

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 02	Revisión: A	Fecha: Diciembre 13, 2024.
Nombre del producto: Agua natural (Purificada)		
Descripción: Agua cuya ingestión no cause efectos nocivos a la salud: libre de gérmenes patógenos y de sustancias tóxicas, preenvasada para su entrega al consumidor y cumpla, además con los requisitos que se señalan en NOM-201- SSA1-2015.		
Normas de referencia: NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias. NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados - contenido neto - tolerancias y métodos de verificación. NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-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. 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:	20L
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.
Etiqueta:	La etiqueta debe cumplir 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- 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. 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 CICOPAFEST 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, exento de partículas extrañas.
Olor:	Inodoro.
Sabor:	Insípido.
Color:	15 en la escala platino-Cobalto.

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

Análisis de calidad nutrimental

Características físicas:

Contenido neto:	20L
Turbiedad (Límite máximo):	3.0 unidades nefelométricas de turbiedad (UNT).

Análisis de inocuidad

Características microbiológicas:

Límites máximos:

Coliformes totales:	<1,1 NMP/100mL	0 (cero) UFC/100mL	Ausencia de organismos/ 100mL
---------------------	----------------	--------------------	-------------------------------

Contaminantes químicos:

Límites máximos (mg/L):

Antimonio:	0.005
Arsénico:	0.01
Bario:	0.70
Borato como Boro:	5.00
Cadmio:	0.003
Cromo total:	0.05
Cobre:	1.00
Cianuro:	0.07
Fluoruros como Flúor:	0.70
Manganeso:	0.40
Mercurio:	0.001
Níquel:	0.02
Nitrógeno de nitratos:	10.00
Nitrógeno de nitritos:	0.06
Plomo:	0.01
Selenio:	0.01

Desinfectantes:

Límites máximos permisibles (mg/L):

Cloro residual libre:	0.1
-----------------------	-----

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.

Jefatura de Desarrollo Nutricional

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.

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



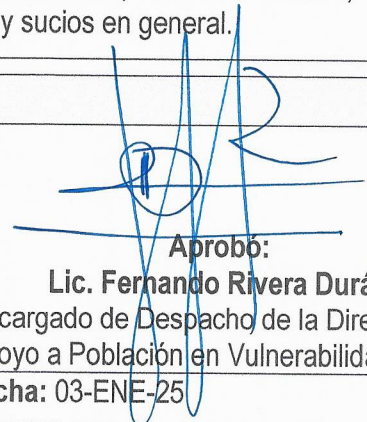
Elaboró:
Bioing. Diana Patricia Herrera Lerma
Coordinación de Seguridad Alimentaria

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