

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 13

Revisión: A

Fecha: Diciembre 13, 2024.

Nombre del producto: Maíz pozolero blanco

Descripción: El maíz pozolero se define como el grano de maíz principalmente de la variedad Cacahuacintle, sometido a un proceso de nixtamalización (pre-cocción con agua e hidróxido de calcio), "descabezado" (eliminación manual del pedicelo del grano), blanqueado y finalmente el "floreado" (ebullición final del nixtamal en el que se hincha y explota hasta adquirir una forma similar a la de una flor). El maíz pozolero deberá entregarse envasado en un recipiente de cierre hermético que garantice su estabilidad biológica y con ello, su conservación.

Normas de referencia: NORMA Oficial Mexicana 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. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. 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:

3Kg

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. Evitar la luz directa del sol sobre el producto ya que su alto contenido de grasa lo hace propenso a la rancidez. 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.

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Características sensoriales

Aspecto:	Grano blanco de maíz, en su líquido de cobertura.
Olor:	Característico a maíz nixtamalizado y no tener ningún olor extraño.
Sabor:	Característico a maíz procesado y no tener ningún sabor extraño.
Color:	Blanco característico del producto.

Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

Análisis de calidad nutrimental

Características fisicoquímicas	Límites máximos (%):
Contenido neto:	3Kg
Masa drenada:	1.800Kg
Proteína:	Mínimo 7
Grasa:	Máximo 4
Cenizas:	Máximo 1.6
Sodio:	< 300 mg/100g de producto

Análisis de inocuidad

Características microbiológicas	Límites máximos:
Mesofílicos Aerobios:	Negativo
Mesofílicos anaerobios:	Negativo
Termofílicos aerobios:	Negativo
Termofílicos anaerobios:	Negativo
Contaminantes y metales pesados	Límites máximos
Plomo (Pb):	0.10 mg/kg
Cadmio (Cd):	0.2 mg/kg
Arsénico (As):	1.0 mg/kg
Estaño (Sn):	100 mg/kg
Aflatoxinas:	20 µg/kg
Materias extrañas:	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas.

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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

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