

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales


No. ETC: 10 | Revisión: A | Fecha: Diciembre 31, 2025.

Nombre del producto: Leche descremada ultrapasteurizada

Descripción: Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, en donde el producto es sometido a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial. Esta leche es obtenida de animales sanos. Los sólidos no grasos provienen de la leche y la grasa es exclusivamente propia de la leche (grasa butírica).

Normas de referencia: NOM-243-SSA1-2010 Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y Especificaciones sanitarias. NOM-155-SCFI-2012 Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. Modificación el 27 de marzo de 2020. NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. 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: | 250mL |
| Envase: | Debe estar fabricado con material de cartón, polietileno y aluminio (Brik), dicho envase debe ser 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>El insumo deberá incluir las leyendas de conservación: "Consérvese en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, como se indica en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1- 2010. La tinta deberá ser grado alimenticio.</p> |

Jefatura de Desarrollo Nutricional

| | |
|--------------------------------------|--|
| 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. 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: | Líquido homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos. |
| Olor: | Característico del producto, exento de olores extraños o desagradables. |
| Sabor: | Agradable y característico de leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables. |
| Color: | Característico, blanco cremoso. |

Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

Análisis de calidad nutrimental

| Características fisicoquímicas | Límites: |
|--|---|
| Contenido neto: | 250mL |
| Grasa butírica (g/L): | Máximo 5 |
| Densidad a 15°C (g/mL): | Mín. 1.031 |
| Proteínas propias de la leche, expresadas como SLNG%(g/L): | Mínimo 30 |
| Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos%(g/L): | Mínimo 24 |
| Sólidos no grasos de la leche, (g/L): | Mínimo 83 |
| Lactosa (g/L): | Máximo 52 Mínimo 43 |
| Punto crioscópico °C (°H): | Entre -0,499 (-0,520) y -0,529 (-0,550) |
| Vitamina A (Retinol): | 310 a 670 µg/L (1033 a 2233 UI/L) |

Referencia: P-DAPV-DN-CSA-09

Revisión: A

Jefatura de Desarrollo Nutricional

| | |
|--|--|
| Vitamina D3: | 5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L) |
| Acidez (como ácido láctico) (g/L): | Máximo 1.7 Mínimo 1.3 |
| Adulteración de la leche | |
| Prueba | Apreciación: |
| Relación caseína/proteína: | En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Del 30% (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80% deberá ser caseína |
| Caracterización perfil de ácidos grasos: | Consiste en caracterizar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar, un perfil atípico de estos, lo cual sugiere una posible adulteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica. |

Análisis de inocuidad

| Características microbiológicas | Límites máximos: |
|--|---|
| Mesofílicos Aerobios: | Negativo |
| Mesofílicos anaerobios: | Negativo |
| Termofílicos aerobios: | Negativo |
| Termofílicos anaerobios: | Negativo |
| Inhibidores bacterianos | Límites: |
| Derivados Clorados | Negativo |
| Sales Cuaternarias de amonio | Negativo |
| Oxidantes | Negativo |
| Formaldehido | Negativo |
| Antibióticos | Negativo |
| Contaminantes y metales pesados | Límites máximos |
| Plomo (Pb): | 0.10 mg/Kg |
| Mercurio (Hg): | 0.05 mg/kg |
| Arsénico (As): | 0.20 mg/kg |
| Aflatoxina M1: | 0.5 µg/L |
| Materias extrañas: | El producto debe estar exento de materia extraña. |

Aditivos

Jefatura de Desarrollo Nutricional

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

| | | |
|--|--|---|
|  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 |
|--|--|---|