

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 10

Revisión: A

Fecha: Diciembre 13, 2024.

Nombre del producto: Leche descremada ultrapasteurizada

Descripción: Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, en donde el producto es sometido a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial.

Esta leche es obtenida de animales sanos. Los sólidos no grasos provienen de la leche y la grasa es exclusivamente propia de la leche (grasa butírica).

Normas de referencia: NOM-243-SSA1-2010 Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y Especificaciones sanitarias. NOM-155-SCFI-2012 Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. Modificación el 27 de marzo de 2020. NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. 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:

250mL

Envase:

Debe estar fabricado con material de cartón, polietileno y aluminio (Brik), dicho envase debe ser 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



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

El insumo deberá incluir las leyendas de conservación: "Consérvese en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, como se indica en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1- 2010.



BAJA CALIFORNIA
Somos el corazón de Baja California

Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 2 de 4

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 homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos.
Olor:	Característico del producto, exento de olores extraños o desagradables.
Sabor:	Agradable y característico de leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables.
Color:	Característico, blanco cremoso.

Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

Análisis de calidad nutrimental

Características fisicoquímicas	Límites:
Contenido neto:	250mL
Grasa butírica (g/L):	Máximo 5
Densidad a 15°C (g/mL):	Mín. 1.031
Proteínas propias de la leche, expresadas como SLNG%(g/L):	Mínimo 30
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos%(g/L):	Mínimo 24
Sólidos no grasos de la leche, (g/L):	Mínimo 83
Lactosa (g/L):	Máximo 52 Mínimo 43

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Punto crioscópico °C (°H):	Entre -0,499 (-0,520) y -0,529 (-0,550)
Vitamina A (Retinol):	310 a 670 µg/L (1033 a 2233 UI/L)
Vitamina D3:	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)
Acidez (como ácido láctico) (g/L):	Máximo 1.7 Mínimo 1.3
Adulteración de la leche	
Prueba	Apreciación:
Relación caseína/proteína:	En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Del 30% (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80% deberá ser caseína
Caracterización perfil de ácidos grasos:	Consiste en caracterizar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar, un perfil atípico de estos, lo cual sugiere una posible adulteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica.

Análisis de inocuidad	
Características microbiológicas	Límites máximos:
Mesofílicos Aerobios:	Negativo
Mesofílicos anaerobios:	Negativo
Termofílicos aerobios:	Negativo
Termofílicos anaerobios:	Negativo
Inhibidores bacterianos	Límites:
Derivados Clorados	Negativo
Sales Cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo
Contaminantes y metales pesados	Límites máximos
Plomo (Pb):	0.10 mg/Kg
Mercurio (Hg):	0.05 mg/kg
Arsénico (As):	0.20 mg/kg
Aflatoxina M1:	0.5 µg/L
Materias extrañas:	El producto debe estar exento de materia extraña.

Jefatura de Desarrollo Nutricional

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.

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