

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 08

Revisión: A

Fecha: Enero 15, 2025.

Nombre del producto: Harina de maíz nixtamalizado

Descripción: Se define como harina de maíz nixtamalizado, al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado.

Normas de referencia: NOM-247-SSA1-2008. Cereales y sus productos. Bienes y Servicios. Punto 5.2.2 Harinas de cereales sémolas o semolinas. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias y Nutrimientales. Métodos de prueba. Norma Mexicana NMX-F-046-SCFI-2018 Harinas de Maíz Nixtamalizado. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.

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.

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 preenvasados-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



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.

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.

Jefatura de Desarrollo Nutricional

	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:	Debe ser granuloso con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Tamiz NMX No. 24 M. – 60 U.S.
Olor:	Debe ser característico del producto, no presentar signos de rancidez u olor extraño.
Sabor:	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.
Color:	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.

Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

Análisis de calidad nutricional

Características fisicoquímicas	Límites máximos:
Contenido neto:	1Kg
Humedad (%):	12.5
Proteína en base seca (%):	Mínimo 7
Proteína en base húmeda (%):	Mínimo 6
Extracto etéreo en base seca (%):	Mínimo 3
Extracto etéreo en base húmeda (%):	Mínimo 2.5
Cenizas en base seca (%):	Máximo 3.5
Cenizas en base húmeda (%):	Máximo 3.0
La harinas de trigo deben ser restituidas con los siguientes nutrimentos y a los niveles que se indican a continuación:	
Tiamina(Vitamina B1):	5 mg/kg Fuente recomendada: Mononitrato de tiamina.
Riboflavina (Vitamina B2):	3 mg/kg Fuente recomendada: Rivo flavina.
Niacina (Vitamina B3):	35 mg/kg Fuente recomendada: Nicotinamida.

Jefatura de Desarrollo Nutricional

La harinas de trigo deben ser adicionadas con los siguientes nutrimentos y a los niveles que se indican a continuación:

Ácido fólico:	2 mg/kg Fuente recomendada: Ácido fólico.
Hierro (Como ión ferroso):	40 mg/kg Fuente recomendada: Sulfato o fumarato ferroso.
Zinc:	40 mg/kg Fuente recomendada: Óxido de zinc.
Fibra dietética total en base seca:	1.8g por cada 30g ó mínimo 6%
Fibra dietética total en base húmeda:	Mínimo 5%
Sodio:	< 300mg en 100g de producto

Análisis de inocuidad

Características microbiológicas:	Límites máximos:
Mesofílicos aerobios:	50,000 (UFC/g)
Coliformes totales	100 (UFC/g)
Hongos	1,000 (UFC/g)
Contaminantes químicos	Límites máximos:
Plomo:	0.5 mg/Kg
Cadmio:	0.1 mg/Kg
Arsénico	0.3 mg/Kg
Aflatoxinas:	12 µg/Kg
Materias extrañas:	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas en 50 g de producto.

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:

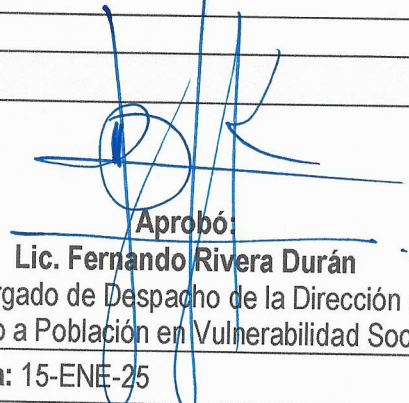
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

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: 15-ENE-25	 Revisó: Guadalupe Becerra Quezada Jefe del Dpto. Apoyos Alimentarios y Desarrollo Nutricional Fecha: 15-ENE-25	 Aprobó: Lic. Fernando Rivera Durán Encargado de Despacho de la Dirección de Apoyo a Población en Vulnerabilidad Social Fecha: 15-ENE-25
--	---	---