

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 04

Revisión: A

Fecha: Diciembre 31, 2025.

Nombre del producto: Atún aleta amarilla en agua

Descripción: Producto elaborado únicamente a partir de carne del pescado, procedente de la especie Thunnus albacares (aleta amarilla) en hojuelas, agua como medio de cobertura, el medio de cobertura puede contener extractos vegetales de soya, sal yodada. Envasado en recipientes herméticamente cerrados y esterilizados térmicamente para asegurar su conservación.

Normas de referencia: NOM-F-220-SCFI-2011. Productos de la pesca – productos Alimenticios para consumo humano – atunes y Pescados similares enlatados en aceite –Especificaciones. NOM-242-SSA1-2009. Productos y Servicios, Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Codex Stan-70 1981. Rev. 1-1995, Norma del Codex para el atún y el bonito en conserva. Norma Mexicana NOM-F-524-SCFI-2011, Productos de la pesca atún empacado en envases flexibles retortables 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:

140g

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. En envase utilizado debe ser en lata.

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. 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.

Referencia: P-DAPV-DN-CSA-09

Revisión: A

Jefatura de Desarrollo Nutricional

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 CICOPAFEST 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:	Libre de piel, firme, suave, libre de espinas, en hojuelas: mezcla de partículas y pedazos en donde la mayor parte de éstos tienen como máximo 1,2 cm de longitud. La proporción de trozos de pescado de dimensiones inferiores a 1,2 cm rebasa el 30% de la masa drenada.
Olor:	Característico del producto, libre de olores desagradables por contaminación, alteración o adulteración o descomposición química o microbiológica.
Sabor:	Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o adulteración o descomposición química o microbiológica.
Color:	Color característico del producto, no debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o biológicos.
Textura:	Firme y propia del producto envasado.

Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

Análisis de calidad nutrimental

Características físicas	Límites
Contenido neto:	140g
Masa drenada:	100g
Características fisicoquímicas	Límites
Sodio:	< 300mg en 100g de producto
Proteína:	Mínimo 20%

Análisis de inocuidad

Características microbiológicas	Límites
Mesofílicos aerobios:	Negativo

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Mesofilicos anaerobios:	Negativo
Termofilicos aerobios:	Negativo
Termofilicos anaerobios:	Negativo
Contaminantes químicos	Límites máximos (mg/Kg):
Cadmio (Cd):	0.5
Metilmercurio:	1.0
Plomo (Pb):	1.0
Estaño (Sn):	100
Histamina:	100
Materias extrañas:	El producto deberá estar libre de cualquier 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

Referencia: P-DAPV-DN-CSA-09

Revisión: A



Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 4 de 4

Jefatura de Desarrollo Nutricional

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

Referencia: P-DAPV-DN-CSA-09

Revisión: A