

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 15

Revisión: A

Fecha: Diciembre 13, 2024.

Nombre del producto: Pan integral

Descripción: Es el producto alimenticio elaborado mediante cocción por horneado de la masa fermentada; preparada con harina de trigo integral, agua potable, sal yodada, azúcar, manteca, levadura y otros ingredientes opcionales y aditivos permitidos para alimentos.

Normas de referencia: NMX-F-023-NORMEX-2002. Alimentos –pasta- denominación, clasificación 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-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. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Norma Mexicana NMX-F-442-1983 Alimentos-Pan-Productos de bollería. Norma Mexicana NMX-F-159-1983 Alimentos-Pan blanco de caja.

Características físicas del empaque y embalaje

Contenido neto:

675g

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-.

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:

Cada pieza de pan de caja debe presentar la forma de un paralelepípedo rectangular simétrico pudiendo ser convexa la parte superior y con aristas ligeramente redondeadas. El tipo de corteza

Jefatura de Desarrollo Nutricional

	debe ser delgado y suave. Si el producto se presenta rebanado, el espesor de la rebanada debe ser uniforme.
Olor:	Característico y agradable, sin olor a humedad u otro olor extraño.
Sabor:	Característico y agradable. Sin sabores extraños como humedad u otros.
Color:	La superficie de la corteza y de la base debe presentar un color dorado uniforme característico del pan integral. La miga presentará el color y las características que le da la harina integral. Sin coloraciones producidas por quemaduras o cambio de coloración por presencia de hongos.
Consistencia:	Suave, firme y no debe ser desmoronable ni pegajoso; no debe ser seco

Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

Análisis de calidad nutrimental	
Características fisicoquímicas	Límites máximos:
Contenido neto:	675g
Humedad (%):	Mínimo 30 - Máximo 38
Proteínas (%) (N x 5.7):	Mínimo 7
Fibra dietética:	Mínimo 1.8g por 30g de producto (6%)
Cenizas (%):	Máximo 2.5
Grasa total (%)	Mínimo 0.8 - Máximo 4
Sodio:	Menor a 300mg/100g de producto

Análisis de inocuidad	
Características microbiológicas:	Límites máximos
Hongos:	50 UFC/g
Cuenta total:	1,000 UFC/g
Levaduras:	50 UFC/g
Coliformes totales:	<10 UFC/g
<i>Escherichia coli</i> :	Negativo
<i>Staphylococcus aureus</i> :	Negativo
Contaminantes químicos	Límites máximos
Plomo:	0.5 mg/Kg
Cadmio:	0.1 mg/Kg
Aflatoxinas:	20 µg/Kg

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Materias extrañas:

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña.

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

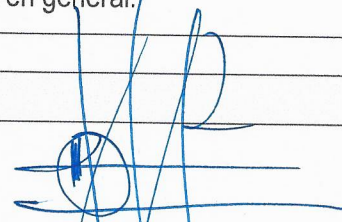
Fecha: 03-ENE-25



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