

**Jefatura de Desarrollo Nutricional**

**Datos generales**


**No. ETC:** 07      **Revisión:** A      **Fecha:** Diciembre 31, 2025.

**Nombre del producto:** Frijol pinto

**Descripción:** Se considera como frijol a la semilla perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie vulgaris L. Calidad extra. Cosecha Nacional.

**Normas de referencia:** NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta. NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados - Contenido neto -Tolerancias y métodos de verificación. 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. NMX-FF-038-SCFI-2016 Frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) Especificaciones y métodos de prueba. Codex Stan 193-1995. Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos. 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**

<b>Contenido neto:</b>	1Kg
<b>Envase:</b>	Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.
<b>Etiqueta:</b>	<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-ensados- Información comercial y sanitaria-.</p> <p><b>Etiquetado institucional</b></p> <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> </ol> <div style="text-align: center;">  </div> <ol style="list-style-type: none"> <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>
<b>Embalaje:</b>	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,

**Jefatura de Desarrollo Nutricional**

	cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.
<b>Transporte</b>	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.
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	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.
<b>Vida de anaquel:</b>	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**

<b>Aspecto:</b>	Granos sanos, del mismo tamaño y forma, sin presencia o evidencia de plaga.
<b>Olor:</b>	Característico del frijol sano, seco, limpio, sin olores a humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacto o cualquier otro olor extraño.
<b>Sabor:</b>	Característico del producto, no rancio, no fermentado y no putrefacto.
<b>Color:</b>	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.

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

**Análisis de calidad nutricional**

<b>Características fisicoquímicas</b>	<b>Límites (%):</b>
Contenido neto:	1Kg
Humedad:	8.5 -13.0 (± 0.5)
<b>Total impurezas y materia extraña:</b>	<b>0.30</b>
Piedra:	0.25
Otros:	0.05
<b>Total granos dañados:</b>	<b>1.30</b>
Agentes meteorológicos:	0.70
Hongos:	0.20
Insectos y roedores:	0.40
Desarrollo germinal:	0.00

**Jefatura de Desarrollo Nutricional**

<b>Total variedades:</b>	<b>1.50</b>
Contrastes:	0.50
Afines:	1.00
<b>Total de granos defectuosos:</b>	<b>2.00</b>
Partidos o quebrados:	0.80
Manchados:	0.50
Ampollados:	0.70
<b>Presencia de plaga:</b>	<b>0.00</b>
<b>Suma total:</b>	<b>5.10</b>
Tiempo de cocción:	55 a 70 minutos en olla de presión casera.

**Análisis de inocuidad**

<b>Contaminantes químicos</b>	<b>Límites máximos:</b>
Plomo:	0.1 mg/Kg
Cadmio:	0.1 mg/Kg
<b>Materias extrañas:</b>	Deberá cumplir con la tabla de especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos o suciedad (impurezas de origen animal incluidos insectos muertos).

**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**

<b>Concepto</b>	<b>Aceptación</b>	<b>Rechazo</b>
<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>	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.
<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.



# 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

**Referencia:** P-DAPV-DN-CSA-09

**Revisión:** A