

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales


No. ETC: 05 Revisión: A Fecha: Diciembre 31, 2025.

Nombre del producto: Avena en hojuelas

Descripción: La avena en hojuelas es el producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie avena *Sativa* y *Bizantina*. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto.

Normas de referencia: NOM-247-SSA1-2008 Productos y servicios. Cereales y sus productos. NMX-F-289-NORMEX-2014. Alimentos-hojuela de avena - especificaciones y métodos de prueba. 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, 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.
Etiqueta:	<p>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-</p> <ol style="list-style-type: none"> Se deberá utilizar en el empaque la siguiente pleca institucional a color como se muestra a continuación: <div style="text-align: center;">  </div> <ol style="list-style-type: none"> La leyenda: "No Negociable". 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". Mensajes de buenos hábitos alimentarios y sus beneficios. Contacto del SEDIF Baja California <p>La tinta deberá ser grado alimenticio.</p>
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

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 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 5 meses a partir de la fecha de entrega del producto en los lugares establecidos en el contrato.

Características sensoriales

Aspecto:	Laminar, hojuelas pequeñas.
Olor:	A avena tostada, exenta de olores anormales.
Sabor:	Característico de la avena tostada, exenta de sabores extraños.
Color:	Característico, beige claro, con ligeras tonalidades de castaño a caoba.
Textura:	Firmes y secas al tacto.

Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

Análisis de calidad nutrimental

Características fisicoquímicas	Límites:
Contenido neto:	500g
Actividad enzimática:	Negativa
Ácidos grasos libres (%):	Máximo 10.0
Humedad (%):	Máximo 12.0
Proteínas (N x 5.83) (%):	Mínimo 10.0
Cenizas (%):	Máximo 2.0
Extracto etéreo (%):	Mínimo 5.0 %
Fibra dietética (%):	1.8g en 30g o mínimo 6%.
Presencia de cascarilla:	Máximo 4 piezas en 50g

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Análisis de inocuidad

Características microbiológicas	Límites máximos:
Mesofílicos aerobios:	10,000 (UFC/g)
Coliformes totales:	10 (UFC/g)
Coliformes fecales:	Negativo
<i>Salmonella spp en 25g</i>	Negativa
Mohos y levaduras:	100 (UFC/g)
Contaminantes químicos	Límites máximos:
Plomo:	0.5 mg/Kg
Cadmio:	0.1 mg/Kg
Aflatoxinas:	20 µg/Kg
Materias extrañas:	El producto deberá estar libre de cualquier materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de sus excretas, en 50g de producto.

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.





Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21



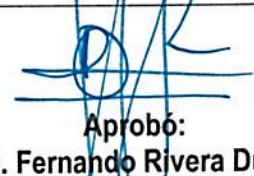
Pág. 4 de 4

Jefatura de Desarrollo Nutricional

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 rasgadas, 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: 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