



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia Jurídica

CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS; QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA MTRA. DIANA XALLY Yael ZEPEDA FIGUEROA, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDA POR LA LICDA. ISIS YUNNUEN UGARTE ALEJO, DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO, LA LICDA. ELIZABETH RÍOS CHÁVEZ, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS Y LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA, DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA, A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ "DIF ESTATAL" Y POR LA OTRA PARTE LA C. MELINA VEGA CARRILLO, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "LA PROVEEDORA" Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES". ACTO QUE CELEBRAN A LOS 02 DE ENERO DE 2026, AL TENOR DE LOS SIGUIENTES ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLAUSULAS.

ANTECEDENTES

PRIMERO: La Coordinación de los programas alimentarios, dependientes de la Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario del DIF Estatal, solicitó la adquisición de insumos alimentarios para atender las necesidades de los beneficiarios de los Programas de alimentación escolar, modalidad caliente; programa de atención alimentaria a personas en situación de vulnerabilidad (espacios alimentarios y CAS) y programa de atención alimentaria en los primeros 1,000 días y primera infancia.

SEGUNDO: Como resultado de lo anterior y en virtud del dictamen de excepción a la licitación pública, fundado y motivado en la fracción IX numeral 1 del artículo 45 la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, publicada en el Periódico Oficial "El Estado de Colima" el 10 de septiembre del 2016; se determinó procedente efectuar la compra de los insumos, mediante procedimiento de adjudicación directa con la C. MELINA VEGA CARRILLO.

TERCERO. - Que el DIF Estatal cuenta con suficiencia presupuestaria de conformidad al Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2026, en relación con la partida destinada para este Organismo Público Descentralizado identificada como "Alimentación a guarderías, hospitales y albergues", por lo que es procedente formalizar la adquisición de los insumos a los que se hace referencia en el presente instrumento legal con cargo a recurso proveniente del Ramo 33.

DECLARACIONES

I.- Declaraciones de "DIF ESTATAL":

I.1. Es un organismo público descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, creado mediante la abrogada Ley sobre el Sistema Estatal de Asistencia Social de Colima, cuyo Decreto número 48, expedido por el Poder Legislativo del Gobierno del Estado, se publicó en el Periódico Oficial del Gobierno Constitucional del Estado de Colima, con fecha 30 de julio del año 1977; la referida personalidad, consta en el artículo 56 de la vigente Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, mediante Decreto 587, publicado en el Periódico Oficial del Estado de Colima, con fecha del 1º de septiembre del año 2012.



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia Jurídica

- I.2. Funge como organismo regulador de la asistencia social, cuyos objetivos principales son la promoción y prestación de servicios de asistencia social, la interrelación sistemática con instituciones públicas y privadas, para la ejecución de acciones en esta materia, así como las demás acciones que establezca la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, y el resto de disposiciones legales aplicables.
- I.3. La MTRA. DIANA XALLY Yael ZEPEDA FIGUEROA, en su carácter de Directora General del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima (DIF Estatal), acredita su personalidad con el nombramiento expedido por la C. Gobernadora Constitucional del Estado de Colima la Mtra. Indira Vizcaíno Silva, de fecha 22 de enero de 2025, por lo que con fundamento en las fracciones VII, VIII y IX del artículo 73 de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, cuenta con las facultades para suscribir el presente contrato, manifestando que las mismas no le han sido limitadas, modificadas o revocadas en forma alguna.
- I.4. Señala como domicilio legal, el ubicado en calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, Colima, Colima, C.P. 28078, que la clave del Registro Federal de Contribuyentes de su representada es SED7707304N6, lo que acredita con la copia de la cédula de identificación fiscal, y cuenta con números telefónicos donde puede ser localizada 312 31 631 00 y 3123163101.
- I.5.- La Licda. Isis Yunnuen Ugarte Alejo, en su carácter de Directora de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario del DIF Estatal Colima, tiene facultades para suscribir el presente instrumento contractual de conformidad con lo dispuesto en el artículo 65 fracción III de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima en relación con lo dispuesto en el inciso c) de la fracción II del artículo 4, 79, 80, 81 fracciones II, III, IV, XI, XV del Reglamento Interior del Sistema Para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.
- I.6.- La Licda. Elizabeth Ríos Chávez, Encargada de la Dirección de Administración y Finanzas, tiene facultades para suscribir el presente instrumento contractual de conformidad con lo dispuesto en el artículo 64 fracción V de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, en relación a L numeral I fracción I inciso e) del artículo 4, 63, 64, 65 y 66 del Reglamento Interior del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.
- I.7.- El Lic. Rafael Contreras Ochoa, en carácter de Director de Asistencia Jurídica del DIF Estatal Colima, tiene facultades para suscribir el presente instrumento contractual de conformidad con lo dispuesto en el artículo 75 de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, en relación con lo dispuesto en el artículo 58 del Reglamento Interior del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.
- I.8.- Que el "DIF ESTATAL" con el objeto de cumplir con el PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN PARA EL EJERCICIO FISCAL 2026 y ejercer adecuadamente el recurso proveniente del Ramo 33, del Fondo de Aportaciones Múltiples (FAM), celebra el presente

**COLIMA**
Gobierno del Estado**DIF**
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia Jurídica

contrato con sujeción a lo señalado en la Ley de Coordinación Fiscal en su artículo 40, que refiere que las aportaciones federales que con cargo al Fondo de Aportaciones Múltiples reciban los Estados de la Federación; y de asistencia social a través de instituciones públicas, con base en lo señalado en la Ley de Asistencia Social.

En ese orden de ideas, el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDIF) es el organismo público descentralizado encargado de coordinar el Sistema Nacional de Asistencia Social Pública y Privada, el cual a través de su Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, emitió la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC), que contiene la información requerida para la operación de los programas alimentarios, de desarrollo comunitario y de asistencia social coordinados por el SNDIF, y busca contribuir a un estado nutricional adecuado y al consumo de una alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, fortalecida por la educación nutricional y el aseguramiento de la calidad alimentaria; así como al desarrollo comunitario mediante el impulso de comunidades auto-gestivas, organizadas y con participación activa para lograr su bienestar.

Por lo anterior, la leche descremada ultra Pasteurizada, en presentación de 1 litro en envase tetra pack, objeto material del presente contrato, que será distribuida entre la población beneficiaria de los Programas Alimentación Escolar Modalidad Caliente, Programa de Atención Alimentaria a Personas en Situación de Vulnerabilidad (espacios alimentarios y CAS); Programa de Atención Alimentaria en los 1,000 días y Primera Lineamientos de la EIASADC, en congruencia con las características de una alimentación correcta, de acuerdo con la "NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación", por lo que dichos lineamientos serán aplicables al presente instrumento legal.

II.- DECLARA "LA PROVEEDORA":

II.1. "LA PROVEEDORA" se identifica con credencial para votar, emitida por el Instituto Nacional Electoral con clave de elector VGCRL88040506M200 y manifiesta que es una persona física con actividad de comercio al por mayor de abarrotes, frutas y verduras frescas, carnes rojas, tal como lo acredita con su constancia de inscripción al Registro Federal de Contribuyentes, que se anexa al presente contrato.

II.2. Señala que para el cumplimiento de este contrato no es necesario contar con autorización para la ejecución del mismo.

II.3. Su domicilio se encuentra ubicado en calle Reforma, número 35-A, colonia Centro, del municipio de Cómala, Colima, y código postal 28450, con número de Registro Federal de Contribuyentes VECM880405715 y número telefónico 312 313 57 08.

II.4. Manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en alguno de los supuestos que establece el artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia Jurídica

II.5. Conoce el contenido y los requisitos que establece la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima y su reglamento, a los cuales se sujeta el presente contrato.

II.6. Que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales.

II.7. Tiene capacidad jurídica para contratar y reúne las condiciones técnicas y económicas para obligarse a la compraventa objeto de este contrato, y dispone de la organización y elementos suficientes para tal objeto.

Una vez reconocida plenamente la personalidad y capacidad jurídica con que comparecen "LAS PARTES", manifiestan que es su voluntad celebrar el presente acto jurídico, para lo cual están de acuerdo de sujetarse a las siguientes:

CLAUSULAS

PRIMERA. - OBJETO

"LAS PARTES" celebran el presente contrato con el propósito de que la "LA PROVEEDORA" suministre y distribuya durante el periodo comprendido del 02 de enero al 06 de febrero de 2026; insumos alimentarios para los Programas los Programas de alimentación escolar, modalidad caliente; programa de atención alimentaria a personas en situación de vulnerabilidad (espacios alimentarios y CAS) y programa de atención alimentaria en los primeros 1,000 días y primera infancia, en lo sucesivo referidos como "LOS INSUMOS", con las características establecidas en el Anexo 1 del presente contrato, de conformidad a los pedidos que realice la Coordinación de los Programas Alimentarios del "DIF ESTATAL" y en apego a las especificaciones técnicas de calidad que se anexan al presente contrato como Anexo 3.

SEGUNDA. - FORMA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN

La entrega de "LOS INSUMOS" será a cuenta de "LA PROVEEDORA" en los diez municipios del Estado de Colima, en los domicilios y con las personas señaladas en el Anexo 2 del presente instrumento legal, sin ningún costo o gasto adicional para "DIF ESTATAL" y a total satisfacción de éste. "LAS PARTES" manifiestan su conformidad para que en todo lo que no se encuentre expresamente previsto en el presente contrato, se sujetaran a las especificaciones técnicas y de calidad señaladas en el Anexo 3 del presente instrumento jurídico,

"LOS INSUMOS" serán entregados con la más alta calidad, cumpliendo con las normas sanitarias aplicables, frescas, sin vicios ocultos y debidamente protegidos para evitar daño en su transportación.

El "DIF ESTATAL" podrá rechazar "LOS INSUMOS", cuando no cumplan con las características señaladas en los Anexos 1 y 3 del presente contrato, o con las Normas Oficiales Mexicanas correspondientes, que no sean de la calidad o denominación solicitada, presentes defectos de fabricación y/o producción, contengan vicios ocultos o se encuentren caducados o se presenten en empaque abierto, mojados, abollados o con



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia Jurídica

escurrimiento, rotos o con plagas. Por su parte, "LA PROVEEDORA" se obliga a aceptar la devolución de dichos insumos y deberá sustituirlos en un plazo no mayor de 3 (tres) días naturales, contados a partir de la fecha de devolución sin costo extra para el "DIF ESTATAL".

En caso de que los "LOS INSUMOS" ya hubieren sido consumidos por los beneficiarios, "LA PROVEEDORA" tendrá que reponer a "DIF ESTATAL" la totalidad de los mismos que no cumplieron conforme a lo solicitado en el presente contrato y asumirá la responsabilidad civil que pudiera resultar por el consumo en mal estado de los insumos. El "DIF ESTATAL" no reconocerá para su pago respectivo, las entregas realizadas en lugares, cantidades y características distintas a las que señale el presente instrumento.

En caso de que la "LA PROVEEDORA" no pueda seguir suministrando los insumos con las especificaciones establecidas en los Anexos 1 y 3, deberá informarlo por escrito a "DIF ESTATAL" en un plazo no mayor a 72 (setenta y dos) horas a su próxima entrega, para que se tomen las medidas conducentes.

TERCERA. DE LOS RESPONSABLES OPERATIVOS.

Para la correcta coordinación, cumplimiento, seguimiento, ejecución, control y evaluación de las actividades y compromisos adquiridos con motivo de la suscripción de este contrato, "LAS PARTES" designan como responsables operativos a las siguientes personas:

- Por "DIF ESTATAL", la LIC. BLANCA ANGÉLICA CASTREJÓN ACEVEDO, Coordinadora de Programas Alimentarios, Dependiente de la Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario.
- Por "LA PROVEEDORA": La C. MELINA VEGA CARRILLO.

Los responsables operativos designados estarán en constante comunicación para generar reportes y autorizar cargas fuera de horario, en caso de ser necesario (disponible por teléfono las 24 horas del día, los 365 días del año)

CUARTA. - MANEJO Y CONSERVACIÓN DE "LOS INSUMOS".

"LA PROVEEDORA" se obliga a entregar "LOS INSUMOS" en las mejores condiciones de integridad, sanidad y manejo, así como observando las especificaciones de calidad señaladas en el Anexo 3 del presente instrumento, siendo responsabilidad de "LA PROVEEDORA" que dichos insumos cumplan con los estándares de calidad establecidos en la normatividad nacional aplicable.

El tipo de transporte debe ser utilizado exclusivamente para el traslado de insumos alimentarios de acuerdo con la norma NOM-251.SSA1.2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimentarios. Así mismo, los seguros por riesgo, fletes y gastos de conservación de los productos, correrán por cuenta y riesgo de la "LA PROVEEDORA" sin costo adicional para "DIF ESTATAL", incluyendo la descarga de los insumos solicitados a los domicilios indicados, por lo que deberá observar todas las



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia Jurídica

medidas de seguridad que considere necesarias para su trasportación y descarga dentro de los lugares indicados en el Anexo 2.

QUINTA. PRECIO DE "LOS INSUMOS".

Los montos mínimos y máximos por "LOS INSUMOS" por cada programa alimentario, son los siguientes:

Programa alimentación escolar, modalidad caliente:

Monto mínimo \$5,711,000.00 (cinco millones setecientos once mil pesos 00/100 M.N.)

Máximo \$10,000,000.00 (diez millones de pesos 00/100 M.N.)

Programa de atención alimentación a personas en situación de vulnerabilidad (espacios alimentarios y CAS):

Monto mínimo \$637,000.00 (seiscientos treinta y siete mil pesos 00/100 M.N.)

Máximo \$1,100,000.00 (un millón cien mil pesos 00/100 M.N.)

Programa de atención alimentaria en los primero 1,000 días y primera infancia:

Monto mínimo \$67,000.00 (sesenta y siete mil pesos 00/100 M.N.)

Máximo \$115,000.00 (ciento quince mil pesos 00/100 M.N.)

Por lo anterior, EL MONTO MÍNIMO TOTAL ES LA CANTIDAD DE \$6,415,000.00 (SEIS MILLONES CUATROCIENTOS QUINCE MIL PESOS 00/100 M.N.) Y UN MONTO TOTAL MÁXIMO DE \$11,215,000.00 (ONCE MILLONES DOSCIENTOS QUINCE MIL PESOS 00/100 M.N.).

SEXTA. FORMA DE PAGO.

El "DIF ESTATAL" se obliga a pagar a "LA PROVEEDORA" a los 30 (treinta) días naturales siguientes de haber presentado los Comprobantes Fiscales Digitales por Internet (C.F.D.I.) mensuales correspondientes a la salida de almacén de la semana cubierta de conformidad a la distribución realizada, conforme a lo solicitado por la Coordinación de los Programas Alimentarios del "DIF ESTATAL", mismas que serán verificadas y en caso de no existir irregularidades, se procederá al pago del comprobante correspondiente al mes calendario (según sea el caso).

La supervisión de la entrega recepción de "LOS INSUMOS", objeto del presente contrato, será a cargo de la responsable operativa señalada en la cláusula tercera del presente instrumento, quien deberá otorgar el visto bueno del proceso de entrega/recepción para efecto de proceder con el pago o bien subsanar las deficiencias en la entrega, según sea el caso.

Los pagos correspondientes se realizarán dentro de los 30 días naturales siguientes a la presentación de las facturas, mediante transferencia electrónica a la cuenta con CLABE interbancaria 012090004575116041, del Banco BBVA BANCOMER a nombre de "MELINA VEGA CARRILLO", reservándose "LA PROVEEDORA" su derecho de designar otra u otras cuentas para ello, lo cual notificará al "DIF ESTATAL" con la debida oportunidad.

**COLIMA**
Gobierno del Estado**DIF**
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia Jurídica

SÉPTIMA. EXPEDICIÓN DE COMPROBANTES FISCALES.

"LA PROVEEDORA" se obliga a expedir los comprobantes fiscales correspondientes a nombre del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima (DIF Estatal), y hacer entrega de la misma en las oficinas del Departamento de Control Presupuestal de DIF Estatal, ubicado en el primer piso del edificio de Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables, con domicilio en calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, en Colima, Colima; mismos que deberán reunir todos los requisitos fiscales exigidos por la Ley. Los comprobantes fiscales que emita "LA PROVEEDORA" deberán apegarse a lo establecido en los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación y deberán indicar el periodo de consumo al que pertenece, así como el total de "LOS INSUMOS" suministrados.

OCTAVA. PENALIZACIÓN.

"LAS PARTES" acuerdan que en caso de demora en la entrega de "LOS INSUMOS" en las fechas establecidas por "DIF ESTATAL", "LA PROVEEDORA" deberá pagar como penalización, una cantidad igual al 0.34% diaria del valor de los insumos recibidas con retraso, y en su caso proceder a la rescisión del contrato; motivo por el cual "LA PROVEEDORA" se obliga a pagar a "DIF ESTATAL" por concepto de pena convencional, una indemnización en cantidad líquida, en Moneda Nacional, por lo que en su caso, la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal le indicará por escrito el monto de la pena correspondiente y deberá realizar el pago de la misma a través de cheque certificado o transferencia bancaria a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, en el momento de la entrega de "LOS INSUMOS" en el lugar y con la persona señalada por "DIF ESTATAL".

De igual forma, "LAS PARTES" acuerdan que en caso de que el consumo de "LOS INSUMOS" entregados causen la muerte o el menoscabo de la salud de los beneficiarios de los programas que "DIF ESTATAL" tiene a su cargo, "LA PROVEEDORA" la obligación moral y legal de aceptar las consecuencias del hecho, esto lleva implícito reparar e indemnizar los perjuicios causados a "DIF ESTATAL" y/o en su caso a los terceros perjudicados, por los que éste deba responder, conforme a la legislación aplicable en materia de responsabilidad civil vigente en los Estados Unidos Mexicanos, por hechos u omisiones culposos, no dolosos ocurridos durante la vigencia del presente contrato.

Aunando a lo anterior, el "DIF ESTATAL" se reserva el derecho de emprender otras acciones legales por concepto de daños y perjuicios generados por el eventual incumplimiento de "LA PROVEEDORA".

NOVENA. GARANTÍA DE BUEN CUMPLIMIENTO.

De conformidad con lo establecido en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, "LA PROVEEDORA" deberá exhibir una fianza expedida por una institución autorizada en los términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, por el 10% del monto máximo adjudicado, como garantía de buen cumplimiento del contrato, a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, dentro de los diez días hábiles posteriores a la firma del presente



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia Jurídica

contrato. Póliza de Fianza que deberá contener en su texto las siguientes manifestaciones:

- a) Que la fianza se otorga para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones y estipulaciones del presente contrato y sus anexos.
- b) Que la fianza tendrá vigencia, hasta que se realice la entrega total de los insumos descritos en el ANEXO 1 y el contrato respectivo, es decir al término del plazo del contrato. Además, deberá contener la siguiente leyenda: "Esta garantía estará vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se pronuncie resolución definitiva, de forma tal que su vigencia no podrá acortarse en razón del plazo de ejecución del contrato o pedido principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia. Asimismo, esta fianza permanecerá en vigor aún en los casos en que el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima otorgue prórrogas o esperas al proveedor, contratista o fiado para el cumplimiento de sus obligaciones."
- c) En el caso de que sea prorrogado el plazo establecido en el inciso anterior, por cualquier causa, deberá contener los endosos correspondientes y prorrogados su vigencia por el tiempo que sea necesario.
- d) Acorde con lo establecido en la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, la compañía afianzadora se obliga a atender las reclamaciones por incumplimiento de la proveedora.

De igual forma la Fianza deberá contener expresamente lo siguiente:

1. Expedirse a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado Colima.
2. La indicación del importe total garantizado con número y letra.
3. Referencia de que la fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el contrato.
4. La información correspondiente al nombre y/o número del contrato, su fecha de firma, así como la especificación de las obligaciones garantizadas.
5. El señalamiento de la denominación o nombre de la proveedora.
6. La condición de que la vigencia de la fianza deberá quedar abierta (para permitir que cumpla con su objetivo, de forma tal que no podrá establecerse o estipularse plazo alguno que limite su vigencia, lo cual no debe confundirse con el plazo para el cumplimiento de las obligaciones previsto en los contratos y actos administrativos).

Deberá contener, además, expresamente, los siguientes textos:

- "Esta garantía estará vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se pronuncie resolución definitiva, de forma tal que su vigencia no podrá acortarse en razón del plazo de ejecución del contrato o pedido principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia. Asimismo, esta fianza permanecerá en vigor aún en los casos en que el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado Colima otorgue prórrogas o esperas al proveedor, contratista o fiador para el cumplimiento de sus obligaciones."
- "La Institución de Fianzas acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, para la

**COLIMA**
Gobierno del Estado**DIF**
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia Jurídica

efectividad de la presente garantía, procedimiento al que también se sujetará para el caso del cobro de intereses que prevé el artículo del mismo ordenamiento legal, por pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida".

- "Para liberar la fianza, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, de haber recibido satisfactoriamente los bienes objeto del presente contrato y sus anexos.

El incumplimiento de la exhibición de las garantías antes mencionadas, es causa suficiente para invalidar el presente contrato.

DÉCIMA. MODIFICACIONES AL CONTRATO.

El presente contrato podrá ser modificado total o parcialmente en su contenido, siempre y cuando exista consentimiento por escrito de "LAS PARTES" y el mismo se encuentre vigente, por lo que en este acto "LAS PARTES" manifiestan su conformidad respecto a que podrán acordar el incremento del monto del contrato o cantidad de los bienes adjudicados, siempre y cuando la modificación de que se trate, se realice dentro de los doce meses posteriores a la firma del presente contrato, que éste se encuentre vigente y que el monto total de las modificaciones no rebase en conjunto el 20% del monto o volúmenes establecidos originalmente, así como que el precio de los bienes sea igual al pactado en el contrato original.

"LA PROVEEDORA" será responsable de cualquier violación de marcas, registros o derechos de autor que se originen con motivo del producto que suministre con relación al presente contrato, por lo cual obligará a sus proveedores a responder por cualquier daño y responsabilidad jurídica que pudiera darse en contra del "DIF ESTATAL" por parte de un tercero, con relación a los derechos de propiedad industrial y derechos de autoría.

DÉCIMA PRIMERA. VIGENCIA.

El presente contrato tendrá vigencia a partir del 02 de enero al 06 de febrero de 2026, y/o hasta que se cumpla el objeto del mismo.

DÉCIMA SEGUNDA. CESIÓN DE DERECHOS.

Los derechos y obligaciones del presente contrato, no podrán ser cedidos, vendidos, traspasados, enajenados o donados a terceros, salvo solicitud expresa y por escrito de "EL PROVEEDOR", para lo cual se formalizará un contrato modificatorio al presente, siempre y cuando su solicitud resulte procedente y medie acuerdo del "DIF ESTATAL".

DÉCIMA TERCERA. RESCISIÓN Y TERMINACIÓN ANTICIPADA.

"LAS PARTES" están de acuerdo, que en caso de incumplimiento de cualesquiera de las cláusulas del presente contrato, o en caso de que "LA PROVEEDORA" no entregue los insumos objeto del presente contrato en el tiempo y condiciones requeridas por "DIF ESTATAL", este contrato será rescindido sin previa declaración judicial, bastando para ello que se notifique personalmente por escrito y ante dos testigos, quedando sin derecho "LA PROVEEDORA" de exigir el cumplimiento forzoso del presente instrumento. El mismo procedimiento será aplicable en el supuesto de que el "DIF ESTATAL" incumpla con cualquiera de las cláusulas del presente contrato.



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia Jurídica

El presente contrato podrá darse por terminado anticipadamente cuando se actualice alguno de los supuestos siguientes:

- a) Cuando ocurran razones de interés general público;
- b) Existan causas justificadas que extingan la necesidad de requerir "LOS INSUMOS" objeto del presente instrumento;
- c) Se demuestre fehacientemente que, de continuar con el cumplimiento de las obligaciones, se ocasionaría un daño o perjuicio a alguna de "LAS PARTES".
- d) Si durante la vigencia del presente contrato, se presentan casos fortuitos o de fuerza mayor, que impidan continuar con el mismo.
- e) En caso de que "LA PROVEEDORA" incumpla con los compromisos derivados del contrato correspondiente.

En caso de actualizarse alguno de los supuestos señalados anteriormente, la parte que resuelva operar la terminación anticipada del presente contrato, deberá comunicarlo por escrito a la otra, con un mínimo de 7 (siete) días naturales, anteriores a la fecha programada para la terminación anticipada, con el objeto de poder finiquitar los compromisos asumidos con terceros para la operación de los programas sociales.

Cuando la terminación anticipada de este contrato obedezca a razones de interés general público, "LAS PARTES" no estarán obligadas a pagar los daños y perjuicios que en su caso se ocasionen, y en los casos restantes se procederá al pago de daños y perjuicios, siempre y cuando se derive de alguna falta grave en relación al suministro a criterio del "DIF ESTATAL" o en cuestión del pago a criterio de "LA PROVEEDORA", siempre y cuando ambos casos sean demostrados fehacientemente. El procedimiento de rescisión administrativa se llevará de conformidad al artículo 59 numeral 3 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

DÉCIMA CUARTA. RELACIÓN LABORAL.

"LAS PARTES" manifiestan expresamente que en el supuesto de que requieran hacer uso de su personal o de contratar otras personas para el cumplimiento del objeto del presente contrato, reconocen que cada parte, será la única responsable de las relaciones laborales con sus trabajadores, al contar con elementos propios suficientes para responder ante ellos de sus obligaciones laborales, por lo que cada una de "LAS PARTES", en ningún momento serán consideradas como intermediarias ni tendrán ninguna responsabilidad de la relación laboral respecto a los trabajadores de la otra, por lo que éstas se obligan a responder por cualquier conflicto laboral que surja con sus trabajadores, relevando a la otra parte de cualquier responsabilidad y comprometiéndose por lo tanto a sacarla a salvo y en paz de cualquier conflicto laboral, así como de la responsabilidad ante terceros y asumirán sus responsabilidades fiscales y de seguridad social y en ningún caso serán consideradas como patrones solidarios o substitutos.

DÉCIMA QUINTA. LEGISLACIÓN APLICABLE.

"LAS PARTES" convienen en que para todo lo no previsto en el presente contrato, se estará a lo dispuesto en la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Dirección de Asistencia Jurídica

del Estado de Colima, en el Código Civil vigente para el Estado de Colima, así como en lo dispuesto en las demás disposiciones legales aplicables.

DÉCIMA SEXTA. JURISDICCIÓN.

Cualquier controversia con respecto a la interpretación y cumplimiento de este contrato, será resuelta entre "LAS PARTES", dentro de un plazo de 5 (cinco) días naturales contados a partir de que alguna de ellas manifieste por escrito a la otra, el punto de controversia o incumplimiento, de conformidad con el procedimiento de conciliación establecido en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima. Sólo en caso de no llegar a ningún acuerdo o solución se someterán a la jurisdicción de los Tribunales de esta Ciudad de Colima, Colima, renunciando a cualquier otro fuero que pudiera corresponderles con motivo de sus domicilios presentes o futuros.

Enteradas "LAS PARTES" del alcance, contenido y fuerza legal del presente contrato, y por no mediar vicio alguno del consentimiento, ni contener cláusula contraria a derecho, lo firman al margen y al calce por triplicado quienes intervinieron, en la Ciudad de Colima, Colima; a 02 (dos) de enero de 2026 (dos mil veintiséis)

POR "EL PROVEEDOR"

MELINA VEGA CARRILLO

C. MELINA VEGA CARRILLO

ASISTIDA POR:

LICDA. ELIZABETH RÍOS CHÁVEZ
ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE
ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

POR "DIF ESTATAL"

MTRA. DIANA XALLY Yael ZEPEDA FIGUEROA,
DIRECTORA GENERAL

LICDA. ISIS YUNNUEN UGARTE ALEJO
DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES,
ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO
COMUNITARIO DEL DIF ESTATAL COLIMA

LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA
DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA
DEL DIF ESTATAL

REVISÓ: LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA, DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA

ELABORÓ: LICDA. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA, ASESOR JURÍDICO

ANEXO 1

DEL CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS; QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA**, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA **MTRA. DIANA XALLY Yael ZEPEDA FIGUEROA**, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDA POR LA **LICDA. ISIS YUNNUEN UGARTE ALEJO**, DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO, LA **LICDA. ELIZABETH RÍOS CHÁVEZ**, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS Y **LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA**, DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA, A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ “**DIF ESTATAL**” Y POR LA OTRA PARTE LA **C. MELINA VEGA CARRILLO**, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “**LA PROVEEDORA**” Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ “**LAS PARTES**”. ACTO QUE CELEBRAN A LOS **02 DE ENERO DE 2026**.

1. Programa Alimentación Escolar		INSUMO	PRESENTACIÓN	MARCA OFERTADA	PRECIO UNITARIO IVA INCLUIDO
	1	Aceite vegetal comestible	Botella de 500 ml	Cristal	\$ 28.00
	2	Ajo	Kilogramos	Nacional	\$ 125.00
	3	Arroz entero pulido	Bolsa de 1 kilogramo	Tía cata	\$ 30.00
	4	Atún en agua en hojuelas	Lata de 130 g	Tuny	\$ 24.00
	5	Avena en hojuela entera, grande	Bolsa de 500 g	Oro'z	\$ 17.50
	6	Bistec de res	Kilogramos	Sukarne	\$ 220.00
	7	Brócoli	Kilogramos	Nacional	\$ 36.00
	8	Calabacita	Kilogramos	Nacional	\$ 38.00
	9	Carne molida de res	Kilogramos	Sukarne	\$ 220.00
	10	Cebolla	Kilogramos	Nacional	\$ 38.00
	11	Chayote	Kilogramos	Nacional	\$ 38.00
	12	Chile guajillo	Kilogramos	Nacional	\$ 150.00
	13	Cilantro	Kilogramos	Nacional	\$ 55.00
	14	Coliflor	Kilogramos	Nacional	\$ 48.00
	15	Frijol en grano	Bolsa de 1 kilogramo	Cereazucar	\$ 39.00
	16	Garbanzo seco	Bolsa de 500 g	Oro'z	\$ 26.00
	17	Harina de maíz nixtamalizado	Bolsa de 1 kilogramo	San Blas	\$ 26.00
	18	Huevo con cascarrón	Kilogramos	Yasmín	\$ 58.00
	19	Jícama	Kilogramos	Nacional	\$ 26.00
	20	Jitomate	Kilogramos	Nacional	\$ 38.00
	21	Limón	Kilogramos	Nacional	\$ 38.00
	22	Lechuga	Kilogramos	Nacional	\$ 28.00
	23	Lenteja en grano	Bolsa de 500 g	Oro'z	\$ 25.00
	24	Papa blanca	Kilogramos	Nacional	\$ 29.00
	25	Pepino	Kilogramos	Nacional	\$ 24.00
	26	Pimiento morrón	Kilogramos	Nacional	\$ 58.00
	27	Piña	Kilogramos	Nacional	\$ 39.00
	28	Pasta para sopa integral	Bolsa de 200 g	Italpasta	\$ 12.00
	29	Soya texturizada	Kilogramos	Sabrosoya	\$ 34.00

Calle Encino # 530 Colonia Rinconada del Pereyra C.P. 28078 Colima, Colima. México.

Tel. (312) 31 6 31 00 Ext. 3702 y 3700 www.difcolima.gob.mx



	30	Tomate verde	Kilogramos	Nacional	\$ 38.00
	31	Zanahoria	Kilogramos	Nacional	\$ 24.00
	32	Fruta de temporada	Kilogramos	Nacional	\$ 24.00
	33	Laurel	Kilogramos	Nacional	\$ 90.00
	34	Pimienta	Kilogramos	Nacional	\$ 180.00
	35	Orégano	Kilogramos	Nacional	\$ 90.00
2.- Programa de Atención Alimentaria a Personas en Situación de Vulnerabilidad	1	Aceite vegetal comestible	Botella de 500 ml	Cristal	\$ 28.00
	2	Ajo	Kilogramos	Nacional	\$ 125.00
	3	Arroz entero pulido	Bolsa de 1 kilogramo	Tía cata	\$ 30.00
	4	Atún en agua en hojuelas	Lata de 130 g	Tuny	\$ 24.00
	5	Bistec de res	Kilogramos	Sukarne	\$ 220.00
	6	Brócoli	Kilogramos	Nacional	\$ 36.00
	7	Calabacita	Kilogramos	Nacional	\$ 38.00
	8	Carne molida de res	Kilogramos	Nacional	\$ 220.00
	9	Cebolla	Kilogramos	Nacional	\$ 38.00
	10	Chayote	Kilogramos	Nacional	\$ 38.00
	11	Chile guajillo	Kilogramos	Nacional	\$ 150.00
	12	Chile verde	Kilogramos	Nacional	\$ 38.00
	13	Cilantro	Kilogramos	Nacional	\$ 55.00
	14	Ejotes	Kilogramos	Nacional	\$ 45.00
	15	Filete de pescado	Kilogramos	Sukarne	\$ 106.00
	16	Frijol en grano	Bolsa de 1 kilogramo	Cereazucar	\$ 39.00
	17	Fruta de temporada	Kilogramos	Nacional	\$ 24.00
	18	Garbanzo seco	Bolsa de 500 g	Oro'z	\$ 26.00
	19	Harina de maíz nixtamalizado	Bolsa de 1 kilogramo	San Blas	\$ 26.00
	20	Huevo con cascara	Kilogramos	Yasmín	\$ 58.00
	21	Jícama	Kilogramos	Nacional	\$ 26.00
	22	Jitomate	Kilogramos	Nacional	\$ 38.00
	23	Lechuga	Kilogramos	Nacional	\$ 28.00
	24	Lenteja en grano	Bolsa de 500 g	Oro'z	\$ 25.00
	25	Limón	Kilogramos	Nacional	\$ 38.00
	26	Lomo de cerdo	Kilogramos	Nacional	\$ 165.00
	27	Queso panela	Kilogramos	Lala	\$ 220.00
	28	Papa blanca	Kilogramos	Nacional	\$ 29.00
	29	Pasta de espagueti integral	Bolsa de 200 g	Italpasta	\$ 12.00
	30	Pasta para sopa integral	Bolsa de 200 g	Italpasta	\$ 12.00
	31	Pechuga de pollo	Kilogramos	Frescecito Premium	\$ 120.00
	32	Pepino	Kilogramos	Nacional	\$ 24.00
	33	Pimiento morrón	Kilogramos	Nacional	\$ 58.00
	34	Piña	Kilogramos	Nacional	\$ 39.00
	35	Pollo en Piezas	Kilogramos	Bachoco	\$ 110.00

Calle Encino # 530 Colonia Rinconada del Pereyra C.P. 28078 Colima, Colima. México.

Tel. (312) 31 6 31 00 Ext. 3702 y 3700 www.difcolima.gob.mx



	36	Rábano	Kilogramos	Nacional	\$ 40.00
	37	Pasta para sopa	Bolsa de 200 g	Italpasta	\$ 12.00
	38	Tomate verde	Kilogramos	Nacional	\$ 38.00
	39	Zanahoria	Kilogramos	Nacional	\$ 24.00
	40	Pimienta molida	Kilogramos	Nacional	\$ 180.00
	41	Orégano	Kilogramos	Nacional	\$ 90.00
3. Programa de Atención Alimentaria en los Primeros 1,000 días y Primera Infancia	1	Aceite vegetal comestible	Botella de 500 ml	Cristal	\$ 28.00
	2	Acelga	Kilogramos	Nacional	\$ 40.00
	3	Aguacate	Kilogramos	Nacional	\$ 110.00
	4	Ajo	Kilogramos	Nacional	\$ 125.00
	5	Arroz entero pulido	Bolsa de 1 kilogramo	Tía Cata	\$ 30.00
	6	Atún en agua en hojuelas	Lata de 130 g	Tuny	\$ 24.00
	7	Betabel	Kilogramos	Nacional	\$ 45.00
	8	Bistec de res (sin grasa)	Kilogramos	Sukarne	\$ 220.00
	9	Brócoli	Kilogramos	Nacional	\$ 36.00
	10	Calabacita	Kilogramos	Nacional	\$ 38.00
	11	Carne molida de res (sin grasa)	Kilogramos	Sukarne	\$ 220.00
	12	Cebolla	Kilogramos	Nacional	\$ 38.00
	13	Chayote	Kilogramos	Nacional	\$ 38.00
	14	Cilantro	Kilogramos	Nacional	\$ 55.00
	15	Cereal de avena fortificado (tipo nestum)	Lata de 270 gramos	Nestum	\$ 80.00
	16	Ejotes	Kilogramos	Nacional	\$ 45.00
	17	Espinacas	Kilogramos	Nacional	\$ 45.00
	18	Filete de pescado (tilapia)	Kilogramos	Nacional	\$ 106.00
	19	Frijol en grano	Bolsa de 1 kilogramo	Cereazucar	\$ 39.00
	20	Fruta de temporada	Kilogramos	Nacional	\$ 24.00
	21	Garbanzo seco	Bolsa de 500 g	Oro'z	\$ 26.00
	22	Harina de maíz nixtamalizado	Bolsa de 1 kilogramo	San Blas	\$ 26.00
	23	Hígado de pollo	Kilogramos	Nacional	\$ 70.00
	24	Huevo con cascara	Kilogramos	Yasmín	\$ 58.00
	25	Jitomate	Kilogramos	Nacional	\$ 38.00
	26	Lechuga	Kilogramos	Nacional	\$ 28.00
	27	Lenteja en grano	Bolsa de 500 g	Oro'z	\$ 25.00
	28	Papa blanca	Kilogramos	Nacional	\$ 29.00
	29	Pasta para sopa (espagueti)	Bolsa de 200 g	Italpasta	\$ 12.00
	30	Pechuga de pollo	Kilogramos	Freskecito Premium	\$ 120.00
	31	Pepino	Kilogramos	Nacional	\$ 24.00
	32	Pimiento Morrón	Kilogramos	Nacional	\$ 58.00
	33	Queso panela	Kilogramos	Lala	\$ 220.00
	34	Pasta para sopa (fideo)	Bolsa de 200 g	Italpasta	\$ 12.00

Calle Encino # 530 Colonia Rinconada del Pereyra C.P. 28078 Colima, Colima. México.

Tel. (312) 31 6 31 00 Ext. 3702 y 3700 www.difcolima.gob.mx



	35	Zanahoria	Kilogramos	Nacional	\$ 24.00
	36	Orégano	Kilogramos	Nacional	\$ 90.00
	37	Pimienta molida	Kilogramos	Nacional	\$ 180.00

POR "LA PROVEEDORA"

Melina Vega Carrillo

C. MELINA VEGA CARRILLO

POR "DIF ESTATAL"

[Signature]
MTRA. DIANA XALLY Yael ZEPEDA FIGUEROA,
DIRECTORA GENERAL

ASISTIDA POR:

[Signature]
LICDA. ELIZABETH RÍOS CHÁVEZ
ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE
ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

[Signature]
LICDA. ISIS YUNNUEÑ UGARTE ALEJO
DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES,
ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
DEL DIF ESTATAL COLIMA

[Signature]
LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA
DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA
DEL DIF ESTATAL

ELABORÓ: LIC. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA. ASESOR JURÍDICO. _____

REVISÓ: LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA. DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA _____

ANEXO 2

DEL CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS; QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA MTRA. DIANA XALLY Yael ZEPEDA FIGUEROA, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDA POR LA LICDA. ISIS YUNNUEN UGARTE ALEJO, DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO, LA LICDA. ELIZABETH RÍOS CHÁVEZ, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS Y LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA, DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA, A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ "DIF ESTATAL" Y POR LA OTRA PARTE LA C. MELINA VEGA CARRILLO, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "LA PROVEEDORA" Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES". ACTO QUE CELEBRAN A LOS 02 DE ENERO DE 2026

CALENDARIO DE ENTREGA DE INSUMOS Y LECHE DEL PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR ENTREGA A SISTEMAS MUNICIPALES DIF						
MUNICIPIO	DIA DE ENTREGA	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS	HORA DE ENTREGA	ENERO	
					SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA
Armería	Martes	Sinaloa #32 Colonia centro	Mtra. Wendy Susana Ramos Flores	De 8:00 am a 01:00 pm	12 al 16 enero	06 de enero
					19 al 23 enero	13 de enero
					26 al 29 enero	20 de enero
					02 al 06 febrero	27 enero
					09 al 13 febrero	03 febrero
Comala	Martes	Progreso #51 Colonia centro	Lic. Alma Delia Ricardo Zúñiga	De 8:00 am a 01:00 pm	12 al 16 enero	06 de enero
					19 al 23 enero	13 de enero
					26 al 29 enero	20 de enero
					02 al 06 febrero	27 enero
					09 al 13 febrero	03 febrero
Manzanillo	Martes	Sor Juana Inés de la Cruz esq. Griselda Álvarez s/n Fracc almendros		De 8:00 am a 01:00 pm	12 al 16 enero	06 de enero
					19 al 23 enero	13 de enero
					26 al 29 enero	20 de enero
					02 al 06 febrero	27 enero
					09 al 13 febrero	03 febrero
Tecomán	Martes	Rio soto la marina #425 Colonia Indeco	C. Pedro Sandoval Torres	De 8:00 am a 01:00 pm	12 al 16 enero	06 de enero
					19 al 23 enero	13 de enero
					26 al 29 enero	20 de enero
					02 al 06 febrero	27 enero
					09 al 13 febrero	03 febrero
Colima	Miércoles	Av. 20 de noviembre esq. J. Jesús Carranza Colonia perpetuo socorro	Lic. Norma Patricia Uribe Alvarado	De 8:00 am a 01:00 pm	12 al 16 de enero	07 de enero
					19 al 23 de enero	14 de enero
					26 al 29 de enero	21 de enero
					02 al 06 febrero	28 de enero
					09 al 13 febrero	04 de febrero
Coquimatlán	Miércoles	Moctezuma #45 Colonia centro	Mtra. Bertha Alicia Lino Peregrina	De 8:00 am a 01:00 pm	12 al 16 de enero	07 de enero



					19 al 23 de enero	14 de enero
					26 al 29 de enero	21 de enero
					02 al 06 febrero	28 de enero
					09 al 13 febrero	04 de febrero
Cauhtémoc	Miércoles	Calle Guadalupe Victoria No. 61 Colonia El Toreo	C. Ana Miriam Rocha Briceño	De 8:00 am a 01:00 pm	12 al 16 de enero	07 de enero
					19 al 23 de enero	14 de enero
					26 al 29 de enero	21 de enero
					02 al 06 febrero	28 de enero
Ixtlahuacán	Miércoles	Netzahualcoyotl esq. Nicolas Bravo s/n Colonia centro	Lic. Christopher de Jesús Ramos Brizuela	De 8:00 am a 01:00 pm	09 al 13 febrero	04 de febrero
					12 al 16 de enero	07 de enero
					19 al 23 de enero	14 de enero
					26 al 29 de enero	21 de enero
Villa de Álvarez	Miércoles	Enrique Corona esq. Tiburcio Aguilar Colonia centro	Mtra. Martha Yadira Martínez Díaz	De 8:00 am a 01:00 pm	02 al 06 febrero	28 de enero
					09 al 13 febrero	04 de febrero
					12 al 16 de enero	07 de enero
					19 al 23 de enero	14 de enero
Minatitlán	Miércoles	Corregidora #17 Col. Centro	C. Dinora Luciden Anguiano Jiménez	De 8:00 am a 01:00 pm	26 al 29 de enero	21 de enero
					02 al 06 febrero	28 de enero
					09 al 13 febrero	04 de febrero
					12 al 16 de enero	07 de enero

CALENDARIO DE ENTREGA DE INSUMOS Y LECHE DEL PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD ENTREGA A SISTEMAS MUNICIPALES DIF						
MUNICIPIO	DÍA DE ENTREGA	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS	HORA DE ENTREGA	ENERO	
					SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA
Armería	Martes	Sinaloa #32 Colonia centro	Mtra. Wendy Susana Ramos Flores	De 8:00 am a 01:00 pm	12 al 16 de enero	06 de enero
					19 al 23 de enero	13 de enero
					26 al 30 de enero	20 de enero
					02 al 06 febrero	27 de enero
					09 al 13 febrero	03 de febrero
Comala	Martes	Progreso #51 Colonia centro	Lic. Alma Delia Ricardo Zúñiga	De 8:00 am a 01:00 pm	12 al 16 de enero	06 de enero
					19 al 23 de enero	13 de enero
					26 al 30 de enero	20 de enero
					02 al 06 febrero	27 de enero



					09 al 13 febrero	03 de febrero
Manzanillo	Martes	Sor Juana Inés de la Cruz esq. Griselda Álvarez s/n Fracc almendros		De 8:00 am a 01:00 pm	12 al 16 de enero	06 de enero
					19 al 23 de enero	13 de enero
					26 al 30 de enero	20 de enero
					02 al 06 febrero	27 de enero
					09 al 13 febrero	03 de febrero
Tecomán	Martes	Rio soto la marina #425 Colonia Indeco	C. Pedro Sandoval Torres	De 8:00 am a 01:00 pm	12 al 16 de enero	06 de enero
					19 al 23 de enero	13 de enero
					26 al 30 de enero	20 de enero
					02 al 06 febrero	27 de enero
					09 al 13 febrero	03 de febrero
Colima	Miércoles	Av. 20 de noviembre esq. J. Jesús Carranza Colonia perpetuo socorro	Lic. Norma Patricia Uribe Alvarado	De 8:00 am a 01:00 pm	12 al 16 de enero	07 de enero
					19 al 23 de enero	14 de enero
					26 al 30 de enero	21 de enero
					02 al 06 febrero	28 de enero
					09 al 13 febrero	04 de febrero
Coquimatlán	Miércoles	Moctezuma #45 Colonia centro	Mtra. Bertha Alicia Lino Peregrina	De 8:00 am a 01:00 pm	12 al 16 de enero	07 de enero
					19 al 23 de enero	14 de enero
					26 al 30 de enero	21 de enero
					02 al 06 febrero	28 de enero
					09 al 13 febrero	04 de febrero
Cuahtémoc	Miércoles	Calle Guadalupe Victoria No. 61 Colonia El Toreo	C. Ana Miriam Rocha Briceño	De 8:00 am a 01:00 pm	12 al 16 de enero	07 de enero
					19 al 23 de enero	14 de enero
					26 al 30 de enero	21 de enero
					02 al 06 febrero	28 de enero
					09 al 13 febrero	04 de febrero
Ixtlahuacán	Miércoles	Netzahualcoyotl esq. Nicolas Bravo s/n Colonia centro	Lic. Christopher de Jesús Ramos Brizuela	De 8:00 am a 01:00 pm	12 al 16 de enero	07 de enero
					19 al 23 de enero	14 de enero
					26 al 30 de enero	21 de enero
					02 al 06 febrero	28 de enero
					09 al 13 febrero	04 de febrero
Villa de Álvarez	Miércoles	Enrique Corona esq. Tiburcio Aguilar Colonia centro	Mtra. Martha Yadira Martínez Díaz	De 8:00 am a 01:00 pm	12 al 16 de enero	07 de enero
					19 al 23 de enero	14 de enero
					26 al 30 de enero	21 de enero
					02 al 06 febrero	28 de enero
					09 al 13 febrero	04 de febrero
Minatitlán	Viernes	Corregidora #17 Col. Centro	C. Dinora Luciden Anguiano Jiménez	De 8:00 am a 01:00 pm	12 al 16 de enero	09 de enero
					19 al 23 de enero	16 de enero
					26 al 30 de enero	23 de enero
					02 al 06 febrero	30 de enero



					09 al 13 febrero	06 de febrero
--	--	--	--	--	------------------	---------------

CALENDARIO DE ENTREGA DE INSUMOS Y LECHE DEL PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD ENTREGA DIRECTA EN COMEDORES ESTATALES						
MUNICIPIO	DÍA DE ENTREGA	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS	HORA DE ENTREGA	ENERO	
					SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA
Colima/3ra edad zona oriente	Miércoles	Av. Republica # 98, Colonia Vicente Guerrero	M.N.C Rocio Elizabeth Banda Zamora	De 8:00 am a 01:00 pm	12 al 16 de enero	07 de enero
					19 al 23 de enero	14 de enero
					26 al 30 de enero	21 de enero
					02 al 06 febrero	28 de enero
					09 al 13 febrero	04 de febrero
Colima/3ra edad parque regional	Miércoles	Av. Anastacio Brizuela s/n. (En el interior del Parque Regional Griselda Álvarez)	C. Alma Delia Esmeralda Gómez López	De 8:00 am a 01:00 pm	12 al 16 de enero	07 de enero
					19 al 23 de enero	14 de enero
					26 al 30 de enero	21 de enero
					02 al 06 febrero	28 de enero
					09 al 13 febrero	04 de febrero
Colima/Los Asmoles	Miércoles	Calle Francisco I. Madero cruce con 16 de septiembre s/n. Los Asmoles	Ma. Guadalupe Carrillo Rosas	De 8:00 am a 01:00 pm	12 al 16 de enero	07 de enero
					19 al 23 de enero	14 de enero
					26 al 30 de enero	21 de enero
					02 al 06 febrero	28 de enero
					09 al 13 febrero	04 de febrero
Colima/El Tivoli	Miércoles	Belisario Domínguez esq. Con 18 de Marzo s/n. Colonia El Tivoli	C. David Alba González	De 8:00 am a 01:00 pm	12 al 16 de enero	07 de enero
					19 al 23 de enero	14 de enero
					26 al 30 de enero	21 de enero
					02 al 06 febrero	28 de enero
					09 al 13 febrero	04 de febrero

CALENDARIO DE ENTREGA DE INSUMOS Y LECHE DEL PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD ENTREGA DIRECTA EN CAS					
CAS	DÍA DE ENTREGA	LUGAR DE ENTREGA	HORA DE ENTREGA	ENERO	
				SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA
Colima - CAS mujeres	Martes	Mirador #1600, Colonia mirador de la cumbre, colima.	De 8:00 am a 01:00 pm	1 al 4 de enero	01 de enero
				5 al 11 de enero	01 de enero
				12 al 18 de enero	06 de enero
				19 al 25 de enero	13 de enero

				26 al 30 de enero	20 de enero
				02 al 06 febrero	27 de enero
				09 al 13 febrero	03 de febrero
Tecomán - CAS hombres	Martes	Palma de gladiola esquina con palma de la india, Colonia Palma Real, Tecomán.	De 8:00 am a 01:00 pm	1 al 4 de enero	01 de enero
				5 al 11 de enero	01 de enero
				12 al 18 de enero	06 de enero
				19 al 25 de enero	13 de enero
				26 al 30 de enero	20 de enero
				02 al 06 febrero	27 de enero
				09 al 13 febrero	03 de febrero
Colima - CAS Francisco Gabilondo Soler	Martes	Alfonso Sierra Partida esquina con Fransico Zarco s/n, Colonia Jardines Vista Hermosa II	De 8:00 am a 01:00 pm	1 al 4 de enero	01 de enero
				5 al 11 de enero	01 de enero
				12 al 18 de enero	06 de enero
				19 al 25 de enero	13 de enero
				26 al 30 de enero	20 de enero
				02 al 06 febrero	27 de enero
				09 al 13 febrero	03 de febrero

**CALENDARIO DE ENTREGA DE INSUMOS Y LECHE DEL PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1,000 DÍAS Y PRIMERA INFANCIA
ENTREGA DIRECTA EN CADIS**

CADI	DÍA DE ENTREGA	LUGAR DE ENTREGA	HORA DE ENTREGA	ENERO	
				SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA
Benito Juárez	Martes	Venustiano Carranza no. 311. Col. Centro, Colima	De 8:00 am a 01:00 pm	7 al 9 de enero	07 de enero
				12 al 16 de enero	07 de enero
				19 al 23 de enero	13 de enero
				26 al 30 de enero	20 de enero
				02 al 06 febrero	27 de enero
				09 al 13 febrero	03 de febrero
Manzanillo	Martes	Prolongación Juárez S/N, Colonia Deportiva 1, Manzanillo	De 8:00 am a 01:00 pm	7 al 9 de enero	07 de enero
				12 al 16 de enero	07 de enero
				19 al 23 de enero	13 de enero
				26 al 30 de enero	20 de enero
				02 al 06 febrero	27 de enero
				09 al 13 febrero	03 de febrero
Tecomán	Martes	Ejercito Nacional esq. Miguel Bracamartes s/n, Colonia Manuel Alvarez, Tecomán	De 8:00 am a 01:00 pm	7 al 9 de enero	07 de enero
				12 al 16 de enero	07 de enero
				19 al 23 de enero	13 de enero



				26 al 30 de enero	20 de enero
				02 al 06 febrero	27 de enero
				09 al 13 febrero	03 de febrero
Suchitlán	Martes	Cedros s/n Suchitlán, Comala	De 8:00 am a 01:00 pm	7 al 9 de enero	07 de enero
				12 al 16 de enero	07 de enero
				19 al 23 de enero	13 de enero
				26 al 30 de enero	20 de enero
				02 al 06 febrero	27 de enero
				09 al 13 febrero	03 de febrero
Colima	Martes	Longinos Banda #514, colonia La Albarrada, Colima	De 8:00 am a 01:00 pm	7 al 9 de enero	07 de enero
				12 al 16 de enero	07 de enero
				19 al 23 de enero	13 de enero
				26 al 30 de enero	20 de enero
				02 al 06 febrero	27 de enero
				09 al 13 febrero	03 de febrero

POR "EL PROVEEDOR"

POR "DIF ESTATAL"

MELINA VEGA CARRILLO

C. MELINA VEGA CARRILLO

MTRA. DIANA XALLY Yael ZEPEDA FIGUEROA,
DIRECTORA GENERAL

ASISTIDA POR:

LICDA. ELIZABETH RÍOS CHÁVEZ
ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE
ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

LICDA. ISIS YUNNUEEN UGARTE ALEJO
DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES,
ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO
DEL DIF ESTATAL COLIMA

LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA
DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA
DEL DIF ESTATAL



DEL CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS; QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA MTRA. DIANA XALLY Yael ZEPEDA FIGUEROA, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDA POR LA LICDA. ISIS YUNNUEN UGARTE ALEJO, DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO, LA LICDA. ELIZABETH RÍOS CHÁVEZ, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS Y LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA, DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA, A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ "DIF ESTATAL" Y POR LA OTRA PARTE LA C. MELINA VEGA CARRILLO, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "LA PROVEEDORA" Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES". ACTO QUE CELEBRAN A LOS 02 DE ENERO DE 2026.

REQUISITOS GENERALES

SELECCIÓN

- Los insumos deben contar con las características físicas, químicas y organolépticas adecuadas para su consumo.
- Los alimentos deben ser comprados a empresas que pertenezcan al estado de Colima.
- Para favorecer la adquisición de productos locales a pequeños productores y/o pequeños comercios, cuando la compra de insumos se realice de manera directa a estos productores, serán exentos de evaluación en materia de etiquetado, además, la inclusión de la pleca institucional no será considerada para fines de evaluación, siempre y cuando se demuestre la realización de la compra a dichos productores.
- Favorecer la compra de al menos el 30% de los insumos a productores locales y pequeños productores. Considerar los productos de temporada.

ALMACENAMIENTO

- Las materias primas almacenadas en el establecimiento deben mantenerse en condiciones específicas para cada caso.
- La materia prima no debe estar en contacto directo con el piso, por lo cual tendrá que colocarse con una separación mínima de 20 cm de éste.
- No deben encontrarse agentes nocivos que puedan contaminar el alimento.
- Las materias primas deben almacenarse en condiciones que confieran protección contra la contaminación física, química y microbiológica.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias tóxicas, deben almacenarse en áreas o armarios especialmente destinados al efecto.
- La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada.
- Los recipientes para desechos y basura deben mantenerse tapados e identificados para evitar contaminación.
- Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, a fin de evitar que se tengan productos sin rotación.
- Debe prohibirse la entrada de animales domésticos en las áreas de almacenamiento.

TRANSPORTE

- En regiones donde regularmente la temperatura es muy cálida, como es el estado de Colima, evitar el traslado de insumos cuando la temperatura ascienda, como lo es después del mediodía.
- El vehículo debe ser utilizado exclusivamente para el traslado de insumos. Siendo éste un transporte multi-temperatura o en su defecto hieleras para mantener la temperatura uniforme en los alimentos que así lo requieran.
- Alimentos que requieren congelación o refrigeración deben transportarse de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas recomendadas por el fabricante o productor.
- Todos los vehículos deben ser revisados por personal habilitado antes de cargar los productos, con el fin de asegurarse de que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.



- Los productos que se encuentran fuera de su embalaje deben ser transportados protegiéndolos contra la lluvia.

ENTREGA

- Las materias primas deben inspeccionarse y clasificarse antes de ser entregadas y deben efectuarse pruebas de laboratorio.
- Todo tipo de alimento debe ser entregado con un etiquetado que cumpla con las características establecidas. La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada.

GENERALIDADES DEL ETIQUETADO

Con la finalidad de cumplir con los perfiles nutrimentales de acuerdo con lo establecido en la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010-Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de marzo de 2020, en donde se menciona que un sello de advertencia es un elemento gráfico que indica el contenido en exceso de energía, nutrimentos críticos e ingredientes que representen un riesgo a la salud en un consumo excesivo.

Por lo cual es indispensable que ningún producto tenga sellos de advertencia. De igual forma, la información contenida en las etiquetas de los alimentos deberá ser veraz, así como describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto.

Los datos que contienen la etiquetas deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles, en colores contrastantes y fáciles de leer por el beneficiario; cumpliendo con lo siguiente (esto no aplica en especias y de hierbas aromáticas, y cuando los productos pequeños en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm²):

1 Nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica

En el caso específico de la leche, la denominación comercial de dicho producto deberá corresponder a lo establecido en el apartado 6.2 de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche - denominaciones, especificaciones físicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, de forma tal que sea clara y visible para la o el beneficiario.

2 Lista de ingredientes

Que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia (cuando incluya ingredientes o el origen de estos se asocie a riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad.

3 Declaratoria de ingredientes o aditivos

- Debe ir encabezada o precedida por el Término "Ingredientes".
- Los ingredientes se enumeran por orden cuantitativo decreciente.
- Se tendrá declarar un ingrediente compuesto cuando constituya más del 5% del alimento y debe ir acompañado de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden cuantitativo decreciente, incluidos los aditivos que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado o que se asocien a reacciones alérgicas.
- Debe incluirse todo aditivo que haya sido empleado en los ingredientes, contemplando utilizar su nombre común.

4 Contenido neto y Masa Drenada



Debe declararse el contenido neto y cuando aplique, la masa drenada en unidades del Sistema General de Unidades de Medida de conformidad a lo que establece la NOM-030-SCFI-2006, Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta- Especificaciones.

5

Nombre, denominación o razón social y domicilio

Debe indicarse en la etiqueta el nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto de manera enunciativa más no limitativa: calle, número, código postal y entidad federativa en que se encuentre.

Los alimentos nacionales o de procedencia extranjera deben incorporar la leyenda que identifique el país de origen de los productos, por ejemplo: "Hecho en.", "Fabricado en.", u otras análogas, seguida del país de origen del producto.

6

Identificación del lote

Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, debe marcarse en forma indeleble y permanente, y no debe ser alterada u ocultada de forma alguna hasta que sea adquirido por las personas que lo consumirán.

7

Fecha de caducidad o consumo preferente

Debe cumplir con lo siguiente:

1. El día y el mes para los productos de duración máxima de tres meses.
2. El mes y el año para productos de duración superior a tres meses.
3. La fecha debe estar precedida por una leyenda que especifique la fecha de caducidad o de consumo preferente.
4. Al declarar la fecha de caducidad o de consumo preferente se debe indicar en la etiqueta cualquiera de las condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha

8

Presentación de información nutrimental

La información nutrimental en la etiqueta es obligatoria y debe declarar lo siguiente:

- a) Contenido energético.
- b) Cantidad de proteína.
- c) Cantidad de hidratos de carbono, indicando la cantidad correspondiente a los azúcares.
- d) Cantidad de grasas, especificando la cantidad que corresponda a grasa saturada, ácidos grasos trans, ácidos grasos mono insaturados, ácidos grasos poliinsaturados y colesterol.
- e) Cantidad de fibra dietética.
- f) Cantidad de sodio.
- g) Cantidad de cualquier otro nutrimento acerca del cual se haga una declaración de propiedades.



9

Declaración nutrimental

La declaración sobre el contenido energético debe expresarse ya sea en KJ (kcal), en cantidad de proteínas, hidratos de carbono, lípidos y sodio además de la declaración numérica de fibra dietética, vitaminas y minerales, en unidades de medida o en porcentaje de los valores nutrimentales de referencia, por 100 g o por 100 ml, por porción en envases que contengan varias porciones o solo una porción.

10

Imagen Institucional

De acuerdo a lo establecido en la Guía Institucional Vigente, esto último podrá incluirse en la etiqueta original, o en un reetiquetado, siempre y cuando no se obstruyan los demás criterios.

11

Instrucciones de uso

En caso de que el producto requiera preparación para su consumo.

12

Imagen Institucional

Por disposición del SNDIF, todos los insumos que sean adquiridos con fines de los programas alimentarios deberán contener la siguiente leyenda en su empaque:

"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

La leyenda "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo" aplica únicamente para los productos que marca la NOM-051-SCFI-SSA1-2010.

13

Datos de contacto del SEDIF

Número telefónico o correo electrónico para que, en caso de presentarse alguna queja y/o sugerencia, la o el beneficiario pueda establecer comunicación directa. También es recomendable incluir una frase o recomendación saludable, la cual aconseje a las y los beneficiarios a realizar una acción o acciones en beneficio de su salud.

14

Condiciones para la conservación del alimento

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



Asimismo, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194-SSA1-2004, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: cerdo-chuleta, res-falda, pollo-pierna y leyendas de conservación: "consérvese en refrigeración", "consérvese en congelación", "una vez descongelado, no debe volver a congelarse" o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido el insumo.

LINEAMIENTOS EN LA IMAGEN GRÁFICA Y DIFUSIÓN

La difusión de las acciones que se lleven a cabo en los programas con recurso del Ramo General 33 FAM-AS, deberán identificarse con el Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, el SNDIF y del SEDIF Colima, de acuerdo a lo dispuesto en la "Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024".

Lo anterior, se debe de incluir en todos los productos e insumos de los programas alimentarios, así como la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación:

"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político, queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

Al respecto de lo establecido en el artículo 28, Fracción II, inciso a), párrafo segundo del Presupuesto de Egresos de la Federación para el 2024 que a la letra dice:

"[...]Todo el gasto en comunicación social relacionado con la publicidad que se adquiera para estos programas, por parte de las Dependencias y Entidades, así como aquél relacionado con los recursos presupuestarios federales que se transfieran a las entidades federativas, municipios y las demarcaciones territoriales de la Ciudad de México, que se aplique a través de anuncios en medios electrónicos, impresos, complementarios o de cualquier otra índole, deberá señalar que se realiza con los recursos federales aprobados en este Presupuesto de Egresos [...]"

Además de lo anterior, se deberá tener especial cuidado de que en el envase o etiquetado de los insumos no se promueva la imagen política o social de personas o funcionarios de la administración, de acuerdo con lo establecido en el artículo 134º constitucional.

Durante los procesos electorales, el SEDIF Colima deberá atender los criterios y disposiciones que emita, en primera instancia, el Instituto Nacional Electoral, en segundo lugar, las autoridades competentes en materia electoral de las Entidades Federativas, así como a los documentos de apoyo que genere el SNDIF para tales fines, a través de la DGADC.

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Es importante recalcar que la tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio y no debe contener plomo.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Con la finalidad de verificar que los insumos alimenticios entregados en los programas alimentarios de la EIASADC cumplan con los parámetros establecidos en las especificaciones técnicas de calidad, así como en la normatividad vigente, LA PROVEEDORA deberá entregar análisis de laboratorio no mayor a 8 meses a la fecha de inicio de vigencia del presente contrato, que sería el 02 de enero de 2026, de todos los insumos procesados.

Los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados en el ramo de alimentos, por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y laboratorios terceros autorizados y/o Certificados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Disponibles para su consulta en <https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados> y https://www.ema.org.mx/portal_v3/.

CRITERIOS DEL PROCESO PRODUCTIVO

Con el objetivo de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 y/o la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

- **CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DE LOS INSUMOS:** El alimento se acepta o se rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

 Colima Gobierno del Estado Apariencia/Aspecto		DI Dirección de Asistencia Jurídica Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.
ESTATAL COLIMA Envase		Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente		Vigente	Vencido
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 y evidencia de plaga

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Todo el proceso se llevará a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Aceite vegetal comestible

Descripción

Los aceites vegetales comestibles son productos alimenticios constituidos principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales. Estos podrán ser elaborados exclusivamente con un tipo de oleaginosa, dando como resultado un aceite vegetal puro o con la mezcla de varios aceites vegetales.

Para la obtención de los aceites deodorizados se utilizan métodos como extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilglicerolos y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, algodón, cacahuate, canola, girasol, maíz, olivo, palma, soya o de cualquier otra oleaginosa aprobada para consumo humano por la Secretaría de Salud. Los aceites crudos provenientes de estas oleaginosas deberán de refinarse química o físicamente, pudiendo hacerse la mezcla para obtener el aceite vegetal comestible antes o después de la deodorización.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico del producto, transparente.
Olor	Característicos del producto, exento de olores extraños o rancios.
Aspecto	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20°C (293 K).
Sabor	Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios.

Características físicoquímicas

Determinación	Aceite vegetal comestible
Contenido neto	500 ml.
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05%
Humedad y materia volátil	0.05%
Índice de peróxido*	1.0 meq/kg
Impurezas insolubles	0.02%
Ácidos grasos trans	3.5%

*Al momento de envasar.

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Hierro	1.5
Cobre	0.1



Plomo	0.1
Arsénico	0.1

Antioxidantes	Límite máximo (%)
Tocoferoles	0.03
Galato de propilo (GP)	0.01
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02
Butirato de hidroxianisol (BHA)	0.01
Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0.02
Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT, sin exceder límites individuales	0.02
Palmitato de ascorbilo	0.02
Antioxidantes sinérgicos: Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio	0.005

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.

Materia extraña

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

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, 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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1- 2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Arroz entero pulido

[Handwritten signatures and initials on the right margin]



Descripción

El arroz pulido es el grano de la especie *Oryza sativa* L. al que se le ha quitado la cáscara, el germen, la capa de aleurona y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Blanco, característico del arroz pulido.
Olor	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción.
Aspecto/ Apariencia	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite (%)
Contenido neto	1 kg.
Humedad	10 mínimo-14 máximo
Tipo de grano	
Grano entero	Mínimo 82
Grano quebrado	Máximo 18
Total	100
Variedades	
Contrastantes	1.0
Afines	2.0
Total	3.0
Granos dañados	
Insectos y microorganismos	2.0
Manchados por calor	1.0
Total	3.0
Granos defectuosos	
Palay	0.05
Mal pulidos	3.50
Cutícula roja	1.50
Estrellados	7.50
Granos yesosos	6.00
Total	18.55



Tamaño del grano	Largo: 6.60 a 7.49 mm
------------------	-----------------------

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas totales	20 µg/kg

Impurezas y materia extraña

Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5% de impurezas y materia extraña en peso, y de este parámetro, no más del 0.3% de semillas de maleza.

Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro, se considera impureza o materia extraña.

No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de su recepción en los SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

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.

Envase y embalaje

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.

Para el 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-20105, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Avena en hojuela entera, grande

Descripción

La hojuela de avena es un producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie *Avena sativa* y *Avena bizantina*. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto.

Nutricionalmente, la avena es un cereal que contiene un porcentaje promedio de 60 a 65 % de carbohidratos, de 10 a 14% de proteína, de 7 a 10% de lípidos y de 10 a 14% de fibra dietética. La proteína de avena incluye entre sus aminoácidos mayores concentraciones de lisina y triptófano, aminoácidos que en otros cereales como el arroz, trigo y maíz son deficientes. La fibra que aporta la avena contiene β-glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL).

Características sensoriales

Color	Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba.
Apariencia/Aspecto	Laminas, hojuelas pequeñas.
Olor	A avena tostada, exenta de olores anormales.
Sabor	Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.
Textura	Firmes y secas al tacto.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Coliformes mesófilos aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Coliformes fecales	Negativo
Samonella spp	Negativo (en 25 g)
Hongos y levaduras	100 UFC/g

Características físicoquímicas

Especificación	Limite
Contenido neto	500 g.
Actividad enzimática	Negativa
Ácidos grasos libres	Máximo 10%
Humedad	Máximo 12.0%
Cenizas	Máximo 2.0%
Extracto etéreo	Mínimo 5.0%
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50 g
Proteínas (N X 5.83)	Mínimo 10.0%
Fibra dietética*	Mínimo 6%

*De acuerdo con lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/kg

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.

Materia extraña

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de sus excretas, en 50 g de producto.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos cinco meses a partir de la recepción en el SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido de ácidos grasos es 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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

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.

Para el 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2015, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

[Handwritten signature]

B

NWC

[Handwritten signature]



Frijol en grano

Descripción

El frijol es el grano de la leguminosa perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilionoidea, género *Phaseolus* y especie *vulgaris* L. Es el segundo cultivo en importancia comercial después del maíz. Las distintas variedades de frijol difieren en tamaño, color y contenido de proteína. Las principales variedades de frijol comerciales son garbancillo, frijol negro, peruano, flor de mayo y flor de junio.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
Apariencia/Aspecto	Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo con la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.
Olor	Característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.

Características físicoquímicas

Especificación	Limite (%)
Contenido neto	1 kg.
Humedad	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otro	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

Materia extraña

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando 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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

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.

Para el 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Garbanzo seco

Descripción

Los garbanzos secos corresponden a las semillas de la planta *Cicer arietinum* L., pueden ser de color crema, amarillos, marrón, negros o verdes de forma redonda o angular, con la cubierta lisa o arrugada, comprimida con un surco en la parte media, con una punta en la parte anterior. El garbanzo contiene del 13 al 33% de proteína, 40 a 55% de carbohidratos y de 4 a 10% de aceite siendo una valiosa fuente de carbohidratos complejos y fibra.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico del grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del producto sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.



Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite (%)
Contenido neto	500 g.
Humedad	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otro	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1



Materia extraña

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando 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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

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.

Para el 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. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Harina de maíz nixtamalizado

Descripción

Se define como harina de maíz nixtamalizado, al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto, no presentar signos de rancidez u olor extraño.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.
Aspecto/Apariencia	Deber ser granuloso, característico del producto.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	50,000 UFC/g
Coliformes totales	100 UFC/g
Hongos	1,000 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Limites (%)
Contenido neto	1 kg.
Humedad	Máximo 12.5
Proteína en base seca	Mínimo 7
Proteína en base húmeda	Mínimo 6
Extracto etéreo en base seca	Mínimo 3
Extracto etéreo en base húmeda	Mínimo 2.5
Cenizas en base seca	Máximo 3.5
Cenizas en base húmeda	Máximo 3.0
Fibra dietética total en base seca	Mínimo 6



Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto ⁶
Fibra dietética total en base húmeda	Mínimo 5

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser **restituidas** con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento	Nivel mínimo de adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Tiamina (Vitamina B1)	5	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (Vitamina B2)	3	Riboflavina
Niacina (Vitamina B3)	35	Nicotinamida

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser **adicionadas** con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento	Nivel mínimo de adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Ácido fólico	2	Ácido fólico
Hierro (como ion ferroso)	40	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40	Óxido de zinc

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Arsénico	0.3
Aflatoxinas	12 µg/kg

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.

Materia extraña

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando 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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

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.

Para el 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.



Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Lenteja en grano

Descripción

La semilla de la lenteja es una legumbre que proviene de la planta llamada lens esculenta. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la armiña, la lenteja pardina, lenteja beluga o la lenteja verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de la variedad de la semilla sana, seca y limpia.
Olor	Característico del producto sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

Características físicoquímicas

Especificación	Límite (%)
Contenido neto	500 g.
Humedad	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otro	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80



Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

Materia extraña

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando 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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

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.

Para el 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Pasta para sopa

Descripción

Se define la pasta como el producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación.

Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum*, (también denominados, cristalinos).

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico del producto, amarillo.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.
Apariencia	No debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo (UFC/g)
----------------	-----------------------



Hongos	100
Levaduras	100
Coliformes totales	<10
E. coli	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	200 g.
Humedad	Máximo 12.5%
Proteína (N X 5.7)	Mínimo 11%
Cenizas	Máximo 1.1%

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/kg

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.

Materia extraña

El producto deberá estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos. Los límites permitidos son los siguientes:

Para el caso de materia extraña se acepta un promedio de 1.5% o más, al pasar el producto a través de una malla del número 20.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando 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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

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.

Para el 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Pasta para sopa integral

Descripción

Se define la pasta integral al producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua, y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación.

B

MVC

X



Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos).

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico del producto, amarillo-marrón.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Apariencia	No debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo (UFC/g)
Hongos	200
Levaduras	150
Coliformes totales	<10
E. coli	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	200 g.
Humedad	Máximo 13%
Proteína (N X 5.7)	Mínimo 13%
Cenizas	Máximo 1.25%
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g/30 g (6%)

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/kg

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.

Materia extraña

El producto deberá estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos. Los límites permitidos son los siguientes:

Para el caso de materia extraña se acepta un promedio de 1.5% o más, al pasar el producto a través de una malla del número 20.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando 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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

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.

Para el 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.

Etiquetado



La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Soya texturizada

Descripción

La soya texturizada es un producto que se obtiene a partir de la extrusión de harina desgrasada, concentrada o aislada de soya. La extrusión es un proceso en el cual, mediante el uso de presión, temperatura y humedad se modifica la estructura de la proteína de soya para obtener un producto compacto, cuando se hidrata, se puede emplear en diversos usos en el ámbito alimenticio.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Debe ser característico de la composición del producto.
Olor	Debe ser característico de la composición del producto.
Sabor	Debe ser característico de la composición del producto.
Aspecto	Debe ser característico de la forma física y composición del producto.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Mesofílicos aeróbicos	20,000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Coliformes fecales	<3 NMP/g
Mohos (hongos)	50 UFC/g
Levaduras	50 UFC/g
Salmonella spp	Ausente en 25 g
E. coli	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Tipo de soya	Soya texturizada a partir de concentrado
Contenido neto	Kg.
Humedad (%)	Máximo 10
Proteína (NX6.25) BS (%)	Mínimo 65
Extracto etéreo BS (%)	Máximo 5
Cenizas BS (%)	Máximo 8
Fibra cruda BS (%)	Máximo 6

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Mercurio	1.0

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.

Materia extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.



Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

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.

Envase y embalaje

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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, se deberá indicar en la declaración de ingredientes cuando el contenido de proteína sea del 65% como concentrado de soya y cuando el contenido de proteína sea de 90% como aislado de soya.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Cacahuete pelado

Descripción

Para fines de esta ETC, se consideran oleaginosas a las semillas o la parte del fruto comestible de las plantas o árboles, limpias, sanas, con o sin cáscara o cutícula, tostada u horneada, que se consumen de forma directa y se encuentran listas para su consumo. Como ejemplo se tienen las siguientes: semillas de calabaza, semillas de girasol, cacahuete, almendras, ajonjolí, entre otras.

El producto no deberá ser adicionado con azúcar, sal o grasa.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de la oleaginosa empleada. Sin coloraciones producidas por quemaduras o cambio de coloración por presencia de hongos.
Apariencia/Aspecto	Aspecto fresco. Tamaño uniforme.
Olor	Característico de la oleaginosa, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico de la oleaginosa empleada. Sin sabores extraños como humedad o rancidez.
Consistencia	Crujiente.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Bacterias mesófilas aerobias	Cacahuete pelado: 5,000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos	Cacahuete pelado: 200 UFC/g
Coliformes fecales (E. coli)	Ausente
Salmonella	Ausente en 25 g
Staphylococcus aureus	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	450 g.
Humedad	Cacahuete sin cáscara: Máximo 9%
Índice de peróxidos	Cacahuete: 5 meq/kg



Sodio	Menor a 90 mg/30 g de producto
-------	--------------------------------

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Arsénico	0.2
Mercurio	0.01
Aflatoxinas	15 µg/kg

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.

Materia extraña

El insumo deberá estar exento de materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos tres meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando 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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

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.

Para el 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Atún en agua en hojuelas

Descripción

Es el producto alimenticio elaborado con la carne procedente del atún aleta amarilla. El producto podrá tener las siguientes formas de presentación: compacto, en trozos, en hojuelas o desmenuzado. En caso de que el producto contenga medio de cobertura, éste deberá de ser agua. Deberá ser envasado en recipientes cerrados herméticamente, pudiendo ser lata o envase retornable.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Debe presentar un color característico de acuerdo a la denominación. Exento de colores desagradables por contaminación o adulteración.
Olor	Debe de ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.
Textura	Deberá de ser de consistencia de firme a blanda; de acuerdo a la denominación del producto, se puede presentar con o sin forma definida



Sabor	Debe de ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de sabores desagradables por contaminación o adulteración.
Apariencia/Aspecto	Debe ser en hojuelas y que cumpla con lo indicado en la NOM-235-SE-2020.

Características microbiológicas

Características microbiológicas	Limites (UFC/g)
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite
Contenido neto	130 g.
Masa drenada	90 g.
Sodio	Menos a 300 mg/100 g de producto
Proteína	Mínimo 20%

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Cadmio	0.5
Metilmercurio	1.0
Plomo	1.0
Estaño	100
Histamina	100

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.

Materia extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

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.

Envase y embalaje

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. 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos



Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Carne congelada, Bistec de res

Descripción

Aquellos productos derivados de la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de los animales, se incluyen las refrigeradas o congeladas.

El bistec de res es un corte de carne delgado versátil y popular. El corte puede ser del lomo, cadera y pierna.

Características sensoriales

Características	Especificación
	Carne de res
Color	Rojo brillante
Apariencia/Aspecto	Característico
Textura	Firme
Olor	Característico del tipo de carne, sin olores agrios o putrefactos.

Características microbiológicas

Bacterias (Límites máximos)		
Producto	E. coli	Salmonella en 25 g
Congelado	No aplica	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	Kg.

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)	Producto
Plomo	0.1	Carne de bovinos.
Clenbuterol	Ausencia	Productos de ganado bovino.

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.

Materia extraña

Los productos cárnicos deberán de estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deberán de tener una longitud mayor a 7 mm.

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 recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

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 18°C para productos congelados.

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.

Envase y embalaje

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.

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.

Etiquetado

B

MVC

X



La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194-SSA1-2004, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: cerdo-chuleta, res-falda, pollo-pierna y leyendas de conservación: "consérvese en refrigeración", "consérvese en congelación", "una vez descongelado, no debe volver a congelarse" o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido el insumo.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-20092 y la NOM-194-SSA1-2004.

Carne congelada, Carne molida de res

Descripción

Aquellos productos derivados de la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de los animales, se incluyen las refrigeradas o congeladas.

Se hace de diversas partes, comúnmente de cortes menos tiernos como pecho, falda, costillar, etc.

Características sensoriales

Características	Especificación
	Carne de res
Color	Rojo brillante
Apariencia/Aspecto	Característico
Textura	Firme
Olor	Característico del tipo de carne, sin olores agrios o putrefactos.

Características microbiológicas

Bacterias (Límites máximos)		
Producto	E. coli	Salmonella en 25 g
Carne molida	5000 UFC/g	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	Kg.

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)	Producto
Plomo	0.1	Carne de bovinos.
Clenbuterol	Ausencia	Productos de ganado bovino.

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.

Materia extraña

Los productos cárnicos deberán de estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deberán de tener una longitud mayor a 7 mm.

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 recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

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 18°C para productos congelados.



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.

Envase y embalaje

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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194-SSA1-2004, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: cerdo-chuleta, res-falda, pollo-pierna y leyendas de conservación: "consérvese en refrigeración", "consérvese en congelación", "una vez descongelado, no debe volver a congelarse" o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido el insumo.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-20092 y la NOM-194-SSA1-2004.

Carne congelada, Lomo de cerdo

Descripción

Aquellos productos derivados de la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de los animales, se incluyen las refrigeradas o congeladas.

El lomo de cerdo es un corte de carne que proviene de la parte dorsal del cerdo, específicamente de la zona superior de la espalda, justo debajo de la piel y sobre las costillas.

Características sensoriales

Características	Especificación
	Carne de cerdo
Color	Rosa pálido
Apariencia/Aspecto	Característico
Textura	Firme
Olor	Característico del tipo de carne, sin olores agrios o putrefactos.

Características microbiológicas

Bacterias (Límites máximos)		
Producto	E. coli	Salmonella en 25 g
Congelado	No aplica	Ausente
Parásitos		
Producto	Parasito	Límite máximo
Carne de cerdo	Cisticerco	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	Kg.

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)	Producto
Plomo	0.1	Carne de porcinos.

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.

Materia extraña

Los productos cárnicos deberán de estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deberán de tener una longitud mayor a 7 mm.

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 recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

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 18°C para productos congelados.

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.

Envase y embalaje

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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194-SSA1-2004, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: cerdo-chuleta, res-falda, pollo-pierna y leyendas de conservación: "consérvese en refrigeración", "consérvese en congelación", "una vez descongelado, no debe volver a congelarse" o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido el insumo.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-20092 y la NOM-194-SSA1-2004.

Filete de pescado (congelado)

Descripción

Es la porción muscular del pescado fresco, sano, limpio, libre de ventreccha, con o sin piel y escamas, de acuerdo a la presentación, obtenido mediante un corte paralelo a la columna vertebral.

En caso ser congelado fue sometido a un proceso de congelación rápida capaz de producir en su centro térmico una temperatura de menos 18°C.

El pescado a utilizar será la tilapia.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Debe ser uniforme, exento de coloraciones extrañas por contaminación o adulteración.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o desagradables que denoten descomposición o contaminación.
Sabor	Agradable característico del producto, exento de sabores desagradables por contaminación o alteración.
Textura	Debe ser firme, elástica y característica del producto, no debe presentarse ni dura ni masuda.

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	Kg.
Nitrogeno amoniacal	35 mg/100 g

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
----------------	---------------



<i>Coliformes fecales</i>	400 NMP/g
<i>E. coli</i>	400 NMP/g
<i>Vibrio cholerae</i>	Ausente en 50 g
<i>Vibrio cholerae</i> O:1	Ausente en 50 g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausente en 50 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente en 50 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	1000 UFC/g
Enterotoxinas estafilococcicas	Negativas
Parásitos del género <i>Gnathostoma</i> y <i>Paragonimus</i>	Ausente
Parásitos con cápsula >3mm de diámetro	2/kg de muestra
Parásitos no encapsulados >10mm de longitud	1/kg de muestra

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Cadmio	0.5
Metilmercurio	1.0
Plomo	0.5
Histamina	100

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.

Materia extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos siete días para el producto fresco y tres meses para productos congelados, a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. El producto se deberá de mantener en refrigeración a una temperatura máxima de 4°C. En caso de ser congelado la temperatura máxima deberá ser de menos 18°C.

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.

Envase y embalaje

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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, el insumo deberá dar cumplimiento a lo especificado en el numeral 11 de la NOM- 242-SSA1-2009, donde se indica que la etiqueta debe contener leyendas de conservación como: "Manténgase en refrigeración a máximo 4°C" o "Consérvese en congelación a una temperatura máxima de - 18°C" u otras análogas.

Procesos



Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Carne congelada, Hígado de pollo

Descripción

Aquellos productos derivados de la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de los animales, se incluyen las refrigeradas o congeladas.

El hígado de pollo es una pequeña víscera de color rojo oscuro con una textura ligeramente granulada. Tiene aproximadamente el tamaño de una pelota de golf y tiene un sabor ligeramente amargo.

Características sensoriales

Características	Especificación
	Carne de ave
Color	Característico
Apariencia/Aspecto	Característico
Textura	Firme
Olor	Característico del tipo de carne, sin olores agrios o putrefactos.

Características microbiológicas

Bacterias (Límites máximos)		
Producto	E. coli	Salmonella en 25 g
Congelado	No aplica	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	Kg.

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)	Producto
Plomo	0.1	Carne de aves.

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.

Materia extraña

Los productos cárnicos deberán de estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deberán de tener una longitud mayor a 7 mm.

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 recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

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 18°C para productos congelados.

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.

Envase y embalaje

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.

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.

Etiquetado



La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194-SSA1-2004, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: cerdo-chuleta, res-falda, pollo-pierna y leyendas de conservación: "consérvese en refrigeración", "consérvese en congelación", "una vez descongelado, no debe volver a congelarse" o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido el insumo.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-20092 y la NOM-194-SSA1-2004.

Carne congelada, Pechuga de pollo

Descripción

Aquellos productos derivados de la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de los animales, se incluyen las refrigeradas o congeladas.

Es la parte delantera y más carnosa del pollo, ubicada en el pecho junto el esternón y las costillas, carne blanca y magra.

Características sensoriales

Características	Especificación
	Carne de ave
Color	Característico
Apariencia/Aspecto	Característico
Textura	Firme
Olor	Característico del tipo de carne, sin olores agrios o putrefactos.

Características microbiológicas

Bacterias (Límites máximos)		
Producto	E. coli	Salmonella en 25 g
Congelado	No aplica	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	Kg.

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)	Producto
Plomo	0.1	Carne de aves.

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.

Materia extraña

Los productos cárnicos deberán de estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deberán de tener una longitud mayor a 7 mm.

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 recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

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 18°C para productos congelados.

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.

Envase y embalaje



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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194-SSA1-2004, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: cerdo-chuleta, res-falda, pollo-pierna y leyendas de conservación: "consérvese en refrigeración", "consérvese en congelación", "una vez descongelado, no debe volver a congelarse" o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido el insumo.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-20092 y la NOM-194-SSA1-2004.

Carne congelada, Pollo en piezas

Descripción

Aquellos productos derivados de la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de los animales, se incluyen las refrigeradas o congeladas.

Se utiliza la mayoría de las partes de pollo, en este caso se utilizará pierna, muslo, pechuga y ala.

Características sensoriales

Características	Especificación
	Carne de ave
Color	Característico
Apariencia/Aspecto	Característico
Textura	Firme
Olor	Característico del tipo de carne, sin olores agrios o putrefactos.

Características microbiológicas

Bacterias (Límites máximos)		
Producto	E. coli	Salmonella en 25 g
Congelado	No aplica	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	Kg.

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)	Producto
Plomo	0.1	Carne de aves.

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.

Materia extraña

Los productos cárnicos deberán de estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deberán de tener una longitud mayor a 7 mm.

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 recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.



Condiciones de almacenamiento

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.

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.

Envase y embalaje

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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194-SSA1-2004, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: cerdo-chuleta, res-falda, pollo-pierna y leyendas de conservación: "consérvese en refrigeración", "consérvese en congelación", "una vez descongelado, no debe volver a congelarse" o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido el insumo.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-20092 y la NOM-194-SSA1-2004.

Huevo con cascarón

Descripción

Es aquel producto de figura ovoide, proveniente de la ovulación de la gallina (*Gallus domesticus*), y otras especies de aves domésticas que sean aceptadas para consumo humano, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

El producto se presenta al consumidor en su estado natural, no ha experimentado ningún tratamiento de conservación.

El huevo proveniente de otras aves será designado con el nombre del ave correspondiente.

Características físicas

Características	Especificación
Contenido neto	Kg.
Cascarón	- Relación de 3 a 4 al momento de medir el diámetro ecuatorial y el diámetro máximo polar, es decir, que el diámetro polar es 25 por ciento mayor que el ecuatorial como máximo. - Libre de ondulaciones, lados planos, surcos, arrugas, estrías, o anillos alrededor del huevo, decoloración, cascarón frágil, así como protuberancias de material calcificado depositado en su superficie.
Categoría	Extra

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Salmonella	Ausente en 25 g de producto
Coliformes totales	<3 NMP/mL

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo
Plomo	500 µg/kg
Arsénico	1000 µg/kg

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.

Materia extraña



El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos quince días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Se recomienda que el insumo se mantenga en refrigeración en equipos a una temperatura máxima de 7°C.

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.

Envase y embalaje

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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, el envase deberá dar cumplimiento a lo estipulado en el numeral 10 de la NOM-159-SSA1-2016, donde se señala, entre otros requisitos, indicar la fecha de postura y fecha de consumo preferente del insumo.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Leche descremada ultrapasteurizada

Descripción

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas, sin calostro, la cual ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, en donde el producto es sometido a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial.

Características sensoriales

Características	Especificación
Denominación comercial	Descremada
Color	Característico, blanco cremoso.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o desagradables.
Sabor	Agradable y característico de leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables.
Apariencia/Aspecto	Líquido homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos.

Características microbiológicas

Características	Límite máximo
Denominación comercial	Descremada
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Características	Límites
Denominación comercial	Descremada
Grasa butírica (g/L)	Máximo 5



Densidad a 15 °C (g/mL)	Min. 1.031
Contenido neto (L)	1 L
Acidez (como ácido láctico) (g/L)	Máximo 1.7 Mínimo 1.3
Proteínas propias de la leche (g/L)	Mínimo 30
Caseína (g/L)	Mínimo 24
Sólidos no grasos de la leche (g/L)	Mínimo 83
Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,499 (-0,520) y -0,529 (-0,550)
Lactosa (g/L)	Máximo 52 Mínimo 43

Especificación	Límite
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)

Adulteración de la leche

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La realización de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína	En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Del 30 g/L que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80% deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos	Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica.

Características toxicológicas

Inhibidores bacterianos	Límite
Denominación comercial	Descremada
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

Contaminantes químicos	Límite
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxina M1	0.5 µg/L

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.

Materia extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

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.

Envase y embalaje

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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, como se indica en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Queso panela

Descripción

El producto elaborado a partir de la cuajada proveniente de la leche fresca o en polvo, entera, parcialmente descremada o descremada, estandarizada o no, sometida a un tratamiento térmico que garantice su inocuidad, a la cual se le puede adicionar cloruro de calcio, cuajo y/o cultivos de bacterias lácticas; la cuajada obtenida es cortada, salada y moldeada.

Es un queso de consistencia blanda y suave, con aroma agridulce. Este queso no puede contener grasa y proteínas de origen diferente al de la leche, ni almidones, ni féculas.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Blanco, cremoso característico del producto.
Olor	Suave, característico del producto, sin olores ajenos.
Consistencia	Untable hasta rebanable.
Sabor	Suave, característico, sin sabores ajenos.

Características microbiológicas

Especificación	Limite
<i>Staphylococcus aureus</i>	1,000 UFC/g
Mohos y levaduras	500 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente en 25 g
<i>Escherichia coli</i>	100 UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente en 25 g
Enterotoxina estafilocócica	Negativa



Características fisicoquímicas

Especificación	Limite
Contenido neto	Kg.
Proteína	Mínimo 17%
Grasa*	Mínimo 20%
Humedad**	Mínimo 59%
Sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto
Fosfatasa residual	Máximo 12 UF/g

- *El contenido de grasa puede ser menor si se usa leche parcialmente descremada o descremada.
- ** El contenido de humedad de los productos reducidos en grasa puede incrementarse hasta el 62%.

Características toxicológicas

Contaminantes y metales pesados	Límite máximo
Plomo	0.5 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxina M1	0.5 µg/L

Inhibidores bacterianos	Limite
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

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.

Materia extraña

El producto deberá estar exento de materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos tres semanas a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. El producto se deberá de mantener en refrigeración a una temperatura máxima de 7°C.

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.

Envase y embalaje

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. 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-20107, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el



programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

Sardina en salsa de tomate

Descripción

Es el producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escama cubierta con salsa de tomate, perteneciente a los siguientes géneros:

- Sardinops spp.
- Etrumeus spp.
- Engraulis spp.
- Opisthonema spp.
- Trachurus spp.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Debe ser del color característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin colores extraños por contaminación o adulteración.
Olor	Debe ser el característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.
Sabor	Debe ser agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración
Textura	Firme característica del producto enlatado en salsa de tomate, no debe ser correosa o masuda.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo (UFC/g)
Mesofilicos anaerobios	Negativo
Mesofilicos aerobios	Negativo
Termofilicos anaerobios	Negativo
Termofilicos aerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	425 g.
Masa drenada	280 g.
Sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto
Proteína	Mínimo 18%

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.

Materia extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

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.



Envase y embalaje

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.

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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Acelga

Descripción

Es una planta bianual de la misma especie botánica que la remolacha. A diferencia de esta, la raíz es ramificada y poco carnosa. Las hojas son muy grandes, con un pecíolo y nerviación central muy desarrollados. Los limbos de las hojas son grandes y redondeados y en ocasiones recubren ligeramente los pecíolos hasta su base. El color de las hojas es variable, desde colores amarillos hasta verdes oscuros. Esto a que se ha producido una selección en función de las exigencias del mercado de cada zona. De regiones templadas y frías.

Especificaciones sensoriales	
Color	Verde vivo.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Fresco, tierna, característico de la variedad. Hojas grandes ovaladas.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos	
Hojas enteras, sanas, limpias y de consistencia firme.	
Exentos de humedad exterior anormal.	
Estar libres de descomposición o pudrición.	
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.	

Tolerancia		
Categoría I	Pueden presentar como máximo un defecto menor por unidad y deben estar dentro de la tolerancia establecida para esta calidad.	Las acelgas dentro de esta calidad pueden presentar variaciones en cuanto a homogeneidad en lo concerniente a color y tamaño y deben estar dentro de la tolerancia de tamaño establecida.

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 1 a 4°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. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

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.



Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Aguacate

Descripción

El aguacate (*Persea americana* Mill) perteneciente a la familia de las Lauráceas, es una baya de una semilla oval de superficie lisa o rugosa, de forma ovoide, semiredonda o aperada, de color que va desde el verde mate a negro, de pulpa verde amarillento, suave y de textura no fibrosa, tipo mantequilla. Es rico en proteínas y grasas, con un contenido de 10% a 20% de aceite. Se consume en estado fresco, después de su acondicionamiento o envasado.

El árbol del aguacate es frondoso y de hoja perenne; las flores se agrupan en racimos y cada una abre en dos momentos distintos y separados; es decir, los órganos femeninos y masculinos son funcionales en diferentes tiempos, lo que evita la autofecundación. Cada árbol puede llegar a producir hasta un millón de flores, de las cuales el 0.1% se transforma en fruto. Es una de las frutas más apreciadas por sus beneficios nutrimentales y su contenido de lípidos (12 a 24%) en comparación con otras frutas, además de aportar minerales al cuerpo, tales como el potasio, el fósforo, el magnesio, el calcio y el sodio.

Los aguacates se designan de acuerdo a su calibre y se clasifican en tres categorías o grados de calidad:

- Clase Extra (Suprema)
- Clase I
- Clase II

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Coloración uniforme, del verde mate a negro conforme avanza su madurez fisiológica.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas o magulladas por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico del aguacate. Cáscara rugosa o lisa de acuerdo de la variedad, libre de manchas y magulladuras. Forma ovoide o aperada.
Sabor	Característico del aguacate. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico del aguacate, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos	
Estar sanos, exentos de podredumbre o deterioro, que permita ser aptos para el consumo.	
Estar limpios, exentos de material extraño visible.	
Estar libres de insectos y daños causados por plagas.	
Estar exentos de olores y sabores extraños.	
Haber alcanzado su grado de madurez fisiológica.	
La recolección debe ser manual y cuidadosa.	
Si se corta antes de su grado de madurez fisiológica o en heladas, no debe comercializarse para consumo humano.	

Tolerancias		
Clase I	-Raspaduras, costras, manchas o quemaduras de sol, que no afecten el aspecto y la conservación del fruto. -Defectos superficiales leves en no más de 6cm ² , sin afectar la pulpa. -Hasta 5 pústulas de viruela seca por fruto. -Sin quemaduras causadas por el sol o por heladas, libre de daños mecánicos y daños causados por larvas, sin afectar la pulpa.	Hasta 10% de aguacates que no cumplan los requisitos, pero que cumplan los de grado Clase II.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
------------------------	-----------------------



Plomo	Frutas de hueso: 0.1
-------	----------------------

Condiciones de almacenamiento

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, la vida de anaquel del aguacate, con las condiciones de almacenamiento es:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
7°C a 12°C	85-90%	7 a 14 días

El área de almacenamiento 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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Ajo

Descripción

Raíz bulbosa que se denomina "cabeza" en la que se encuentran 10- 12 "dientes". El ajo no suele florecer, pero a veces, cuando se forma la flor, se encuentran en ella bulbillos, que reproducen la planta como si fueran dientes.

Su nombre científico o latino es *Allium sativum* de la familia de las Liliáceas, su origen del centro de Asia, de donde pasó a Egipto, Grecia, Roma y al resto de Europa. Los españoles lo llevaron a las Américas. Hay muchas variedades de ajo, siendo el más común el ajo blanco. Existe rosa o morado, gigante y miniatura. El ajo es uno de los ingredientes fundamentales de la cocina mediterránea.

Las variedades del ajo son:

- Blanco común (envoltura de dientes plateada, tardío, se consumen secos)
- Rosa temprano (envoltura de dientes rosácea, se consumen tiernos, precoz).
- Rojo (envoltura roja, la pigmentación pasa a los dientes de color rojo, dientes gruesos y cortos, más precoces que los blancos).

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Blanco amarillento, característico de la variedad.
Aspecto	Cabeza de forma mediana-grande, achatada de forma irregular.
Sabor	Suave, poco picante. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos	
Estar sanos, exentos de podredumbre o deterioro, que permita ser aptos para el consumo.	
Estar limpios, exentos de material extraño visible.	
Firmes.	
Exentos de humedad exterior anormal.	
Estar exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.	
Estar libres de descomposición o pudrición.	

Características microbiológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
Mesofílicos aerobios	<10 UFC



Mesófilos anaerobios	<5 UFC/g
E. coli	<100 UFC/g
Salmonella spp	Ausencia en 25 g
Mohos y levaduras	<100 UFC/g

Características fisicoquímicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
Humedad	67.5%
Plomo	<0.1 mg/kg
Cadmio	<0.5 mg/kg
PH	5.90

Tolerancia		
Categoría I	Pueden presentar como máximo un defecto menor por unidad y deben estar dentro de la tolerancia establecida para esta calidad.	Dentro de esta calidad pueden presentar variaciones en cuanto a homogeneidad en lo concerniente a color y tamaño y debe estar dentro de la tolerancia de tamaño establecida para esta calidad.

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 18 a 19°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. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Betabel

Descripción

Su nombre científico es Beta vulgaris. Su nombre común betabel, remolacha, betarraga, remolacha de mesa, remolacha roja, raíz de reina.

Perteneciente a la familia de las amarantáceas, es una planta anual, bianual o perenne, sus hojas crecen en forma de roseta y son pecioladas, sus inflorescencias pueden ser de color verde o amarillo, la raíz es en forma de bulbo, carnoso y puede ser de color rojo o morado.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico del producto, uniforme y con suficiente intensidad.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Característico de la hortaliza. Ligeramente dulce y almidonado.
Sabor	Debe ser característico de la hortaliza, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos

Estar enteras.



Tener consistencia firme y aspecto fresco.

Ser de forma y color característico de acuerdo a la variedad.

Estar sanas interior y exteriormente.

Estar exentas de magulladuras pronunciadas.

Estar exentos de daños causados por plagas o enfermedades.

Estar limpias, exentas, de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica).

Exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.

Presentar un estado de desarrollo y madurez suficiente que les permita soportar el transporte, manejo y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05
Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura 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.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades sensoriales al menos 1 semana a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Brócoli

Descripción

Para los efectos de esta Norma, se entiende por brócoli a la hortaliza perteneciente a la familia de las Brassicáceas del género Brassica y especie oleracea.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Verde característico.
Consistencia	Compacto y de tallo firme.
Aspecto	Fresco, tierna, característico de la variedad. Hojas grandes ovaladas.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos	
Hojas enteras, sanas, limpias y de consistencia firme.	
Exentos de humedad exterior anormal.	
Estar libres de descomposición o pudrición.	
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.	

Características microbiológicas

Contaminante	Límite Máximo (mg/Kg)
E.coli	<100 UFC/g
Salmonella	Ausencia



Tolerancia		
Categoría I	Pueden presentar como máximo un defecto menor por unidad y deben estar dentro de la tolerancia establecida para esta calidad.	Dentro de esta calidad pueden presentar variaciones en cuanto a homogeneidad en lo concerniente a color y tamaño y debe estar dentro de la tolerancia de tamaño establecida para esta calidad.

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 0 a 5°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. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Calabacita

Descripción

Para fines de esta Especificación Técnica, la calabacita se define como el producto de la planta perteneciente a la familia de las *Cucurbitáceas*, del género y especie *Cucurbita pepo*. Esta hortaliza tiene la característica de ser una planta rastrera, producir flores color amarillo-anaranjado. Los frutos que produce son esféricos, ovalados o redondeados. La cáscara del fruto generalmente.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Variable de verde oscuro a verde claro, moteado o estriado. Ausencia de manchas necróticas por pudrición.
Consistencia	Firme, sin zonas flácida por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico de la verdura. Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma esférica en el caso de calabacita criolla.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos

Estar bien desarrolladas, enteras, sanas, frescas, limpias y de consistencia firme.

Tener forma, sabor y olor característico de la variedad.

Exentas de humedad exterior anormal.

Estar libres de descomposición o pudrición.

Estar libres de defectos de origen mecánico, microbiológico, meteorológico y genético.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05
Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05

Tolerancia		
Calidad México 1	Máximo un defecto menor	Raspaduras superficiales hasta en un 2% de la superficie, heridas cicatrizadas de 1 cm, leves quemaduras de sol y ligeras deformaciones.

Condiciones de almacenamiento

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 de la calabacita son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
10 °C a 20 °C	85-87%	10 días

El área de almacenamiento 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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos a partir de 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Cebolla

Descripción

Se define a la cebolla como el bulbo de la planta herbácea bianual de la familia de las *Alliaceas*, del género y especie *Allium cepa* L.

Es una planta herbácea con hojas alargadas que parten del tallo bulboso que se desarrolla bajo tierra. Produce un soporte donde se ubican las flores con forma de pequeñas sombrillas y alcanza menos de un metro de altura. Crece a partir de un bulbo carnoso con hojas envolventes y largas, que dan origen a sus variedades blanca, morada y amarilla. El tallo es muy pequeño, ya que alcanza sólo unos cuantos centímetros de longitud.

La parte comestible de la hortaliza es el bulbo, el cual está formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior, recubiertas de membranas secas, delgadas y transparentes, que son la base de las hojas.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Característico de la variedad, blanca. No debe de presentar coloraciones ocasionadas por desarrollo de hongos.
Consistencia	Firme, sin zonas flácida por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico de la verdura. Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos

Estar enteras o divididas pero cubiertas por una capa, bien desarrolladas y con un grado de madurez suficiente.

Ser de consistencia firme.

Ser de aspecto fresco, no lavadas.

Estar exentas de humedad exterior.

Estar libres de defectos de origen mecánico, microbiológico, meteorológico y genético.

Tolerancias

Segunda Cumplimiento general de las Especificaciones sensoriales	Hasta 4% de daños por picadura y/o mordedura en la primera capa.
	Deformaciones ligeras, sin afectar la forma de la variedad.
	Hasta 4% de daños mecánicos en la primera capa.
	Hasta 4% de cebolla con quíte.
	Hasta 5% de cebollas cuatas.
	Hasta 3% de daños por pudrición.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Hortaliza de bulbo: 0.1
Cadmio	Hortaliza de bulbo: 0.05

Condiciones de almacenamiento



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, dependiendo de las condiciones de almacenamiento, la vida de anaquel de la cebolla puede prolongarse durante meses:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
25 °C a 30 °C	80%	14 días
0°C	65-70%	30-240 días

El área de almacenamiento 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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 10 días a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Chayote

Descripción

El chayote se define como el fruto sin espinas de la planta *Sechium edule*, perteneciente a la familia *Cucurbitáceas*. Esta hortaliza es el fruto de una planta trepadora con tallos robustos, hojas ovaladas o pentagonales y flores dispuestas en racimos.

La planta puede ser aprovechada en su totalidad para consumo (raíz, hojas y puntas tiernas de las guías); sin embargo, el fruto en madurez hortícola o fisiológicamente maduro es el órgano principal de consumo.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	De acuerdo con la variedad, tonalidad verde claro, liso. Libre de ralladuras de color café pálido, signo de madurez fisiológica avanzado.
Consistencia	Firme, sin zonas flácida por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico de la verdura. Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma cónica.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos	
Estar enteras o divididas pero cubiertas por una capa, bien desarrolladas y con un grado de madurez suficiente.	
Ser de consistencia firme.	
Ser de aspecto fresco, no lavadas.	
Estar exentas de humedad exterior.	
Estar libres de defectos de origen mecánico, microbiológico, meteorológico y genético.	

Tolerancias	
Categoría primera	Se permiten defectos leves de forma, coloración y cáscara en máximo 10%.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos		Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo		Hortaliza de fruta: 0.05
Cadmio		Hortaliza de fruta: 0.05

Condiciones de almacenamiento

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.



Se debe considerar que los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades en el producto. Además, en el chayote se promueve el proceso de germinación de la semilla en el fruto, terminando con la vida útil del mismo.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento del chayote son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
10 °C	85-90%	28 días

El área de almacenamiento 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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Chile guajillo

Descripción

Fruto de la planta cultivada *Capsicum annum* perteneciente a la familia de las Solanáceas que ha pasado por un proceso de deshidratado. Dicho fruto presenta formas, tamaños, colores, sabores y pungencia característicos. Por lo general es largo, con punta aguda; su cuerpo es cilíndrico, liso y con leves ondulaciones. Tiene de dos a tres lóculos; su posición es colgante, aun cuando existen algunas variantes cuyos frutos son erectos. Este tipo de chile es medianamente picante y su producción comercial es en su mayor parte secado en forma natural en la planta.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Característico.
Aspecto	Forma característica.
Sabor	Característico, picor. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos
Estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, de consistencia firme y textura brillante.
Provenir de frutos cosechados en el grado de madurez óptimo y con pedúnculo.
Tener forma característica.
Exentos de humedad exterior anormal.
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.
Estar libres de descomposición o pudrición

Características fisicoquímicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
Humedad	13.5%
Hongos	Exento
Insectos	Exento
Contaminantes por roedores	Exento
Materia extraña	1%

Tolerancia		
Categoría I	Pueden presentar como máximo un defecto menor por unidad y deben estar dentro de la tolerancia establecida para esta calidad.	Enteros, sanos, grandes y medianos, color rojo intenso u oscuro uniforme, no presenta



decoloración, lisos, sin manchas, quemaduras, raspaduras ni deformaciones.

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 35°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. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Chile verde serrano

Descripción

El chile es uno de los cultivos originarios de México y de los más importantes a nivel mundial. Culturalmente es un símbolo de identidad para los mexicanos, pero también ha tenido un gran impacto en la gastronomía internacional. Todos los chiles son del género *Capsicum* de la familia de las Solanáceas. El género *Capsicum* se conforma por 31 especies, pero solo cinco han sido domesticadas: *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. pubescens*, *C. frutescens* y *C. annuum*. Esta última es la más importante, pues agrupa la mayor diversidad de chiles, cultivados o silvestres.

La planta tiene tallos erectos, herbáceos y ramificados de color verde oscuro; cuenta con un sistema de raíces que llega a profundidades de 0.70m a 1.20m, y lateralmente hasta 1.20m; la altura promedio es de 60cm. Las hojas son planas, simples y de forma ovoide alargada, y las flores son perfectas (hermafroditas) formándose en las axilas de las ramas; son de color blanco o púrpura.

El fruto, en donde se encuentran las semillas, es una baya hueca carnosa o semicartilaginosa, puede alcanzar distintos tamaños, desde poco menos de 1cm hasta 30cm de largo, y su forma va de lo redondo a lo alargado, en colores que oscilan de distintos tonos de amarillo y verde en estado inmaduro, a rojo y hasta café al madurar. Algunas variedades adquieren una curvatura con forme se acercan a la madurez. En México, las variedades de mayor comercialización son: chilaca, de árbol, habanero, jalapeño, manzano, poblano y serrano, sin dejar a un lado el consumo de otras variedades comerciales.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Verde esmeralda a verde oscuro.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico de la variedad. Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma cónica, cilíndrica, alargada o redonda, de acuerdo con la variedad.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos

Estar enteros, sanos, limpios y de consistencia firme.
Con o sin pedúnculo, siempre y cuando el corte sea limpio y sin daños en la piel adyacente.
Exentos de humedad exterior anormal.
Estar libres de descomposición o pudrición.
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.

Características microbiológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
<i>E. coli</i>	<100 UFC/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 UFC/g

Características toxicológicas



Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05
Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05

Tolerancia		
Categoría I	Chiles de buena calidad y característicos de la variedad.	Se permiten defectos leves en máximo 2.0% de la superficie del fruto, sin afectación del aspecto general del producto.

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Se debe considerar que los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades en las hortalizas.

El área de almacenamiento 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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Cilantro

Descripción

Hierba de olor con sabor fuerte, crece de 40 a 60 cm de altura, sus flores son pequeñas, blancas o ligeramente rosadas.

Su origen es África y el sur de Europa, es una planta de climas templados, no exigente en suelos. Su aporte nutricional es Vitamina C, K, B y proteínas. Calcio, fósforo, potasio, tiamina, niacina y caroteno. Sus partes comestibles son las hojas, frutos, raíces y semillas.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Verde vivo.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Fresco, tierna, característico de la variedad. Hojas puntiagudas.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos	
Hojas enteras, sanas, limpias y de consistencia firme.	
Exentos de humedad exterior anormal.	
Estar libres de descomposición o pudrición.	
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.	

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
Aflatoxinas B1	<5 ppb
Aflatoxinas	<10 ppb
E. coli	<10 UFC/g
Salmonella	Ausencia

Tolerancia	
------------	--



Categoría I	El 10%, en número o en peso, de los manojos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero, satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	Los manojos de esta categoría deberán ser de buena calidad, y característicos de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación.
-------------	--	--

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 1 a 4°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. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Coliflor

Descripción

Para los efectos de esta norma, se entiende por coliflor a la hortaliza perteneciente a la familia Cruciferaeas, del género Brassica y especie oleracea. La coliflor es una planta de ciclo anual. Tiene raíces muy ramificadas y profundas, que a veces se hunden más de un metro en la tierra. El tallo, por el contrario, es pequeño, sin ramas, con una altura de cinco a diez centímetros. La parte de la planta que se come se forma donde termina el tallo y está constituida por un conjunto de flores abortivas con un pedúnculo corto y carnoso. Esta inflorescencia por lo general es de color blanco o crema. Responden mal a las temperaturas muy bajas o altas. La óptima es templada y fresca, es decir, entre 15 y 21°C.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Blanco al blanco amarillento, en cualquier caso, el color debe ser uniforme.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Forma característica.
Sabor	Característico del producto.
Olor	Característico del producto, estar libre de descomposición o pudrición.

Requisitos mínimos

Ser frescas, limpias, sanas, enteras, compactas y bien desarrolladas.
Estar prácticamente libre de defectos de origen mecánico, meteorológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico.
Exentos de humedad exterior anormal.
Estar libres de descomposición o pudrición.
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.

Características microbiológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
E. coli	<100 UFC/g
Salmonella	Ausencia
Listeria monocytogenes	<100 UFC/g

Tolerancia

México I	Pueden presentar como máximo un defecto menor por unidad y deben estar dentro de la tolerancia establecida para esta calidad	Las coliflores dentro de estas calidades pueden presentar variaciones en cuanto a homogeneidad en lo concerniente a color y tamaño y deben estar dentro de la tolerancia de tamaño establecido para estas calidades.
----------	--	--

Características de inocuidad



Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05
Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura igual o inferior a -18 °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. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Ejote

Descripción

Se entiende por ejote, como el frijol en vaina inmaduro perteneciente a la familia de las Papilionáceas del género y especie *Phaseolus vulgaris*. La palabra ejote proviene del náhuatl "exotl" que significa frijol verde, es una leguminosa originaria de México.

La hortaliza proviene de una planta herbácea de tallos delgados y débiles, hojas trifoliadas que puede alcanzar una altura de 50 a 70cm. El fruto es una vaina verde, ligeramente curvada que se abre naturalmente cuando está madura. En el interior de las vainas se encuentran las semillas, las cuales pueden ser oblongas, ovales o redondeadas según la variedad. La cosecha de los ejotes se realiza cuando la vaina es succulenta, de color verde brillante y las semillas pequeñas y verdes.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Verde, libre de manchas por pudrición o quemaduras de sol.
Consistencia	Firme, sin zonas flácida por pudrición..
Aspecto	Fresco, característico de la hortaliza. Vaina ligeramente curvada, lisa, brillante.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos

Estar enteros, sanos, frescos, limpios y de consistencia firme.
Exentos de señales visibles de germinación.
Exentos de humedad exterior anormal.
Estar libres de descomposición o pudrición.
Estar libres de defectos de origen.

Tolerancia

Calidad México 1	Ejote con raspaduras, rozaduras, costras, manchas o quemaduras de sol superficiales en máximo 0.8 cm2 de área.
------------------	--

Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Cadmio	Hortaliza leguminosa: 0.1
Plomo	Hortaliza leguminosa: 0.1

Condiciones de almacenamiento



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.

Además, los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades y disminución de la vida útil del producto. En el caso de los ejotes un almacenamiento por debajo de los 5°C durante 5 o 6 días puede provocar daños por frío, manifestados como pardeamiento y acelerando las pudriciones por desarrollo de hongos.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento del ejote son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
5-7.5 °C	95-100%	8-12 días

El área de almacenamiento 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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Espinacas

Descripción

Las espinacas son plantas herbáceas anuales o perennes dioicas y con genotipos monoicos y autoalógamos, de hasta 1m de altura, lampiñas, con raíz fusiforme y blanquecina y tallos simples o poco ramificados. Hojas algo carnosas, las caulinares alternas y más pequeñas y las basales arrosetadas, oblongas, sagitadas o triangular-hastadas, lampiñas y pecioladas, de 15-30 cm de longitud. Flores verdosas. Ovarios unilocular y uniovulado con 4 estilos apicales. Utrículo inerme o con 2-4 espinas. 2n = 12.

Se cultiva por semilla. Cosmopolita de regiones templadas.

Botánicamente se pueden distinguir dos subespecies.

- *Spinaca oleracea* L. ssp *glabra* Mill: Poseen las hojas anchas y semillas redondas.

- *Spinaca oleracea* L. ssp *spinosa* Moench: Esta variedad es de hojas puntiagudas y semillas pinchosas. En general, la mayor parte de las variedades cultivadas pertenecen a esta segunda subespecie.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Tonalidades de verde claro a verde oscuro.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos	
Hojas enteras, sanas, limpias y de consistencia firme.	
Exentos de humedad exterior anormal.	
Estar libres de descomposición o pudrición.	
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.	

Tolerancia		
Categoría I	Tamaño 10%	Las espinacas dentro de esta calidad pueden presentar variaciones en cuanto a homogeneidad en lo concerniente a color y tamaño y deben estar dentro de la tolerancia establecida de tamaño.

Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05



Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05
-------	--------------------------

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Se debe considerar que los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades en las hortalizas.

El área de almacenamiento 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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Guayaba

Descripción

Fruto de forma globosa, ovoide o piriforme de 5 a 10cm de diámetro, de color amarillo-verdoso en su exterior o amarillo claro en plena madurez, presenta un mesocarpio o pulpa gruesa de color crema. El sabor de la fruta es dulce o ácido y textura crujiente antes de su completa madurez, que es el momento ideal para el corte la fruta; libera un olor almizclado fuerte y dulce, las semillas son numerosas y amarillas. Esta fruta pertenece a la familia de las Mirtáceas, del género *Psidium* y especie *guajava*. La guayaba es un fruto rico en vitamina A, E, D y especialmente en vitamina C, incluso más que los cítricos. También es rica en hierro, cobre, calcio, magnesio, potasio y fósforo.

Las guayabas se clasifican por calidad y tamaño, en las siguientes tres categorías:

- Extra
- Primera
- Segunda

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Característico de la guayaba, uniforme y con suficiente intensidad.
Aspecto	Sanas, bien desarrolladas y estar enteras. Forma globosa, ovoide o piriforme.
Sabor	Característico de la guayaba exento de cualquier sabor extraño.
Olor	Característico de la guayaba exento de cualquier olor extraño.

Requisitos mínimos	
Estar enteras, frescas y de consistencia firme.	
Estar sanas sin podredumbre o deterioro que no sea propio para el consumo.	
Limpias, prácticamente exentas de materia extraña visible.	
Ser de forma, color, sabor y olor característico de la variedad o tipo comercial.	
Prácticamente exentas de manchas e imperfecciones marcadas.	
Prácticamente exentas de daños causados por plagas o enfermedades.	
Exentas de humedad exterior anormal; salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.	

Tolerancia		
Categoría I	-Defectos leves de forma y color.	Hasta 10% de guayabas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfagan los de la categoría segunda.
	-Defectos leves y superficiales en la piel, como raspaduras, quemaduras de sol, costras o manchas, que no excedan de 0.25cm ² de la superficie total.	
	-Sin daños en la pulpa de la fruta.	

Características de inocuidad

Contaminantes químicos		Límite máximo (mg/kg)
Plomo		Fruta: 0.1



Condiciones de almacenamiento

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 de la guayaba son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
5 a 10 °C	90-95%	14-21 días

Es importante considerar que un almacenamiento por debajo de 0°C causará daño por frío en el producto, causando la formación de manchas oscuras en su interior.

El área de almacenamiento 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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Jícama

Descripción

La jícama o nabo mexicano es una planta leguminosa originaria de Centroamérica y México. A diferencia del cultivo de otras leguminosas de la misma familia, como la soya y otros frijoles, la jícama se cultiva por sus grandes raíces tuberosas comestibles. La palabra jícama proviene del náhuatl xicamatl que significa "raíz de agua". Esta especie, además de su raíz tuberosa, posee hojas trifoliadas (pero variables en forma), con flores en grupos de colores azules a violetas o blancas. Produce además vainas, las cuales no son aptas para consumo, pero una vez maduras pueden ser destinadas a la agroindustria para la elaboración de insecticidas naturales.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Café característico. Libre de coloraciones que reflejen contaminación.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Característico de la hortaliza. Ligeramente dulce y almidonado.
Sabor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.
Olor	Debe ser característico de la naranja, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos
Estar enteras, sanas y frescas.
Libres de suciedad, limpias y de consistencia firme.
Estar libres de descomposición o pudrición.
Sin cicatrices de crecimiento y daños de insectos o mecánicos.

Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Cadmio	Tuberculo:0.1
Plomo	Tuberculo:0.1

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Se debe considerar que los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades en las hortalizas.

El área de almacenamiento 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.



Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 15 días a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Jitomate

Descripción

Se entiende por jitomate rojo, al fruto carnoso, oblongo u ovalado, de color verde a rojo, succulento y fragante, de la planta herbácea, anual, de tallos rastreros, perteneciente a la familia de la Solanáceas, género y especie *Lycopersicon esculentum* Mill. De acuerdo con su forma, existen al menos 5 variedades de jitomate. En el país, los tipos de mayor comercialización son: cherry, saladet, tipo pera y bola.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Característico de la hortaliza, de acuerdo al nivel de maduración, rojo. Libre de manchas por pudrición o quemaduras de sol.
Consistencia	De acuerdo al grado de maduración, puede ser dura, firme o suave. No debe presentar exceso de flacidez por magulladuras o sobre maduración.
Aspecto	Fresco, característico de la hortaliza. Cascara lisa y brillante. Forma de acuerdo con la variedad, saladet.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos	
Estar enteros, sanos, frescos, limpios y de consistencia firme.	
Bien desarrollados, maduros, no sobre maduros o flojos.	
Sin daño por heladas, congelación o asoleo.	
Limpios, sin humedad exterior.	
Exentos de daños por plagas o enfermedades.	

Tolerancia	
México 1	Bien formados, suaves y exentos de cualquier daño. Uniformes en cuanto al grado de madurez, coloración y tamaño. Sin defectos, salvo superficiales y muy leves, sin afectar el aspecto general del producto.

Condiciones de almacenamiento

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.

Además, se debe tomar en cuenta que los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades y disminución de la vida útil del producto.

Los jitomates, son sensibles al frío. Las condiciones adecuadas de conservación del tomate dependen del estado de maduración del fruto. De acuerdo con la literatura, la temperatura óptima de almacenamiento del jitomate una vez alcanzado su estado de maduración es:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
8-10°C	90-95%	8-10 días

El área de almacenamiento 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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Lechuga

Descripción



La lechuga cultivada (*Lactuca sativa* L.) es una planta anual de la familia de las compuestas. La duración del cultivo suele ser de 50-60 días para las variedades tempranas y de 70-80 días para las tardías, como término medio, desde la plantación hasta la recolección.

Sus hojas adoptan, al comienzo de su desarrollo, la forma de roseta, para cerrarse más tarde y formar un «cogollo» más o menos apretado, según variedades. Las hojas son lampiñas, ligeramente dentadas y de formas variadas. A medida que se van cubriendo unas a otras desaparece su contacto directo con la luz, por lo que pierden el color verde. Por otra parte, este color verde variable, ocasionalmente teñido con tonalidades rojizas o violáceas, característico de cada variedad.

Atendiendo a su textura, las hojas pueden ser mantecosas o crujientes, con aspecto ondulado, liso o rizado. Se pueden distinguir dos grandes grupos de variedades de lechugas, atendiendo a la forma de crecimiento y al tipo de sus hojas. Estos dos grandes grupos son: «romana» y «arrepolladas». Las variedades «romanas» tienen sus hojas más largas que anchas, la nerviatura principal llega hasta el ápice de la hoja; Este tipo de lechuga es el favorito de la mayor parte del mercado nacional, especialmente en la parte Sur del país.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Color verde característico de la variedad.
Consistencia	Crujiente.
Aspecto	Fresco, tierno, hojas onduladas característico de la variedad.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos
Fresca, sana, entera y bien desarrollada.
Exentos de humedad exterior anormal.
Estar libres de descomposición o pudrición.
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.

Características microbiológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
Coliformes totales	<10 NMP/g
Coliformes fecales	<3 NMP/g
Salmonella spp	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g

Tolerancia		
Categoría I	Pueden presentar como máximo un defecto menor por unidad y deben estar dentro de la tolerancia establecida para esta calidad.	Las lechugas dentro de esta calidad pueden presentar variaciones en cuanto a homogeneidad en lo concerniente a color y tamaño y debe estar dentro de la tolerancia de tamaño establecida para esta calidad.

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 0 a 4°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. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Descripción

Limón

El limón proviene del árbol denominado limonero, el cual es pequeño, de hasta 4m de altura. Posee ramas delgadas con espinas cortas, hojas pequeñas, redondas en la base y de color verde pálido. Produce flores pequeñas y blancas. El fruto es pequeño y redondo, con una pequeña protuberancia en la extremidad. En la mayoría de las variedades, su diámetro no mide



más de 5cm. La cáscara del limón es fina y verde (amarilla en la madurez), con pulpa jugosa y muy ácida. Contiene vitaminas B y C, además, proporciona calcio, fósforo y hierro.

Pertenece a la familia Rutaceae del género Citrus. El denominado limón mexicano, de la especie aurantifolia, es de forma oval a esférica, con semilla, de cáscara delgada. Es de color verde y se torna a amarillo conforme avanza su madurez.

Se clasifica en tres grados de calidad:

Limón mexicano

- Extra
- Primera
- Segunda

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Coloración uniforme, pasando del verde al amarillo conforme avanza su madurez fisiológica.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma oval a esférica para el caso del limón mexicano.
Sabor	Característico del limón. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico del limón, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos	
Enteros, bien desarrollados.	
Consistencia firme, forma y color característico.	
Sano interior y exteriormente, excluyendo los productos afectados por pudrición o alteración que los haga impropios para su consumo.	
Exentos de humedad exterior anormal y de cualquier olor extraño.	
Limpios, exentos de materia extraña visible.	
Exentos de daños causados por plagas.	
Presentar un grado de madurez adecuado para su comercialización, distribución y consumo. Contenido de jugo, no menor de 42% en peso para el limón mexicano.	

Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	Frutos cítricos: 0.1

Tolerancia		
México 1	Solo daños leves en la cáscara, como rozaduras cicatrizadas que cubran un área no mayor a 1cm ² . En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.	Hasta 10% en número o en peso de limones que no reúnan todos los requisitos para este grado pero que satisfagan los de la categoría "Segunda".

Condiciones de almacenamiento

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, la vida de anaquel del limón, con las condiciones de almacenamiento óptimo es:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
10 a 14°C	90-95%	2-3 semanas

El área de almacenamiento 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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Mandarina

Descripción

La mandarina es un fruto cítrico proveniente de un árbol de talla pequeña, de 2 a 6m de altura. El tronco con frecuencia torcido está provisto de espinas, forma una copa es redondeada, tiene hojas elípticas, de 3.5 a 8 cm de largo, por 1.5 a 4 cm de ancho; margen aserrado solo en la mitad superior, de color verde oscuro y brillante en el haz, verde amarillento en el envés, aromáticas si se les tritura y con peciolo alado. Las flores surgen de las axilas de las hojas, solitarias o en grupos de hasta 4 flores, de 1.5 a 2.5 cm de diámetro, de color blanco y muy fragante.

La fruta es de consistencia suave, de forma redonda, cuya superficie se moldea de acuerdo con sus gajos, con diámetro mayor de 5 a 12 cm; su color es amarillo anaranjado, ligeramente rojizo. La cáscara es lisa, delgada y brillante, muy aromática. La pulpa está formada por gajos anaranjados fácilmente separables entre sí, que se encuentran cubiertos por una membrana delgada y transparente de alto contenido hemicelulósico.

Este cítrico es rico en vitaminas C, B1, B2 y B6, flavonoides, betacaroteno y aceites esenciales. También contiene potasio, calcio y magnesio, así como hierro, zinc, fibra y fósforo. En las membranas e hilos blancos de los gajos se concentran grandes cantidades de fibra.

Las mandarinas se clasifican en las siguientes tres categorías:

- Extra
- Categoría I
- Categoría II

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la mandarina, uniforme y con suficiente intensidad.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Sanas, bien desarrolladas, frescas y estar enteras.
	Forma redonda. Cáscara lisa, delgada y brillante.
Sabor	Debe ser característico de la mandarina, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico de la mandarina, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos
Estar enteras y frescas.
Limpias, exentas de materia extraña visible.
Ser de forma, color, sabor y olor característico de la variedad o tipo comercial.
Prácticamente exentas de manchas.
Prácticamente exentas de daños causados por plagas o enfermedades.
Exentas de humedad exterior anormal; salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.

Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	Frutos cítricos: 0.1

Tolerancia		
Categoría I	Se permite defectos leves como: -Ligeras malformaciones.	Máximo el 10%, de mandarinas, que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que satisfagan los de la categoría II.
	-Ligeros defectos de coloración, ligeras quemaduras de sol. -Ligeros defectos progresivos de la epidermis, siempre que no afecten a la pulpa. -Ligeros defectos de la epidermis producidos durante la formación del fruto, como, incrustaciones plateadas, quemaduras o daños producidos por plagas.	



-Ligeros defectos cicatrizados de origen mecánico, como señales de granizo, rozaduras o golpes por la manipulación.
-Ligero desprendimiento parcial de la piel (o cáscara)

Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	Fruta: 0.1

Condiciones de almacenamiento

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, la temperatura óptima de almacenamiento de la mandarina es:

Temperatura	Vida de anaquel aprox.
4 a 7°C	14 a 28 días

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Mango

Descripción

Es una especie tropical arbórea de la familia Anacardiaceae, de vegetación permanente que puede alcanzar entre 10 a 40 metros de altura. El mango (*Mangifera indica* L.), es un fruto succulento, carnoso, de forma arriñonada u oval, esféricos y aplanados, como el mango de Manila que es de los más apreciados. De acuerdo con la variedad, el color del fruto va del verdoso, amarillento o rojizo. Su sabor es muy dulce y encierra un hueso grande, rodeado de una cubierta leñosa. El contenido de azúcares alcanza hasta un 20%. El mango debe ser consumido y comercializado en estado fresco, después de su acondicionamiento y envasado.

El mango se clasifica en varias categorías de calidad:

- Extra
- Primera
- Segunda
- Subestándar
- Mango niño (categoría única)

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Coloración uniforme, pasando del verde al amarillo conforme avanza su madurez fisiológica.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico del mango. Cáscara suave, lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma arriñonada u oval, alargada o redonda, característica de la variedad.
Sabor	Característico del mango. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico del mango, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos
Estar enteros y sanos.
Estar limpios, exentos de materia extraña.
Estar exentos de daños causados por plagas.
Tener consistencia firme y aspecto fresco.
Ser de forma y color característico de la especie.
Exentos de manchas negras o estrías.
Exentos de magulladuras.



Exentos de daños por bajas temperaturas.

Exentos de humedad exterior anormal y de cualquier olor y/o sabor extraño.

Estar suficientemente desarrollados y presentar grado de madurez satisfactorio para su comercialización, distribución y consumo.

Cuando tienen pedúnculo, no deberá ser superior a 1 cm. Se debe asegurar que el proceso de maduración sea continuo; que soporten el transporte y manipulación, para que lleguen en estado satisfactorio a su destino.

Tolerancia		
Categoría primera		Defectos menores:
	Hasta 10% de daños y/o defectos.	Consisten en rozaduras, raspaduras, quemaduras de sol y otros defectos superficiales de escasa extensión.
	Máximo de 4% de daños y defectos mayores. Máximo 2% de daños y defectos críticos.	Defectos mayores:
	Hasta 1% de frutos afectados por pudrición.	Consiste en evidencia de plagas o enfermedades, heridas cicatrizadas, magulladuras y otras que no afecten la pulpa.
		Defecto crítico:
		Aquellos que ocasionan afectación a la pulpa de la fruta, por ejemplo, estados avanzados de plagas o enfermedades, grietas, heridas no cicatrizadas..

Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	Frutas de hueso: 0.1

Condiciones de almacenamiento

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 mango son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
13°C	90-95%	14-21 días

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Manzana

Descripción:

Fruto perteneciente a la familia Rosaceae, subfamilia Pomaideae, género y especie *Malus pumila* Mill y *Malus domestica* Borkh. Tiene una estructura firme, carnosas, es de color, tamaño y sabor diverso, según la variedad. El color de la piel va desde el verde claro hasta el rojo muy oscuro. En cuanto al tamaño, puede ser apenas un poco mayor a una cereza o casi tan grande como una toronja.

El árbol presenta una altura desde 1.5 hasta a 7m, se caracteriza por ser caducifolia, es decir que pierden sus hojas en una temporada, se produce una etapa de floración y posteriormente producción de frutos. Las hojas de este árbol son ovaladas, elípticas, lanceoladas, oblongas, lobuladas o aserradas. Las flores son de tonalidad entre blanco y rosa carmín.

La manzana en estado fresco, destinada al consumo humano y en función de sus especificaciones se clasifica en tres grados de calidad:

- México extra
- México 1
- México 2

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la manzana, uniforme y con suficiente intensidad.
Consistencia	Firme exentas de magulladuras pronunciadas.
Aspecto	Sanas, exentas de podredumbre o deterioro, bien desarrolladas, frescas y estar enteras.



Sabor	Debe ser característico de la manzana, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico de la manzana, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos
Ser de una sola variedad.
Estar enteras, de consistencia firme y aspecto fresco.
Sanas, exentas de podredumbre o deterioro, que les permita ser aptas para el consumo humano.
Exentas de coloración café en la pulpa y daño por congelamiento.
Estar exentas de daños por plagas.
Exenta de daños por frío y mancha amarga.
Estar exentas de magulladuras pronunciadas.
Prácticamente exentas de daños causados por plagas o enfermedades.
Estar limpias y prácticamente exentas de materia extraña visible.
Exentas de humedad anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.

Tolerancia		
México 1	-Defectos ligeros de hasta 2cm de longitud de defectos en forma alargada y hasta 1cm ² de área en otros defectos, sin afectación de la apariencia general del producto en su calidad y presentación.	Hasta el 10 % de las manzanas de que no reúna los requisitos del grado de calidad correspondiente.
	-Defectos cicatrizados que cubran menos del 2% de la superficie del fruto	-No más del 5% cuando se trate de defectos y daños severos -No más del 2% de manzanas afectadas por pudrición, deterioro, descomposición interna o daños de insectos.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	Fruta: 0.1

Condiciones de almacenamiento

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 de la manzana son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
-1 a 4°C	90-95%	30-180 días

Es importante considerar que un almacenamiento por debajo de 0°C causará daño por frío en el producto, causando la formación de manchas oscuras en su interior.

El área de almacenamiento 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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 15 días a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Naranja

Descripción

La naranja es un fruto del árbol de la familia de las rutáceas; llega a medir hasta 10m de altura con la copa redondeada. Presenta tallos ligeramente espinosos, hojas coriáceas, elípticas, agudas y con el peciolo provisto de alas estrechas, además de flores de color blanco muy perfumadas con 5 pétalos y numerosos estambres.

La naranja tiene una forma esférica que presenta, por lo general, una cáscara lisa de color verde, amarilla o anaranjada-rojizo, de olor agradable, pulpa jugosa dividida en gajos y cuyo sabor va de dulce al ácido.

La naranja se clasifica en los siguientes grados de calidad:

- Extra



- Primera
- Segunda

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la naranja, uniforme y con suficiente intensidad.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Sanos, bien desarrollados, frescos y estar enteros. Forma esférica. Cascara lisa.
Sabor	Debe ser característico de la naranja, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico de la naranja, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos	
Estar enteras.	
Tener consistencia firme y de aspecto fresco.	
Ser de forma y color característicos de la especie y de acuerdo a la variedad.	
Estar sanas interior y exteriormente, excluyendo todo producto afectado por pudrición o que esté deteriorado de tal forma que no sea propio para su consumo.	
Estar limpias, exentas de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica).	
Exentas de humedad exterior anormal.	
Exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.	
Presentar un estado de desarrollo y madurez suficiente que les permita soportar el transporte, el manejo y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.	

Tolerancia		
Primera	Defectos leves, que cubran un área menor de 0.5cm ² de la superficie total del fruto tales como raspaduras, costras, manchas, quemaduras de sol u otras que no afecten el interior del fruto, el aspecto general del producto, conservación y presentación en el envase.	Hasta 10% de naranjas que no reúnan todos los requisitos para este grado, pero que satisfagan los del grado Segunda.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos		Límite Máximo (mg/kg)
Plomo		Fruta: 0.1

Condiciones de almacenamiento

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 de la naranja son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
-1 a 4°C	90-95%	30-180 días

Es importante considerar que un almacenamiento por debajo de 0°C causará daño por frío en el producto, causando la formación de manchas oscuras en su interior.

El área de almacenamiento 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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 15 días a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Descripción

Papa blanca

[Handwritten signature]

[Handwritten initials: Pr, MVC, X]



Su nombre científico es *Solanum tuberosum*. Es una planta herbácea, su raíz puede penetrar hasta 0.8m de profundidad, sus hojas son de forma lanceolada, con vellosidades y se disponen en forma espiralada en los tallos, sus flores son hermafroditas de color blanco a púrpura.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Piel amarilla.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Característico del producto, estar libre de descomposición o pudrición.
Sabor	Sabor suave y terroso.
Olor	Característico del producto, estar libre de descomposición o pudrición.

Requisitos mínimos
Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.
Tener un aspecto fresco y ser de consistencia firme.
Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas
Exentas de plagas

Características microbiológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
E. coli	<100 UFC/g
Salmonella	Ausencia
Listeria monocitogenes	<100 UFC/g

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	Tubérculo: 0.1
Plomo	Tubérculo: 0.1

Tolerancia		
Calidad B México 2	Tolerancias totales de calidad para las patatas (papas) de consumo que no satisfacen los requisitos mínimos incluyendo defectos, de los cuales no más de: *Congelado, podredumbre blanda y/o descomposición interna *Materias extrañas *Defectos: - Cortes - Magulladuras o rugosidades - Manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro que no superen los 5 mm de profundidad - Costra profunda común de la patata (papa) y costra polvorienta de la papa con una profundidad de 2 mm - Costra superficial común de la papa no debe extenderse más de un 25% de la superficie - Brotes que no superen 3mm - Coloración verde que no supere 1/8 de la superficie o que no exceda 2 mm de profundidad.	10
		1

R

MVC

↓



	0.50
--	------

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura igual o inferior a -18 °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. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Papaya

Descripción

Es una fruta perteneciente a la familia de las Caricáceas, género *Carica* que integra a una sola especie *Carica papaya* L., de forma ovoide y oblonga de 10 a 25 cm o más de largo y de 7 a 15 cm o más de diámetro; periforme o casi cilíndrica, grande, carnosa, jugosa, ranurada longitudinalmente en su parte superior, de color verde amarillento o anaranjado cuando madura, con numerosas semillas parietales de color negro, redondeadas u ovoides y encerradas en un arillo transparente subácido. Proviene de un árbol denominado papayo, que tiene la cuyo tallo es carnoso, frágil, muy esponjoso y hueco en su parte central. El árbol llega a medir hasta 9 metros de altura; sus hojas son de color verde oscuro, gruesas y de hasta 80cm de longitud, alternas y muy juntas entre sí.

Las papayas se designan por su nombre y color, independientemente de la variedad, en los siguientes tipos comerciales:

- Tipo 1: Papayas criollas amarillas
- Tipo 2: Papayas criollas rojas
- Tipo 3: Papaya Maradol

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Coloración uniforme, pasando del verde al amarillo conforme avanza su madurez fisiológica.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico de la papaya. Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma ovoide, periforme o casi cilíndrica.
Sabor	Característico de la papaya. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la papaya, ligeramente aromático, libre de olores desagradables o extraños.

Requisitos mínimos	
Estar enteras y sanas, exentas de deterioro o podredumbre.	
Tener consistencia firme.	
Ser de forma y color característicos del tipo y categoría de la papaya.	
Exentas de humedad exterior anormal y de cualquier olor extraño.	
Estar limpias, exentas de materia extraña y daños por bajas temperaturas.	
Estar exentas de plagas y de daños causados por virus, bacterias, hongos y patógenos, que afecten la apariencia de la papaya.	
Presentar un grado de desarrollo y estado que permita soportar el transporte y manipulación, para llegar satisfactorias a su destino.	

Tolerancia		
Categoría segunda	-Defectos leves de forma y color.	Hasta 10% de las papayas que no reúnan los requisitos de esta categoría, pero que cumplan los de la categoría tercera.
	-Defectos leves de la cáscara como rozaduras, magulladuras, cicatrices, costras y manchas superficiales que no afecten la pulpa y no excedan del 7% de la superficie total.	

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	Fruta: 0.1

Condiciones de almacenamiento

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 de la papaya son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
-1 a 4°C	90-95%	30-180 días

El área de almacenamiento 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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Pepino

Descripción

El pepino se define como una hortaliza de fruto, perteneciente a la familia de las Cucurbitáceas del género y especie *Cucumis sativus*.

Este fruto procede de una planta herbácea trepadora que recibe el mismo nombre. Su tallo principal es anguloso y espinoso, de porte rastroso y trepador, con hojas de color verde oscuro, las cuales se encuentran recubiertas de un vello muy fino. Sus flores tienen pétalos de color amarillo. El fruto puede ser áspero o liso (dependiendo de la variedad), de color verde claro a verde oscuro, o amarillento cuando está totalmente maduro. La pulpa es acuosa de color blanquecino, con semillas en su interior repartidas a lo largo del fruto.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Característico de la variedad, pepino criollo, pudiendo ser verde oscuro a verde claro. No debe de presentar coloraciones ocasionadas por desarrollo de hongos.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico de la papaya. Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma alargada y cilíndrica, tamaño uniforme.
Sabor	Refrescante, no dulce, característico de la variedad y exento de cualquier sabor extraño.
Olor	Característico del pepino, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos
Estar bien desarrollados, enteros, frescos, limpios.
Estar sanos y de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa.
Tener forma, sabor y olor característico.
Estar exentos de humedad exterior anormal.
Estar prácticamente libre de descomposición o pudrición.
Estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, entomológico, microbiológico, meteorológico y genético - fisiológico
El color va del verde oscuro al verde claro, para todos los grados de calidad, la coloración debe ser homogénea.

Tolerancia		
México 1	Maximo un defecto menor.	Hasta 12% en raspaduras, costras, rozaduras, manchas, quemaduras de sol, granizo y cualquier otro defecto que cubra 1.5cm ² , pero menor de 2.0cm ² y que no sea afectada la pulpa.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	Hortaliza de fruto: 0.05
Plomo	Hortaliza de fruto: 0.05

Condiciones de almacenamiento

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, la vida de anaquel del pepino en las condiciones óptimas de almacenamiento es:



Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
10 a 13°C	95%	14 días

El área de almacenamiento 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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Pera

Descripción

Los perales son árboles de la familia de las rosáceas y en su mayoría caducifolios. Tienen troncos erectos y grises, sus hojas son ovaladas de hasta 10 cm con una línea verde oscura brillante, y sus flores son blancas.

El fruto es la pera (*Pyrus communis*) es carnoso en forma de bombilla; su cáscara es lisa de color verde, amarillo, café o rojizo, ligeramente apastelado y con contenido celulósico; la pulpa es blanca, verdosa, compacta y jugosa, pero ligeramente "harinosa" al paladar, de sabor dulce, aromática, con semillas pequeñas, cafés, semiplanas y duras.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la pera, uniforme y con suficiente intensidad.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Sanas, bien desarrolladas, frescas y estar enteras. Forma de bombilla. Cáscara lisa.
Sabor	Debe ser característico de la pera, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico de la pera, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos

Estar enteras, de consistencia firme y aspecto fresco.
Sanas, exentas de podredumbre o deterioro, que les permita ser aptas para el consumo humano.
Exentas de coloración café en la pulpa y daño por congelamiento.
Exenta de daños por frío y mancha amarga.
Estar exentas de magulladuras pronunciadas.
Estar exentas de daños por plagas.
Estar limpias y prácticamente exentas de materia extraña visible.
Exentas de humedad anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.
Exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	Fruta: 0.1

Condiciones de almacenamiento

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 de la pera son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
-1.5 a 0.5°C	90-95%	60-210 días

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.



Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades sensoriales al menos 15 días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Pimiento morrón

Descripción

Fruto de la planta del pimiento, herbácea de la familia de las solanáceas. Es una variedad gruesa, carnosa y de gran tamaño. Su piel brillante es lisa y sin manchas, su carne firme y de sabor suave y su tallo verde y rígido. Se puede consumir crudo y asado o como ingrediente de guisos y estofados. Se comercializa fresco, desecado y en conserva. Fresco, se puede recolectar verde o ya maduro, con su característico color. En cuanto a su forma se pueden distinguir dos tipos: el pimiento tipo California, un fruto corto y ancho, casi cúbico, con tres o cuatro cascotes muy marcados, bastante carnosos; y el tipo Lamuyo, con fruto muy carnoso, más largo que ancho.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Color característico de la variedad (rojo, verde, amarillo, naranja).
Consistencia	Fresco, brillante.
Aspecto	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos	
Fresco, sano y bien desarrollado.	
Tener su forma característica.	
Exentos de humedad exterior anormal.	
Estar libres de descomposición o pudrición.	
Exentas de daños por bajas y/o altas temperaturas.	

Características microbiológicas

Contaminante	Límite Máximo (mg/kg)
E. coli	<10 NMP/g
Salmonella spp	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g

Tolerancia		
Categoría I	Pueden presentar como máximo un defecto menor por unidad y deben estar dentro de la tolerancia establecida para esta calidad.	Dentro de esta calidad pueden presentar variaciones en cuanto a homogeneidad en lo concerniente a color y tamaño y debe estar dentro de la tolerancia de tamaño establecida para esta calidad.

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 0 a 4°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. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Piña

Descripción

Fruto muy aromático de forma ovalada a cilíndrica de tamaño medio, con piel rugosa y gruesa con muchos "ojos" de tonos verdes y amarillos, con un penacho de pequeñas hojas que coronan su parte superior y que, mediante un pedúnculo corto, emerge del centro de la planta de piña. El fruto comercial corresponde al conjunto que forman la parte carnosa y comestible de la fruta y su corona.



La forma y características particulares del fruto en su conjunto dependen de la variedad que se trate. Predominan los frutos ovalados y semicilíndricos, de cáscara color verde oscuro a verde claro cuando tierno y amarillo o amarillo-naranja cuando maduros. La pulpa de la fruta es jugosa, de color amarillo pálido a amarillo intenso, sabor que va del dulce al ácido y con aromas suaves a intensos, muy característicos de esta fruta.

La piña se clasifica en los siguientes grados de calidad:

- Extra
- Primera
- Segunda

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la piña, uniforme y con suficiente intensidad.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Sanas, bien desarrolladas, frescas y estar enteras.
	Forma ovalada a cilíndrica.
	Cáscara rugosa y gruesa.
Sabor	Debe ser característico de la fruta, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico de la piña, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos
Estar enteras.
Tener consistencia firme y aspecto fresco.
Ser de forma y color característico de acuerdo a la variedad.
Estar sanas interior y exteriormente.
Estar exentas de magulladuras pronunciadas.
Estar exentos de daños caudados por plagas o enfermedades.
Estar limpias, exentas, de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica).
Exentas de humedad exterior no propia de la fruta.
Exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.
Cuando tengan pedúnculos, su longitud no debe ser superior a 2 cm.

Tolerancia		
Primera	Piñas de buena calidad, forma, desarrollo, madurez y coloración propios de la variedad.	Hasta 12% de defectos mayores tales como: -Quemaduras leves. -Cicatrices. -Daños leves por insectos.
	-Corona uniforme y libre de esquejes.	
	-Raspaduras, rozaduras, costras, manchas o quemaduras de sol, siempre y cuando sean superficiales y cubran máximo 2.5cm de área.	
	-Sin afectaciones del aspecto general calidad, conservación o presentación.	
	-Pulpa libre de afectación.	

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	Fruta: 0.1

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura 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 de la piña son:



Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
7 a 13°C	85-90%	14-21 días

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades sensoriales al menos 1 semana a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Plátano

Descripción

Es una planta de gran tamaño, considerada como una hierba, porque sus partes aéreas mueren y caen al suelo cuando termina la estación de cultivo; es perenne porque de su base surge un brote llamado hijo, que reemplaza a la planta madre. Produce de 300 a 400 frutos por espiga. El fruto de la planta es alargado en forma de medialuna, mide aproximadamente 15cm de largo, de cáscara amarilla clara con manchas negras que al quitarla se encuentra una pulpa carnosa de color amarillo tenue, dulce y con abundantes semillas blandas.

Quedan comprendidos dentro de las Monocotiledóneas, pertenecen a la familia botánica Musáceas y ésta a su vez está constituida por los géneros Musa y Ensete. En México se aplica colectivamente el término de "plátano" a cualquier fruta comestible del género Musa, seguido de la especificación del nombre local de la variedad clonal a la cual se hace referencia en específico.

El plátano se clasifica en los siguientes grados de calidad:

- Categoría Extra
- Categoría I
- Categoría II

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico del plátano, uniforme y con suficiente intensidad.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Sanos, bien desarrollados, frescos y estar enteros. Forma de media luna. Cáscara lisa.
Sabor	Debe ser característico del plátano, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico del plátano, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos
Estar enteros.
Estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.
Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.
Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto.
Estar prácticamente exentos de daños causados por enfermedades.
Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.
Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.
Ser de consistencia firme.
Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas.
Estar prácticamente exentos de magulladuras.
Estar sin pistilos.

El desarrollo y condición de los plátanos (bananos) deberán ser tales que les permitan:

- Alcanzar el grado apropiado de madurez fisiológica, de conformidad con las características peculiares de la variedad.
- Soportar el transporte y la manipulación
- Llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, de forma que puedan madurar satisfactoriamente.

Tolerancia



Categoría I	-Defectos leves de forma y color tal como las quemaduras de sol amarillas. -Defectos leves en la cáscara como rozaduras, raspaduras, látex, costras, y manchas superficiales que no excedan de 0.45cm² en un dedo por gajo. - La mancha de madurez y la mancha roja no deberán de exceder de un área por dedo de 2.0cm², en dos dedos por gajo, siempre y cuando la cáscara no presente grietas en el área de la mancha.	Hasta 10% de los frutos que se encuentren por encima de las tolerancias para esta categoría, pero que satisfagan los de la categoría II.
-------------	--	--

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	Fruta: 0.1

Condiciones de almacenamiento

En espacios alimentarios se recomienda almacenar a una temperatura máxima de 20°C, se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del insumo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

Cabe señalar que este producto es altamente susceptible a manifestar daño por bajas temperaturas, el cual se manifiesta como manchas cafés.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento del plátano son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
13 a 15°C	90-95%	7 a 28 días

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades sensoriales al menos 4 días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Rábano

Descripción

Nombre científico: Raphanus sativus. Nombre común: Rábano, nabo, nabo blanco, cimarrón y raíz fuerte, rábano silvestre y nabo cimarrón.

Perteneciente a la familia de las Brassicaceae, su tallo cuenta con vellosidades y puede alcanzar hasta el metro de altura, sus hojas son ásperas con bordes irregulares de color verde, cuenta con flores de color blanco, lila y rosa en forma de racimo y su fruto es alargado y puede ser de color negro, morado, rojo y blanco y la carne es siempre blanca.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la hortaliza, uniforme y con suficiente intensidad.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Característico de la hortaliza.
Sabor	Debe ser un poco picante característico de la hortaliza, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos

Estar enteros.
Tener consistencia firme y aspecto fresco.
Ser de forma y color característico de acuerdo a la variedad.
Estar sanos interior y exteriormente.
Estar exentos de magulladuras pronunciadas.



Estar exentos de daños causados por plagas o enfermedades.

Estar limpios, exentos, de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica).

Exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.

Presentar un estado de desarrollo y madurez suficiente que les permita soportar el transporte, manejo y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05
Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura 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.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades sensoriales al menos 1 semana a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Sandía

Descripción

Se trata de una planta rastrera que se extiende a lo largo del campo de cultivo. Su raíz principal es profunda con varias secundarias; la mayoría de las raíces se encuentran entre los 30 y 50 cm. El tallo primario emite brotes secundarios y terciarios; el follaje llega a cubrir hasta 5m² de terreno. Los tallos son de tipo herbáceo, de color verde, recubiertos de pilosidad y que, al extenderse por la tierra, alcanzan una longitud de hasta 6 m.

El fruto es de forma elipsoidal u oblonga, de tamaño variable, de corteza verde de acuerdo con la variedad, la parte interna de ésta y la pulpa (porción comestible) son carnosas y jugosas siendo de color blanco la primera y rojo intenso o pálido la segunda, de sabor dulce, con gran número de semillas negras o café oscuro. Pertenecen a la familia de las Cucurbitáceas, del género y especie (*Citrullus vulgaris* S.) de las variedades Charleston Gray, Jubilee, Garrisonian, Improved Peacock, Florida Gigante, Sugar Baby, Picnic, Chilean Black, Blue Ribbon, Crimson Sweet, Cat Sweet, All Sweet, Mirage, Blue Belle, Madera, Tatum, Perola, Sunshade, Royal Sweet, Klondike.

La sandía se clasifica en los siguientes grados de calidad:

- México Extra
- México 1
- México 2

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la sandía, uniforme y con suficiente intensidad.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Sanos, bien desarrollados, frescos y estar enteros.
	Forma elipsoidal u oblonga.
	Cáscara lisa.
Sabor	Debe ser característico de la fruta, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico de la sandía, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos

Ser frescas, limpias, sanas, enteras y bien desarrolladas.
Forma, color, sabor y olor característico de acuerdo a la variedad.
Consistencia firme.
Exentas de humedad exterior.
Estar aparentemente libres de defectos mecánicos, meteorológicos, genético-fisiológicos, los ocasionados por plagas o enfermedades.



Estar aparentemente libres de pudrición.

Tolerancia	
México 1	-Se permiten defectos menores tales como rozaduras, raspaduras, quemaduras de sol, costras, manchas u otros que sean superficiales y de escasa extensión

Características de inocuidad

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

Condiciones de almacenamiento

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 de la sandía son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
10 a 15°C	90%	14 a 21 días

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades sensoriales al menos 1 semana a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Tomate verde

Descripción

Se entiende por tomate con cáscara, al producto hortícola de la planta perteneciente al género *Physalis*. Este género agrupa cerca de 90 especies, de las cuales, 70 de ellas son endémicas de México y al menos 19 son aprovechadas para el consumo del fruto.

La planta de tomate tiene la característica de ser una planta herbácea de una altura de 15 a 60 cm, es sensible a las heladas, con un sistema de raíces alargadas, profundas y poco ramificadas. Tiene hojas alternas ligeramente ovadas. Su tallo es largo y sus ramas están cubiertas en forma de corazón; sus flores son monopétalas, amarillentas y con manchas oscuras.

El fruto mide aproximadamente 3 cm de diámetro. Es esférico, liso, color verdoso, aunque de acuerdo con la variedad pueden presentarse coloraciones amarillas y moradas, algo pegajoso, cubierto por el cáliz persistente. Tiene un sabor acuoso, ligeramente ácido o algo dulce.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Verde característico, pueden presentarse tonalidades amarillas o moradas.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico de la hortaliza. Libres de descomposición o pudrición.
Sabor	Característico. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Estar enteros, sanos, frescos, limpios y de consistencia firme.
Exentos de evidencia de enfermedades o daños producidos por plagas o magulladuras que afecten el interior del producto.
Consistencia firme.
Exentas de humedad exterior.
Estar aparentemente libres de defectos de origen mecánico, entomológico, y microbiológico.
Estar aparentemente libres de descomposición o pudrición.

Tolerancia



México 1	Máximo un defecto menor.	Tomates con raspaduras, rozaduras, costras o manchas o superficiales en máximo 1.0 cm ² de área.
----------	--------------------------	---

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05
Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05

Condiciones de almacenamiento

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. Además, se debe considerar que los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades y disminución de la vida útil del producto.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento del tomate verde son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
5°C	80-90%	10 a 14 días

El área de almacenamiento 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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Zanahoria

Descripción

Se entiende por zanahoria, a la raíz de la planta herbácea que pertenece a la familia de las Umbelíferas, género y especie *Daucus carota*. Es una planta bianual. Durante el primer año se forma una roseta de pocas hojas y la raíz. Después de un período de descanso, se presenta un tallo corto en el que se forman las flores durante la segunda estación de crecimiento.

La planta tiene un sistema de raíces napiformes, es decir, una raíz principal, cuya función es de almacenamiento de nutrientes. La forma y el color de las raíces son variables. Cuenta con numerosas raíces secundarias que sirven como órganos de absorción. Al realizar un corte transversal en la raíz principal se distinguen dos zonas bien definidas: una exterior, constituida principalmente por el floema secundario y otra interior formada por el xilema y la médula. Las zanahorias más aceptadas son las que presentan gran proporción de corteza exterior, ya que el xilema es generalmente leñoso y sin sabor.

La planta produce flores: de color blanco, con largas estructuras de protección en la base de la flor, agrupadas en inflorescencias en umbela.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Dependiendo de la variedad se presenta en tonalidad naranja característico.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico de la hortaliza. Tamaño uniforme, cascara lisa y brillante.
Sabor	Característico de la hortaliza, ligeramente dulce. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, ligeramente dulce. Sin olores extraños o desagradables.

Requisitos mínimos	
Estar bien desarrolladas, enteras, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme y razonablemente lisa.	
Tener forma, sabor y olor característico.	
Exentas de humedad exterior.	
Estar aparentemente libres de defectos de origen mecánico, entomológico, y microbiológico, meteorológico y genético - fisiológico.	

Tolerancia		
México 1	Máximo un defecto menor.	Hasta 12% en raspaduras, grietas hasta de 1 cm de longitud y ligeras malformaciones.



Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	Raíces y tubérculos: 0.1
Plomo	Raíces y tubérculos: 0.1

Condiciones de almacenamiento

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.

Además, se debe considerar que los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades y disminución de la vida útil del producto.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento de la zanahoria son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
0-1°C	95-98%	10 a 14 días

Es importante considerar que un almacenamiento por debajo de 0°C causará daño por frío en el producto, causando la formación de manchas oscuras en su interior.

El área de almacenamiento 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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

POR "LA PROVEEDORA"

C. MELINA VEGA CARRILLO

POR "DIF ESTATAL"

MTRA. DIANA XALLY Yael ZEPEDA FIGUEROA

DIRECTORA GENERAL

ASISTIDA POR:

LICDA. ELIZABETH RÍOS CHÁVEZ

ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

 LICDA. ISIS YUNNUEN UGARTE ALEJO
 DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES,
 ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO
 COMUNITARIO DEL DIF ESTATAL COLIMA

 LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA
 DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA
 DEL DIF ESTATAL