

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 06

Revisión: A

Fecha: Diciembre 13, 2024.

Nombre del producto: Bolsa

Descripción: Bolsa ecológica transparente con resistencia e impermeabilidad.

Normas de referencia: N/A, sin norma de referencia.

Características físicas del empaque y embalaje

Contenido neto:

Soporte de 20Kg

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:

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

BAJA CALIFORNIA
GOBIERNO DEL ESTADO



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

La tinta deberá ser grado alimenticio.

Debe estar impreso en la bolsa el nombre y conformación del programa al cual pertenece.

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 CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Vida de anaquel:

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en su composición.

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Características sensoriales

Aspecto:	Bolsa ecológica: 65 cm de largo x 40 cm de ancho. Incorporar pequeños orificios simétricos en la parte superior de la bolsa.
Olor:	N/A, no es alimento.
Sabor:	N/A, no es alimento.
Color:	Transparente.

Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

Análisis de inocuidad

Materias extrañas:	El producto deberá estar libre de cualquier materia extraña.
---------------------------	--

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	N/A, no es alimento.	N/A, no es alimento.
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

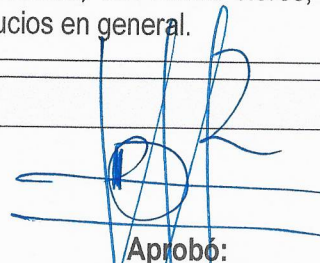
Fecha: 03-ENE-25



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