fruta deshidratada, se deberá de especificar en la lista de ingredientes el contenido en gramos o porcentaje que representa de cada uno de los ingredientes.
4. Contenido neto y masa drenada.
5. Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm., código postal, entidad federativa).
6. País de origen.
7. Identificación del lote.
8. Fecha de caducidad o consumo preferente vigente.
9. Condiciones para la conservación del alimento.
10. Instrucciones uso o preparación del producto.
11. Declaratoria nutrimental.
12. Información en español.
13. Incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.

**Procesos**

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

**Criterios de aceptación en la recepción del insumo**

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

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

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

**Referencias**

1. NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas.

Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.

Métodos de prueba.

2. Valores de referencia tomados de la NORMA MEXICANA NMX-F-006-1983 “ALIMENTOS – GALLETAS”

3. REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.

4. NORMA MEXICANA NMX-FF-093-SCFI-2011 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO – NUEZ PECANERA [Carya illinoensis, (Wangenh) K. Koch] SIN CASCARA – ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA

5. NORMA DEL CODEX PARA EL MANÍ CODEX STAN 200-1995

6. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.

7. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y

suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

8. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de

alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

9. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Especificación Técnica de Calidad

Granola con frutos rojos

**Descripción:**

Alimentos preparados a base de granos de cereales u otros granos y semillas comestibles, enteros o sus partes o molidos (harinas, sémolas o semolinas), preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente, no requiere cocción previa, adicionado con frutos rojos (fresas, frambuesas y arándanos deshidratados). Estos productos se pueden preparar por procesos tales como: inflado, laminado, recubrimiento, tostado, extruido, aglomeración u otros.

**Características sensoriales**

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

**Características microbiológicas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Especificación** | **Límite Máximo** |
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000 UFC/g |
| Coliformes totales | <30 UFC/g |
| Hongos | 300 UFC/g |

**Características fisicoquímicas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Especificación** | **Límite** |
| Contenido neto | 30g |
| Humedad | Máximo 8 % |
| Cenizas | Máximo 2.0 % |
| Proteína | Mínimo 9.0% |
| Fibra dietética | Mínimo 1.8 g/30g de producto\* |
| Azúcares | Máximo 20 % de las calorías totales del insumo\* |
| 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/30g de producto\* |
| Sodio | Máximo 120 mg/30g de producto\* |

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

**Características Toxicológicas**

|  |  |
| --- | --- |
| **Contaminantes Químicos** | **Límite Máximo** |
| Plomo  | 0.5mg/kg |
| Cadmio  | 0.1mg |
| Aflatoxinas  | 20 μg/Kg |

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

**Materia extraña**

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

**Vida de anaquel**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 4 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF.

**Condiciones de almacenamiento**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar la luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido en ácidos grasos es propenso a la rancidez.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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 CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

**Envase y embalaje**

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

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

**Etiquetado**

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010,

incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Declaración nutrimental** | **Cantidad por 100g****o 100 mL** |
| Contenido energético | kcal |
| Proteínas | g |
| Grasas totales **Grasas saturadas** **Grasas trans** | ggmg |
| Hidratos de carbono disponibles**Azúcares****Azúcares añadidos** | ggg |
| Fibra dietética |  |
| **Sodio** | mg |
| Información adicional\*\* |  |

\*Se puede declarar por porción en envases que contengan varias porciones, o por envase

cuando éste solo contenga una porción.

\*\*Vitaminas y minerales

**Etiquetado:**

1. Nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica.

Por ejemplo, para el caso específico de la leche, la denominación comercial de dicho producto deberá corresponder a lo establecido en el apartado 6.2 de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche - denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, de forma tal que sea clara y visible para el beneficiario. Anexo 6.

1. Lista de Ingredientes (exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, hierbas o especias).
2. Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia (cuando incluya ingredientes o el origen de éstos se asocie a riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad).
3. Etiquetado cuantitativo en aquellos insumos donde se incluya fruta deshidratada con oleaginosas o mezclas de oleaginosas, cereales y/o fruta deshidratada, se deberá de especificar en la lista de ingredientes el contenido en gramos o porcentaje que representa de cada uno de los ingredientes.
4. Contenido neto y masa drenada.
5. Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, núm., código postal, entidad federativa).
6. País de origen.
7. Identificación del lote.
8. Fecha de caducidad o consumo preferente vigente.
9. Condiciones para la conservación del alimento.
10. Instrucciones uso o preparación del producto.
11. Declaratoria nutrimental.
12. Información en español.
13. Incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.

**Procesos**

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

**Criterios de aceptación en la recepción del insumo**

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

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

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

**Referencias**

1. NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas.

Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.

Métodos de prueba.

2. NORMA MEXICANA NMX-F-006-1983 “ALIMENTOS – GALLETAS”

3. NORMA DEL CODEX PARA EL MANÍ CODEX STAN 200-1995

4. REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.

5. Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.

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

7. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

8. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.