

Jefatura de Desarrollo Nutricional

| Datos generales                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             |                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------|
| No. ETC: 16                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Revisión: A | Fecha: Diciembre 13, 2024. |
| Nombre del producto: Pasta integral para sopa codito                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |                            |
| Descripción: Producto obtenido del amasado mecánico de sémola, semolina o harinas que deberán provenir en su totalidad de trigos de del género <i>Triticus durum</i> , con agua u otros ingredientes opcionales permitidos, a la que se le ha agregado salvado, salvadillo, acemite, sémolas integrales, semolinas integrales o harinas de trigos duros integrales moldeado, laminado extruido y sometido o no a un proceso de desecación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |                            |
| 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. |             |                            |

| Características físicas del empaque y embalaje                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Contenido neto:                                                                                   | 200g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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:                                                                                         | <p>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- envasados-Información comercial y sanitaria-.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>Se deberá utilizar en el empaque la siguiente pleca institucional a color como se muestra a continuación:</li></ol> <div></div> <ol style="list-style-type: none"><li>La leyenda: “No Negociable”.</li><li>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”.</li><li>Código de QR para acceder información de la Institución.</li><li>Mensajes de buenos hábitos alimentarios y sus beneficios.</li><li>Contacto del SEDIF Baja California.</li></ol> <p>La tinta deberá ser grado alimenticio.</p> |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Referencia: P-DAPV-DN-CSA-09                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  Revisión: A |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

## Jefatura de Desarrollo Nutricional

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                      | Los vehículos deben estar limpios para evitar la contaminación durante el transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Condiciones de almacenamiento</b> | 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. |
| <b>Vida de anaquel:</b>              | 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

|                 |                                                                             |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aspecto:</b> | No debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos.                        |
| <b>Olor:</b>    | Característico sin presentar olor desagradable o extraño.                   |
| <b>Sabor:</b>   | Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables |
| <b>Color:</b>   | Característico del producto, amarillo y/o café claro.                       |

### Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

#### Análisis de calidad nutrimental

| Características fisicoquímicas | Límites máximos:                     |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Contenido neto:                | 200g                                 |
| Humedad (%):                   | Máximo 13                            |
| Proteínas (%) (N x 6.25):      | Mínimo 13                            |
| Fibra dietética:               | Mínimo 1.8g por 30g de producto (6%) |
| Cenizas (%):                   | Máximo 1.25                          |

#### Análisis de inocuidad

| Características microbiológicas: | Límites máximos        |
|----------------------------------|------------------------|
| Hongos:                          | 200 UFC/g              |
| Levaduras:                       | 150 UFC/g              |
| Coliformes totales:              | <10 UFC/g              |
| <i>Escherichia coli</i> :        | Ausente                |
| <b>Contaminantes químicos</b>    | <b>Límites máximos</b> |

## Jefatura de Desarrollo Nutricional

|                           |                                                                                                                                 |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plomo:                    | 0.5 mg/Kg                                                                                                                       |
| Cadmio:                   | 0.1 mg/Kg                                                                                                                       |
| Aflatoxinas:              | 20 µg/Kg                                                                                                                        |
| <b>Materias extrañas:</b> | 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                                                                                   |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aspecto</b>            | Color, olor, sabor y apariencia de acuerdo a las características sensoriales establecidas.                            | Color, olor, sabor y apariencia diferente a las características sensoriales establecidas. |
| <b>Envase</b>             | Envase íntegro no debe presentar roturas rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.                                     | Rotos, rasgados con fugas o evidencia de plaga.                                           |
| <b>Fecha de caducidad</b> | 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.               |
| <b>Transporte</b>         | 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

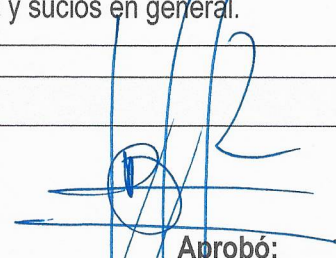
**Fecha:** 03-ENE-25



**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