


**Jefatura de Desarrollo Nutricional**

**Datos generales**

No. ETC: 06	Revisión: A	Fecha: Diciembre 31, 2025.
Nombre del producto: Bolsa		
Descripción: Bolsa ecológica transparente con resistencia e impermeabilidad.		
Normas de referencia: N/A, sin norma de referencia.		

**Características físicas del empaque y embalaje**

Contenido neto:	Soporte de 20Kg
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:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Se deberá utilizar en el empaque la siguiente pleca institucional a color como se muestra a continuación:   </li> <li>La leyenda: <b>"No Negociable"</b>.</li> <li>Leyenda del presupuesto de Egresos de la Federación vigente: <b>"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"</b>.</li> <li>Mensajes de buenos hábitos alimentarios y sus beneficios.</li> <li>Contacto del SEDIF Baja California</li> </ol> <p>La tinta deberá ser grado alimenticio.</p> <p><b>Debe estar impreso en la bolsa el nombre y conformación del programa al cual pertenece.</b></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.
Condiciones de almacenamiento	Almacén limpio, fresco y seco, evitar el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies 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 su composición.

**Jefatura de Desarrollo Nutricional**

**Características sensoriales**

<b>Aspecto:</b>	Bolsa ecológica: 65 cm de largo x 40 cm de ancho. Incorporar pequeños orificios simétricos en la parte superior de la bolsa.
<b>Olor:</b>	N/A, no es alimento.
<b>Sabor:</b>	N/A, no es alimento.
<b>Color:</b>	Transparente.

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

**Análisis de inocuidad**

<b>Materias extrañas:</b>	El producto deberá estar libre de cualquier materia extraña.
---------------------------	--

**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
<b>Aspecto</b>	Color, olor, sabor y apariencia de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, sabor y apariencia diferente a las características sensoriales establecidas.
<b>Envase</b>	Envase íntegro no debe presentar roturas rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados con fugas o evidencia de plaga.
<b>Fecha de caducidad</b>	N/A, no es alimento.	N/A, no es alimento.
<b>Transporte</b>	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**

 <b>Elaboró:</b> <b>Bioing. Diana Patricia Herrera Lerma</b> Coordinación de Seguridad Alimentaria <b>Fecha: 31-DIC-25</b>	 <b>Revisó:</b> <b>Guadalupe Becerra Quezada</b> Jefe del Dpto. Apoyos Alimentarios y Desarrollo Nutricional <b>Fecha: 31-DIC-25</b>	 <b>Aprobó:</b> <b>Lic. Fernando Rivera Durán</b> Encargado de Despacho de la Dirección de Apoyo a Población en Vulnerabilidad Social <b>Fecha: 31-DIC-25</b>
---	---	--