



## 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:** Frutas y verduras frescas

**Descripción:** Las frutas y hortalizas frescas se cultivan y recolectan en una amplia variedad de condiciones climáticas y geográficas. Se pueden cultivar en instalaciones de producción cerradas (por ej. invernaderos) y al aire libre, recolectarse y envasarse en el campo o transportarse a un establecimiento de envasado, empleando distintos insumos y tecnologías agrícolas y en explotaciones agrícolas de diferentes dimensiones. Por tanto, los peligros biológicos, químicos y físicos pueden variar considerablemente de un tipo de producción a otro. Para cada zona de producción primaria es necesario examinar las prácticas agrícolas particulares que favorecen la producción de frutas y hortalizas frescas inocuas, teniendo en cuenta las condiciones concretas de la zona de producción primaria, el tipo de producto y los métodos utilizados. Es necesario que los procedimientos asociados con la producción primaria se apliquen en buenas condiciones de higiene y que reduzcan al mínimo los peligros potenciales para la salud derivados de la contaminación de frutas y hortalizas frescas.

**Normas de referencia:** NMX-FF-006-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Fruta fresca. Terminología. Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas. CXC 53 2003. Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas. CODEX STAN 193-1995 Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. NMX-FF-020-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Fruta fresca. Calabacita. (*Cucurbita pepo*). Non industrialized food products for human use. Fresh fruit. Pumpkin. (*Cucurbita pepo*). Normas Mexicanas. Dirección General de Normas. 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.

#### Características físicas del empaque y embalaje

**Contenido neto:**

Pieza

**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 información de entrega del producto debe contener los siguientes datos:

- Nombre y dirección del proveedor
- Nombre del producto
- Origen del producto (estado o región)

Identificación comercial (número de unidades y contenido neto)

**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 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 CICOPLAFEST o COFEPRIS

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

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 15 días a partir de la fecha de entrega del producto en los lugares establecidos en el contrato.

### Características sensoriales

**Aspecto:** Fresco, característico de la fruta u hortaliza.

**Olor:** Característico de la fruta u hortaliza.

**Sabor:** Característico de la fruta u hortaliza.

**Color:** Característico de la fruta u hortaliza.

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

#### Análisis de calidad nutrimental

**Características fisicoquímicas****Limites**

Contenido neto: Pieza

**Requisitos mínimos de calidad:**

Estar enteras.

Consistencia firme.

Ser frescas.

Estar sanas; deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impida su consumo.

Exentas de materias extrañas visibles.

Exenta de daños causados por plagas.

Exentas de magulladuras.

Exentas de daños como quemaduras causadas por frío o por calor.

Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación derivada de la remoción de la cámara de refrigeración.

Estar exentas de olores y sabores extraños.

Tener el desarrollo y grado de madurez satisfactorio.

Referencia: P-DAPV-DN-CSA-09

Revisión: A

**Jefatura de Desarrollo Nutricional**

**Análisis de calidad nutrimental**

Contaminantes químicos	Límites máximos
Plomo:	0.05 mg/kg
Cadmio:	0.05 mg/kg

**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.

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas y hortalizas el proveedor debe presentar la siguiente información para aceptación del insumo:


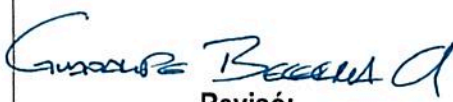
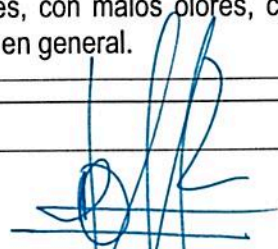
- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplicidad residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.

Aplicación de buenas prácticas agrícolas

**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**

 <b>Elaboró:</b> <b>Bioing. Diana Patricia Herrera Lerma</b> Coordinación de Seguridad Alimentaria <b>Fecha: 31-DIC-25</b>	 <b>Revisó:</b> <b>Guadalupe Becerra Quezada</b> Jefe del Dpto. Apoyos Alimentarios y Desarrollo Nutricional <b>Fecha: 31-DIC-25</b>	 <b>Aprobó:</b> <b>Lic. Fernando Rivera Durán</b> Encargado de Despacho de la Dirección de Apoyo a Población en Vulnerabilidad Social <b>Fecha: 31-DIC-25</b>
---	---	--