

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 12

Revisión: A

Fecha: Diciembre 31, 2025.

Nombre del producto: Lenteja

Descripción: Se entiende por lenteja en grano a las semillas pardas en forma de disco de medio centímetro de diámetro aproximadamente, extraídos de la vaina de la planta anual *herbacea* de la familia *Fabaceae* con tallo de 30 a 40 cm endebles ramosos y estriados, hojas oblongas estípulas lanceoladas zarcillos poco arrollados, flores blancas con venas moradas sobre un pedúnculo axilar y fruto en vaina pequeña éstas son diferenciadas de las semillas oleaginosas de leguminosas por su bajo contenido de grasa. Calidad extra.

Normas de referencia: CODEX-STAN-171-1989. NORMA DEL CODEX PARA DETERMINADAS LEGUMBRES (REV. 1 - 1995). NMX-FF-038-SCFI-2016 Frijol (*phaseolus vulgaris l*) especificaciones y métodos de prueba. NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados – Contenido neto – Tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2012-08-12. Codex Stan 193-1995. Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos. 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. 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:

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 CICOPALFEST 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:	Tamaño y apariencia uniforme propia del producto.
Olor:	Característico de la lenteja sana, seco, limpio, sin olores a humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacto o cualquier otro olor extraño.
Sabor:	Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.
Color:	Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños, de pardo a verde claro o verde amarillento.

Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

Análisis de calidad nutrimental

Características fisicoquímicas	Límites (%):
Contenido neto:	500g
Humedad:	8.5 -13.0 (± 0.5)
Total impurezas y materia extraña:	0.30
Piedra:	0.25
Otros:	0.05
Total granos dañados:	1.30
Agentes meteorológicos:	0.70
Hongos:	0.20
Insectos y roedores:	0.40
Desarrollo germinal:	0.00
Total variedades:	1.50



Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 3 de 4

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Contrastes:	0.50
Afines:	1.00
Total de granos defectuosos:	2.00
Partidos o quebrados:	0.80
Manchados:	0.50
Ampollados:	0.70
Presencia de plaga:	0.00
Suma total:	5.10

Análisis de inocuidad

Contaminantes químicos	Límites máximos:
Plomo:	0.1 mg/Kg
Cadmio:	0.1 mg/Kg
Materias extrañas:	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

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.

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

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