

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 19

Revisión: A

Fecha: Diciembre 13, 2024.

Nombre del producto: Productos cárnicos (Carne fresca, refrigerada o congelada)

Descripción: Productos cárnicos crudos en piezas y cortes no acompañado de hueso y exceso de grasa, además de fibras nerviosas. No listos para consumo humano; Son aquellos productos provenientes de mamíferos o aves, crudos, que requieren un tratamiento térmico previo a su consumo. Estos productos NO se encuentran envasados en recipientes de cierre hermético. Se aclara y declara que, en la presente especificación técnica de calidad se agregan el insumo como carne fresca, refrigerada o congelada derivado a que el proveedor tiene las 3 opciones para su adquisición.

Normas de referencia: NOM-213-SSA1-2018. Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre – envasados – Información comercial y sanitaria, Última modificación 27 de marzo de 2020. NOM-030-SCFI-2006 Información comercial – Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones. NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada 2019. 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:	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 cumplir lo especificado en la NOM-051-SCFI-SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-ensados-Información comercial y sanitaria- y la NOM-213-SSA1-2018. Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
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 y refrigerado 4°C, evitar el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz del sol directa 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 CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Vida de anaquel:	El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos siete días a partir de la fecha de entrega del producto en los lugares establecidos en el contrato.
-------------------------	---

Características sensoriales

Aspecto:	Característico.	
Textura:	Firme.	
Olor:	Característico del producto cárnico, no agrio, no putrefacto.	
Color:	Carne de res	Carne de aves
	Rojo brillante	Característico

Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

Análisis de calidad nutrimental

Características fisicoquímicas	Límites
Contenido neto:	1Kg

Análisis de inocuidad

Características microbiológicas	Límites máximos	
Producto	<i>E. Coli</i>	Salmonella en 25g
Congelado	No Aplica	Ausente
Refrigerado	1000 UFC/g	Ausente
Carne Molida	5000 UFC/g	5000 UFC/g Ausente
Envasada al vacío o atmosfera modificada	No Aplica	No Aplica Ausente
Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)	
Plomo:	0.1	Carne de bovinos, ovinos, porcinos y aves.
Clenbuterol:	Ausencia	Productos de ganado bovino.
Materias extrañas:	Deberá estar libre de materia extraña de origen animal, vegetal o mineral. Las astillas de hueso no deben tener una longitud mayor a 7mm.	

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.

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Normatividad aplicable al proceso de producción

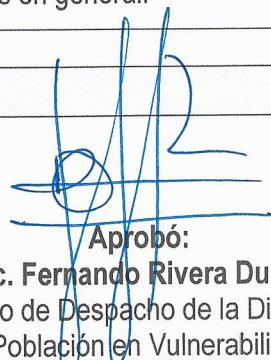
Con el fin de garantizar que el proceso de producción del alimento cumpla con los estándares de higiene y sanidad, que eviten todo riesgo físico, químico o microbiológico para la obtención de un producto inocuo para el consumidor final; la planta procesadora deberá cumplir con la siguiente normatividad:

- 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
---	---	--