

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 03

Revisión: A

Fecha: Diciembre 31, 2025.

Nombre del producto: Arroz extra

Descripción: Arroz pulido, al que se le ha quitado la cáscara, el germen, la capa de aleurona y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz.

Normas de referencia: NMX-FF-035-SCFI-2017. PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO - CEREALES - ARROZ PULIDO (Oryza sativa L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA. NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. CODEX STAN 198-1995.-Norma del CODEX para el arroz. NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados - Contenido neto -Tolerancias y métodos de verificación. NOM-051-SCFI-SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-envasados-Información comercial y sanitaria-. 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: 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.

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



Etiqueta:

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. Mensajes de buenos hábitos alimentarios y sus beneficios.
5. Contacto del SEDIF Baja California

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.

Condiciones de Almacén limpio, fresco y seco, evitar el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies

Referencia: P-DAPV-DN-CSA-09

Revisión: A

Jefatura de Desarrollo Nutricional

almacenamiento	sucias. 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:	Característico del grano sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.
Olor:	Debe ser el característico del grano de arroz sano, seco y limpio. No se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción.
Sabor:	Característico del producto exento de sabores extraños o rancios.
Color:	Blanco, característico del arroz pulido.

Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

Análisis de calidad nutrimental

Características fisicoquímicas	Límites (%):
Contenido neto:	1Kg
Humedad:	10 mínimo – 14 máximo
Total de grano de arroz pulido:	100
Grano entero:	Mínimo 82
Grano quebrado:	Máximo 18
Total, de variedades:	3.0
Contrastantes:	1.0
Afines:	2.0
Total de granos dañado:	3.0
Por microorganismos:	2.0
Manchados por calor:	1.0
Total de granos defectuosos:	18.55
Palay:	0.05
Mal pulidos:	3.50
Cutícula roja:	1.50

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Estrellados:	7.50
Yesosos:	6.00
Longitud del grano (mm):	Arroz 6.60 a 7.49

Análisis de inocuidad

Contaminantes químicos:	Límites máximos:
Plomo:	0.5 mg/Kg
Cadmio:	0.1 mg/Kg
Aflatoxinas:	20 µg/Kg
Impurezas y materia extraña:	Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5% de impurezas y materia extraña en peso, y de éste parámetro, no más del 0.3% de semillas de maleza. Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro se considera impureza o materia extraña. No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas en 50g de producto.

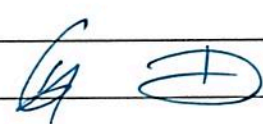
Normatividad aplicable al proceso de producción

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.



Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 4 de 4

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Sección de autorización

Elaboró:

Bioing. Diana Patricia Herrera Lerma
Coordinación de Seguridad Alimentaria

Fecha: 31-DIC-25

Revisó:

Guadalupe Becerra Quezada
Jefe del Dpto. Apoyos Alimentarios y
Desarrollo Nutricional

Fecha: 31-DIC-25

Aprobó:

Lic. Fernando Rivera Durán
Encargado de Despacho de la Dirección de
Apoyo a Población en Vulnerabilidad Social

Fecha: 31-DIC-25