



Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 1 de 3

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 25

Revisión: A

Fecha: Diciembre 31, 2025.

Nombre del producto: Melón

Descripción: Es el fruto de las variedades cantaloupensis y reticulatus obtenidas de las plantas de la familia de las cucurbitáceas, es una planta anual herbácea, de porte rastrero o trepador. Tiene un sistema de raíces secundarias abundantes, muy ramificadas y de rápido desarrollo. El tallo principal de la planta está cubierto por formaciones pilosas y presentan nudos en los que se desarrollan las flores y los zarcillos (estructuras que permite el soporte a superficies u otras plantas). Las hojas de la planta también son vellosas por el envés, produce flores de color amarillo. Existen varios tipos de melón: el amarillo (gota de miel), Cantaloupe (Chino) y Honeydew. La forma del melón puede ser oblonga, esférica o elíptica, de cáscara reticulada, lisa o estriada de color verde, amarillo o blanco; de pulpa suave, dulce de color blanco, amarillo o anaranjado; sus semillas son planas localizadas en la cavidad central del fruto.

Normas de referencia y/o bibliografía:

1. NMX-FF-076-1996 productos alimenticios no industrializados para uso humano. Fruta fresca. Melón (CUCUMIS MELO L.). Especificaciones.
2. Zamora-Gómez, L., Loredó-Treviño, A. (2020). Importancia del Melón (Cucumis melo) y Técnicas para su Conservación. Departamento de Investigación en Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas Universidad Autónoma de Coahuila. Revista Científica de la Universidad Autónoma de Coahuila, Volumen 14, No. 24. <http://www.biochemtech.uadec.mx/Articulos/No.24/1%20JBCT-2020-001.pdf>
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
6. García-Robles, J., Quintero-Ibarra, M., Mercado-Ruiz, J., Báez-Sañudo, R. (2016). Conservación postcosecha de melón cantaloupe mediante el uso de cera comestible y 1-metilciclopropeno. Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81346341011>
7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panoramaagroalimentario-2021>
8. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2021). Melón mexicano: rico, nutritivo, sabroso y productivo. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/melon-mexicano-riconutritivo-sabroso-y-productivo>
9. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

Características físicas del empaque y embalaje

| | |
|------------------------|--|
| Contenido neto: | Pieza |
| Envase: | El 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. |
| Embalaje: | El embalaje, debe ser de 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



Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 2 de 3

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 | <p>Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento del melón son:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Temperatura</th> <th style="width: 33%;">Humedad relativa</th> <th style="width: 33%;">Vida de anaquel aproximada</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">2°C a 5°C</td> <td style="text-align: center;">90-95%</td> <td style="text-align: center;">15 días</td> </tr> </tbody> </table> <p>El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. 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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.</p> | Temperatura | Humedad relativa | Vida de anaquel aproximada | 2°C a 5°C | 90-95% | 15 días |
| Temperatura | Humedad relativa | Vida de anaquel aproximada | | | | | |
| 2°C a 5°C | 90-95% | 15 días | | | | | |
| Vida de anaquel: | El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades sensoriales al menos una semana a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios. | | | | | | |

| Características sensoriales | |
|-----------------------------|---|
| Color | Debe ser de color característico del melón, uniforme y con suficiente intensidad. |
| Olor | Debe ser característico del melón exento de cualquier olor extraño o desagradable. |
| Aspecto | Sanos, bien desarrollados, frescos y estar enteros. Forma oblonga, elíptica o esférica. Cascara lisa o rugosa (red) característica de la variedad |
| Consistencia | Firme, sin zonas flácidas por pudrición. |
| Sabor | Debe ser característico del melón exento de cualquier sabor extraño o desagradable. |

| Requisitos mínimos |
|---|
| Estar enteros, bien desarrollados. |
| Ser de consistencia firme |
| Ser de aspecto fresco (pero no lavados). |
| Ser sanos interior y exteriormente, excluyendo los productos afectados por pudrición o alteración que los haga impropios para su consumo. |
| Limpios, exentos de cualquier materia extraña. |



Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 3 de 3

Jefatura de Desarrollo Nutricional

| |
|--|
| Estar exentos de plagas o de daños producidos por estas, incluyendo señales de enfermedades. |
| Exentos de olor anormal o extraño. |
| Exentos de sabor anormal o extraño. |
| Presentar un desarrollo y grado de madurez adecuado. |

Tolerancias

| | | |
|---------|---|---|
| Primera | <p>-En su cáscara presenta zonas lisas, con ausencia de reticulado y/o ausencia de color que cubran hasta en 5% de área. -Daño por quemadura de sol, cáscara dura y aplanada de color amarillento oscuro, hasta en 5% del área. -Cuando por raspaduras el área afectada es hasta 4%. -Cicatrizaciones superficiales que afectan un área no mayor de 3%.</p> | Hasta 5% de melones que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría Segunda. |
|---------|---|---|

Características de inocuidad

| Contaminantes Químicos | Límite Máximo (mg/Kg) ³ |
|------------------------|------------------------------------|
| Plomo | Fruta: 0.1 |

Plaguicidas residuales

Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterio de aceptación/rechazo del producto

| Concepto | Aceptación | Rechazo |
|----------------------------------|---|---|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva. |
| Condiciones de transporte | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |