



## Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 1 de 3

### Jefatura de Desarrollo Nutricional

#### Datos generales

No. ETC: 13

Revisión: A

Fecha: Diciembre 31, 2025.

Nombre del producto: Maíz pozolero blanco

**Descripción:** El maíz pozolero se define como el grano de maíz principalmente de la variedad Cacahuacintle, sometido a un proceso de nixtamalización (pre-cocción con agua e hidróxido de calcio), "descabezado" (eliminación manual del pedicelo del grano), blanqueado y finalmente el "floreado" (ebullición final del nixtamal en el que se hincha y explota hasta adquirir una forma similar a la de una flor). El maíz pozolero deberá entregarse envasado en un recipiente de cierre hermético que garantice su estabilidad biológica y con ello, su conservación.

**Normas de referencia:** NORMA Oficial Mexicana 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. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. 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>	3Kg
<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>	La etiqueta debe cumplir 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-. La tinta deberá ser grado alimenticio.
<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, 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. Evitar la luz directa del sol sobre el producto ya que su alto contenido de grasa lo hace propenso a la rancidez. 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.

Referencia: P-DAPV-DN-CSA-09

Revisión: A

Jefatura de Desarrollo Nutricional

**Características sensoriales**

<b>Aspecto:</b>	Grano blanco de maíz, en su líquido de cobertura.
<b>Olor:</b>	Característico a maíz nixtamalizado y no tener ningún olor extraño.
<b>Sabor:</b>	Característico a maíz procesado y no tener ningún sabor extraño.
<b>Color:</b>	Blanco característico del producto.

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

**Análisis de calidad nutrimental**

<b>Características fisicoquímicas</b>	<b>Límites máximos (%):</b>
Contenido neto:	3Kg
Masa drenada:	1.800Kg
Grasa:	Máximo 4
Cenizas:	Máximo 1.6
Sodio:	< 300 mg/100g de producto

**Análisis de inocuidad**

<b>Características microbiológicas</b>	<b>Límites máximos:</b>
Mesofílicos Aerobios:	Negativo
Mesofílicos anaerobios:	Negativo
Termofílicos aerobios:	Negativo
Termofílicos anaerobios:	Negativo
<b>Contaminantes y metales pesados</b>	<b>Límites máximos</b>
Plomo (Pb):	0.10 mg/kg
Cadmio (Cd):	0.2 mg/kg
Arsénico (As):	1.0 mg/kg
Estaño (Sn):	100 mg/kg
Aflatoxinas:	20 µg/kg
<b>Materias extrañas:</b>	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas.

**Jefatura de Desarrollo Nutricional**

**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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

**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 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