

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 07

Revisión: A

Fecha: Diciembre 13, 2024.

Nombre del producto: Frijol pinto

Descripción: Se considera como frijol a la semilla perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie vulgaris L. Calidad extra. Cosecha Nacional.

Normas de referencia: NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta. NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados - Contenido neto -Tolerancias y métodos de verificación. Especificaciones. 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-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NMX-FF-038-SCFI-2016 Frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) Especificaciones y métodos de prueba. Codex Stan 193-1995. Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos. 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:

1Kg

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.

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-ensados- Información comercial y sanitaria-.

Etiquetado institucional

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.

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

Jefatura de Desarrollo Nutricional

	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:	Granos sanos, del mismo tamaño y forma, sin presencia o evidencia de plaga.
Olor:	Característico del frijol sano, seco, limpio, sin olores a humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacto o cualquier otro olor extraño.
Sabor:	Característico del producto, no rancio, no fermentado y no putrefacto.
Color:	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.

Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

Análisis de calidad nutricional

Características fisicoquímicas	Límites (%):
Contenido neto:	1Kg
Humedad:	8.5 -13.0 (± 0.5)
Total impurezas y materia extraña:	0.30
Piedra:	0.25
Otros:	0.05
Total granos dañados:	1.30
Agentes meteorológicos:	0.70
Hongos:	0.20
Insectos y roedores:	0.40
Desarrollo germinal:	0.00

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Total variedades:	1.50
Contrastes:	0.50
Afines:	1.00
Total de granos defectuosos:	2.00
Partidos o quebrados:	0.80
Manchados:	0.50
Ampollados:	0.70
Presencia de plaga:	0.00
Suma total:	5.10
Tiempo de cocción:	55 a 70 minutos en olla de presión casera.

Análisis de inocuidad

Contaminantes químicos	Límites máximos:
Plomo:	0.1 mg/Kg
Cadmio:	0.1 mg/Kg
Materias extrañas:	Deberá cumplir con la tabla de especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos o suciedad (impurezas de origen animal incluidos insectos muertos).

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.

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Sección de autorización



Elaboró:

Bioing. Diana Patricia Herrera Lerma
Coordinación de Seguridad Alimentaria

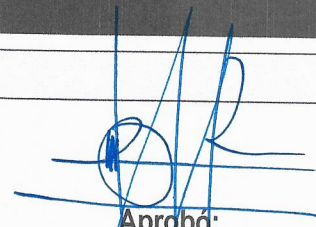
Fecha: 03-ENE-25



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