

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales


No. ETC: 16 **Revisión:** A **Fecha:** Diciembre 31, 2025.

Nombre del producto: Pasta integral para sopa codito

Descripción: Producto obtenido del amasado mecánico de sémola, semolina o harinas que deberán provenir en su totalidad de trigos de del género *Triticus durum*, con agua u otros ingredientes opcionales permitidos, a la que se le ha agregado salvado, salvadillo, acemite, sémolas integrales, semolinas integrales o harinas de trigos duros integrales moldeado, laminado extruído y sometido o no a un proceso de desecación.

Normas de referencia: NMX-F-023-NORMEX-2002. Alimentos –pasta- denominación, clasificación 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-247-SSA1-2008. Cereales y sus productos. Bienes y Servicios. Punto 5.2.2 Harinas de cereales sémolas o semolinas. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias y Nutrimientales. 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:	200g
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:	<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>La tinta deberá ser grado alimenticio.</p>
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

Referencia: P-DAPV-DN-CSA-09



Revisión: A

Jefatura de Desarrollo Nutricional

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:

No debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos.

Olor:

Característico sin presentar olor desagradable o extraño.

Sabor:

Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables

Color:

Característico del producto, amarillo y/o café claro.

Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

Análisis de calidad nutrimental

Características fisicoquímicas

Límites máximos:

Contenido neto:	200g
Humedad (%):	Máximo 13
Proteínas (%) (N x 6.25):	Mínimo 13
Fibra dietética:	Mínimo 1.8g por 30g de producto (6%)
Cenizas (%):	Máximo 1.25

Análisis de inocuidad

Características microbiológicas:

Límites máximos

Hongos:	200 UFC/g
Levaduras:	150 UFC/g
Coliformes totales:	<10 UFC/g
<i>Escherichia coli</i> :	Ausente

Contaminantes químicos

Límites máximos

Plomo:	0.5 mg/Kg
Cadmio:	0.1 mg/Kg
Aflatoxinas:	20 µg/Kg

Materias extrañas:

El producto deberá estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos. Libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedor así como de cualquier otra materia extraña.

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.

Normatividad aplicable al proceso de producción

Referencia: P-DAPV-DN-CSA-09

Revisión: A

Jefatura de Desarrollo Nutricional



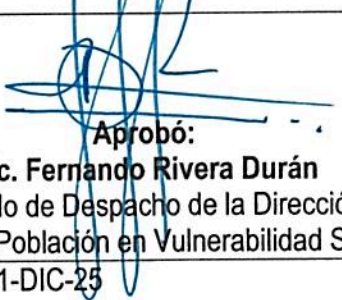
Con el fin de garantizar que el proceso de producción del alimento cumpla con los estándares de higiene y sanidad, que eviten todo riesgo físico, químico o microbiológico para la obtención de un producto inocuo para el consumidor final; la planta procesadora deberá cumplir con la siguiente normatividad:

- 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
---	---	--