

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 01

Revisión: A

Fecha: Diciembre 13, 2024.

Nombre del producto: Aceite vegetal comestible

Descripción: Es el aceite deodorizado que puede contener uno o más aceites comestibles que se hayan obtenido por extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilglicerolos y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, algodón, cacahuete, canola, girasol, maíz, olivo, palma, soya o de cualquier otra oleaginosa aprobada para consumo humano por la Secretaría de Salud. Los aceites crudos provenientes de estas oleaginosas deberán de refinarse química o físicamente, pudiendo hacerse la mezcla para obtener el aceite vegetal comestible antes o después de la deodorización.

Normas de referencia: NMX-F-808-SCFI-2018. ALIMENTOS - ACEITE VEGETAL COMESTIBLE – ESPECIFICACIONES. CODEX STAN-210-1999 Norma del CODEX para aceites vegetales especificados – Especificaciones. NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados – Contenido neto – Tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2012-08-12. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre – envasados – Información comercial y sanitaria, Última modificación 27 de marzo de 2020. NOM-030-SCFI-2006 Información comercial – Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones. NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Norma para Aceites Vegetales Especificados CXS 210-1999. Enmendada en 2021. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

Características físicas del empaque y embalaje

Contenido neto:

1L

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. Presentación del envase en lata.

Etiqueta:

La etiqueta debe dar cumplimiento a lo especificado en la NOM-051-SCFI-SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre- envasados- Información comercial y sanitaria-

1. Se deberá utilizar en el empaque la siguiente pleca institucional a color como se muestra a continuación:



Gobierno de
México

Salud
Secretaría de Salud

SNDIF
SISTEMA NACIONAL PARA
EL DESARROLLO INTEGRAL
DE LA FAMILIA



2. La leyenda: “No Negociable”.
3. Leyenda del 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”.
4. Código de QR para acceder información de la Institución.
5. Mensajes de buenos hábitos alimentarios y sus beneficios.
6. Contacto del SEDIF Baja California.

Jefatura de Desarrollo Nutricional

	La tinta deberá ser grado alimenticio.
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.
Transporte	El alimento debe ser transportado en caja cerrada, en condiciones que eviten su contaminación: por plagas o por cualquier contaminante físico, químico o biológico. Los vehículos deben estar limpios para evitar la contaminación durante el transporte.
Condiciones de almacenamiento	Almacén limpio, fresco y seco, evitar 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 sean registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.
Vida de anaquel:	El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses a partir de la fecha de entrega del producto en los lugares establecidos en el contrato.

Características sensoriales

Aspecto:	Líquido transparente, amarillo y libre de cuerpos extraños a 20°C.
Olor:	Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.
Sabor:	Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios.
Color:	Característico del producto, transparente.

Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

Análisis de calidad nutrimental

Características fisicoquímicas	Límites máximos:
Contenido neto:	1L
Ácidos grasos libres (como ácido oleico):	0.05%
Humedad y materia volátil, en %:	0.05%
Índice de peróxidos:	1.0 meq/kg
Impurezas insolubles:	0.02%
Ácidos grasos trans %:	3.5%

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Análisis de inocuidad

Contaminantes químicos	Límites máximos (mg/Kg):
Hierro:	1.5 mg/Kg
Cobre:	0.1 mg/Kg
Plomo:	0.1 mg/Kg
Arsénico:	0.1 mg/Kg
Aditivos (Antioxidantes):	Límites máximos (%):
Tocoferoles:	0.03 %
Galato de propilo (GP):	0.01 %
Terbutil hidroquinona (TBHQ):	0.02 %
Butirato de hidroxianisol (BHA):	0.01 %
Butirato de hidroxitolueno (BHT):	0.02 %
Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT, sin exceder límites individuales:	0.02 %
Palmitato de ascorbilo:	0.02 %
Antioxidantes sinérgicos: Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio	0.005 %
Materias extrañas:	El producto deberá estar libre de cualquier materia extraña.

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.

Normatividad aplicable al proceso de producción

Con el fin de garantizar que el proceso de producción del alimento cumpla con los estándares de higiene y sanidad, que eviten todo riesgo físico, químico o microbiológico para la obtención de un producto inocuo para el consumidor final; la planta procesadora deberá cumplir con la siguiente normatividad:

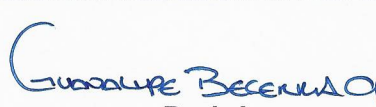
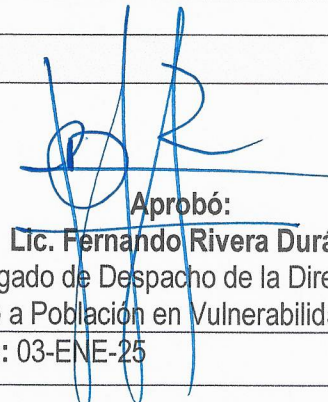
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Criterio de aceptación/rechazo del producto

Concepto	Aceptación	Rechazo
Aspecto	Color, olor, sabor y apariencia de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, sabor y apariencia diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Envase íntegro no debe presentar roturas rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados con fugas o evidencia de plaga.
Fecha de caducidad	Vigente, de conformidad con la vida de anaquel establecida en este documento.	Vencida o con una vida de anaquel menor a la establecida en este documento.
Transporte	Limpio sin derrames caja cerrada sin evidencia de plagas, sin malos olores, sin restos de comida o sucios en general.	Sucio, con derrames, con malos olores, con restos de comida y sucios en general.

Sección de autorización

 Elaboró: Bioing. Diana Patricia Herrera Lerma Coordinación de Seguridad Alimentaria Fecha: 03-ENE-25	 Revisó: Guadalupe Becerra Quezada Jefe del Dpto. Apoyos Alimentarios y Desarrollo Nutricional Fecha: 03-ENE-25	 Aprobó: Lic. Fernando Rivera Durán Encargado de Despacho de la Dirección de Apoyo a Población en Vulnerabilidad Social Fecha: 03-ENE-25
--	---	---