

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 25 **Revisión:** A **Fecha:** Diciembre 13, 2024.

Nombre del producto: Frutas y verduras frescas

Descripción: Las frutas y hortalizas frescas se cultivan y recolectan en una amplia variedad de condiciones climáticas y geográficas. Se pueden cultivar en instalaciones de producción cerradas (por ej. invernaderos) y al aire libre, recolectarse y envasarse en el campo o transportarse a un establecimiento de envasado, empleando distintos insumos y tecnologías agrícolas y en explotaciones agrícolas de diferentes dimensiones. Por tanto, los peligros biológicos, químicos y físicos pueden variar considerablemente de un tipo de producción a otro. Para cada zona de producción primaria es necesario examinar las prácticas agrícolas particulares que favorecen la producción de frutas y hortalizas frescas inocuas, teniendo en cuenta las condiciones concretas de la zona de producción primaria, el tipo de producto y los métodos utilizados. Es necesario que los procedimientos asociados con la producción primaria se apliquen en buenas condiciones de higiene y que reduzcan al mínimo los peligros potenciales para la salud derivados de la contaminación de frutas y hortalizas frescas.

Normas de referencia: NMX-FF-006-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Fruta fresca. Terminología. Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas. CXC 53 2003. Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas. CODEX STAN 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. NMX-FF-020-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Fruta fresca. Calabacita. (*Cucurbita pepo*). Non industrialized food products for human use. Fresh fruit. Pumpkin. (*Cucurbita pepo*). Normas Mexicanas. Dirección General de Normas. 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.

Características físicas del empaque y embalaje

Contenido neto:	Pieza
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 información de entrega del producto debe contener los siguientes datos: - Nombre y dirección del proveedor - Nombre del producto - Origen del producto (estado o región) Identificación comercial (número de unidades y contenido neto)
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

Jefatura de Desarrollo Nutricional

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 15 días a partir de la fecha de entrega del producto en los lugares establecidos en el contrato.

Características sensoriales

Aspecto: Fresco, característico de la fruta u hortaliza.

Olor: Característico de la fruta u hortaliza.

Sabor: Característico de la fruta u hortaliza.

Color: Característico de la fruta u hortaliza.

Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

Análisis de calidad nutrimental

Características fisicoquímicas

Limites

Contenido neto: Pieza

Requisitos mínimos de calidad:

Estar enteras.

Consistencia firme.

Ser frescas.

Estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impida su consumo.

Exentas de materias extrañas visibles.

Exenta de daños causados por plagas.

Exentas de magulladuras.

Exentas de daños como quemaduras causadas por frío o por calor.

Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación derivada de la remoción de la cámara de refrigeración.

Estar exentas de olores y sabores extraños.

Tener el desarrollo y grado de madurez satisfactorio.

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Análisis de calidad nutrimental

Contaminantes químicos	Límites máximos
Plomo:	0.05 mg/kg
Cadmio:	0.05 mg/kg

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.

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas el proveedor debe presentar la siguiente información para aceptación del insumo:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplicidad residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.

Aplicación de buenas prácticas agrícolas

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