



## Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 1 de 3

### Jefatura de Desarrollo Nutricional

#### Datos generales

No. ETC: 19      Revisión: A      Fecha: Diciembre 31, 2025.

**Nombre del producto:** Productos cárnicos (Carne fresca, refrigerada o congelada)

**Descripción:** Productos cárnicos crudos en piezas y cortes no acompañado de hueso y exceso de grasa, además de fibras nerviosas. No listos para consumo humano; Son aquellos productos provenientes de mamíferos o aves, crudos, que requieren un tratamiento térmico previo a su consumo. Estos productos NO se encuentran envasados en recipientes de cierre hermético. Se aclara y declara que, en la presente especificación técnica de calidad se agregan el insumo como carne fresca, refrigerada o congelada derivado a que el proveedor tiene las 3 opciones para su adquisición.

**Normas de referencia:** NOM-213-SSA1-2018. Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos. 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-030-SCFI-2006 Información comercial – Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones. NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada 2019. 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>	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- y la NOM-213-SSA1-2018. Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
<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>	El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe mantener la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 4°C, para productos frescos y una máxima de menos 18C° para productos congelados. Evitar la luz del sol directa 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 COFEPRIS para su

Referencia: P-DAPV-DN-CSA-09

 Revisión: A



## Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 2 de 3

### Jefatura de Desarrollo Nutricional

aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

**Vida de anaquel:**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos siete días a partir de la fecha de entrega del producto en los lugares establecidos en el contrato.

#### Características sensoriales

<b>Aspecto:</b>	Característico.	
<b>Textura:</b>	Firme.	
<b>Olor:</b>	Característico del producto cárnico, no agrio, no putrefacto.	
<b>Color:</b>	<b>Carne de res</b>	<b>Carne de aves</b>
	Rojo brillante	Característico

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

##### Análisis de calidad nutrimental

Características fisicoquímicas	Límites
Contenido neto:	1Kg

##### Análisis de inocuidad

Características microbiológicas	Límites máximos	
Producto	<i>E. Coli</i>	Salmonella en 25g
Congelado	No Aplica	Ausente
Refrigerado	1000 UFC/g	Ausente
Carne Molida	5000 UFC/g	Ausente
Envasada al vacío o atmosfera modificada	No Aplica	Ausente
Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)	
Plomo:	0.1	Carne de bovinos y aves.
Clenbuterol:	Ausencia	Productos de ganado bovino.
<b>Materias extrañas:</b>	Deberá estar libre de materia extraña de origen animal, vegetal o mineral. Las astillas de hueso no deben tener una longitud mayor a 7mm.	

#### 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, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Referencia: P-DAPV-DN-CSA-09

Revisión: A

**Jefatura de Desarrollo Nutricional**

**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>	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.

**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**