

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 24

Revisión: A

Fecha: Diciembre 13, 2024.

Nombre del producto: Zanahoria picada en salmuera

**Descripción:** Verduras envasadas al producto de origen vegetal obtenido a partir de vainas, frutos frescos y granos frescos, sanos y limpios, envasados con un medio líquido de cobertura adecuada, en envase pouch herméticamente cerrado y procesado térmicamente para asegurar su conservación.

**Normas de referencia:** NOM-130-SSA1-1995 Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones. 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-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 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:

500g

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. Envase tipo bolsa esterilizada con sello hermético.

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 pre- envasados- 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

**BAJA CALIFORNIA**  
GOBIERNO DEL ESTADO



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.

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.

## Jefatura de Desarrollo Nutricional

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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> | Producto tierno y firme (Ni demasiado duro, ni demasiado blando). |
| <b>Olor:</b>    | Característico de las verduras y exento de olores extraños.       |
| <b>Sabor:</b>   | A verdura fresca y cocida, libre de sabores extraños.             |
| <b>Color:</b>   | Característico de cada verdura y con suficiente intensidad.       |

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

#### Análisis de calidad nutrimental

| Características fisicoquímicas | Límites máximos:             |
|--------------------------------|------------------------------|
| Contenido neto:                | 500g                         |
| Masa drenada:                  | 300g                         |
| Sodio:                         | < 300mg en 100g de producto. |

#### Análisis de inocuidad

| Características microbiológicas | Límites máximos:         |
|---------------------------------|--------------------------|
| Mesofílicos anaerobios:         | Negativo                 |
| Mesofílicos aerobios:           | Negativo                 |
| Termofílicos anaerobios:        | Negativo                 |
| Termofílicos aerobios:          | Negativo                 |
| Contaminantes químicos          | Límites máximos (mg/Kg): |
| Plomo:                          | 1.0 mg/Kg                |
| Cadmio:                         | 0.2 mg/Kg                |
| Arsénico:                       | 1.0 mg/Kg                |

## Jefatura de Desarrollo Nutricional

### Materias extrañas:

El producto objeto de esta norma debe estar libre de: fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, 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

|                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Elaboró:</b><br><b>Bioing. Diana Patricia Herrera Lerma</b><br>Coordinación de Seguridad Alimentaria<br><b>Fecha:</b> 03-ENE-25 | <br><b>Revisó:</b><br><b>Guadalupe Becerra Quezada</b><br>Jefe del Dpto. Apoyos Alimentarios y Desarrollo Nutricional<br><b>Fecha:</b> 03-ENE-25 | <br><b>Aprobó:</b><br><b>Lic. Fernando Rivera Durán</b><br>Encargado de Despacho de la Dirección de Apoyo a Población en Vulnerabilidad Social<br><b>Fecha:</b> 03-ENE-25 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|