Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44100,
Guadalajara, Jalisco, México

ACTA DE JUNTA ACLARATORIA

En la ciudad de Guadalajara, Jalisco, siendo las 14:00 catorce horas del día 28 del mes de diciembre del año 2022, se procedió a realizar la junta aclaratoria de la Licitación Pública Local LPL365/2022 con Concurrencia del Comité para la adquisición de "ADQUISICION DE DESPENSAS PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2023", ante la presencia del Lic. Jacobo Israel Acevedo Hernandez, Coordinador de Compras de la Dirección del Comité de Adquisiciones de la Secretaria de Administración; el Lic. Jorge Alberto Zaragoza Vázquez, Jefe Jurídico de la Secretaría de Administración, representante de la Unidad Centralizada de Compras; el Lic. Maximiliano Kaleb Mendoza Jiménez como Testigo Social del presente Proceso por parte de la Contraloría del Estado de Jalisco; La Lic. Herlinda Álvarez Arreola Subdirectora General de seguridad Alimentario del Sistema DIF Jalisco; una vez presentados ante los interesados se dio inicio a la lectura de la lista de asistencia del presente acto, siendo los siguientes:

PARTICIPANTE / EMPRESA	REPRESENTANTE
1. GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V.	SAGRARIO ANAHI SANCHEZ VALDEZ

Una vez tomada asistencia, se procede a realizar las siguientes precisiones administrativas por parte de la Dependencia Requirente.

PRECISIONES ADMINISTRATIVAS

1.

DICE	DEBE DECIR
Especificaciones técnicas de Calidad. Anexo A al Anexo V.	Especificaciones técnicas de Calidad. En esta junta aclaratoria se entregan modificadas. Del Anexo A al Anexo V.

2. SE ELIMINA LA ETAPA DE ACREDITACIÓN DE LAS EMPRESAS DE LA PAGINA 34 DEL ANEXO 1 DE LAS BASES.

3.

DICE	DEBE DECIR
Los "PARTICIPANTES" deberán entregar las muestras de acuerdo al listado de muestras físicas (AnexoOE5) en las cantidades señalados en el mismo para cada	Los "PARTICIPANTES" deberán entregar las muestras de acuerdo al listado de muestras físicas (AnexoOE5) en las cantidades señalados en el mismo para cada

producto, de los días 29 al 30 de diciembre del año en curso, en el Departamento de Aseguramiento de la Calidad del SISTEMA DIF JALISCO ubicada en el "DOMICILIO DIF JALISCO";	producto, el 09 de enero del año 2023, en la Dirección del Comité de Adquisiciones de la Secretaría de Administración con un Horario de 10:00 a 13:00 hrs

4.

DICE	DEBE DECIR
9.1. Presentación y apertura de propuestas técnicas y económicas. **Con concurrencia del "COMITÉ".** Este acto se llevará a cabo el día, hora conforme al calendario previsto en la convocatoria, en el **Aula 4 del Centro de Capacitación para el Servidor Pública, Ubicado en Av. Prolongación Alcalde #1855, en el Edificio del Archivo Histórico.**	**9.1. Presentación y apertura de propuestas técnicas y económicas.** **Con concurrencia del "COMITÉ".** Este acto se llevará a cabo el día 09 de enero a las 16:00 hrs, en el **Aula 4 del Centro de Capacitación para el Servidor Pública, Ubicado en Av. Prolongación Alcalde #1855, en el Edificio del Archivo Histórico.**

5. Los Participantes deberán de establecer en su propuesta que cuenta con un espacio físico para el armado y empacado tal y como se advierte en la Foja 210 de las bases, mismo que deberá de acreditarse con recibos y contratos de arrendamiento a nombre del Participante.

Terminadas las precisiones administrativas se procede a dar lectura a las preguntas y sus respuestas por parte de la dependencia requirente.

GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V.

1. Entendemos que todos los escritos que integran la propuesta técnica , económica y Anexos deberán dirigirse:
   SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
   DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO
   AT'N: Dirección General
   ¿es correcta nuestra apreciación?
   R: ES CORRECTA SU APRECIAICION

2. Punto 8. Muestras Físicas. ¿Entendemos que se pueden presentar muestras con bobina institucional?

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44100,
Guadalajara, Jalisco, México

R: Sí, se podrán presentar en bobina institucional, transparente y/o comercial debidamente identificadas.

3. Punto 26. Anexo 9. De la opinión positiva de las obligaciones en materia de seguridad social (IMSS).
   La legislación del IMSS sobre su opinión positiva actualmente solo considera una vigencia de 1 día, entendemos, bajo este nuevo criterio, que la opinión positiva en materia de seguridad social que se presente deberá ser la emitida el día 02 de enero del 2023, quedando sin efecto la vigencia no mayor a los 30 días solicitada en el punto 26 de estas bases.
   ¿Es correcta nuestra apreciación?
   R: LA OPINION POSITIVA DEBERA DE ENTREGARSE DEL MISMO DIA DE LA PRESENTACION DE PROPUESTAS TECNICAS Y ECONOMICAS

4. Punto 29. Declaración de aportación Cinco al Millar para el fondo Impulso Jalisco.
   ". Los participantes deberán de manera obligatoria declarar por escrito en los términos del Anexo 7, su voluntad o su negativa para la aportación/retención cinco al millar ….su contravención será causa de desechamiento de la propuesta presentada."
   Entendemos que la contravención se refiere a: no presentar el escrito en cualquiera de los dos sentidos señalados.
   ¿Es correcta nuestra apreciación?
   R: ES CORRECTA SU APRECIAICION

5. Solicitamos amablemente a la convocante los calendarios de entrega.
   R: Los calendarios de entrega se le proporcionaran al proveedor adjudicado ya que la dependencia se encuentra en levantamiento de padrón y validación de los mismos.

6. En el calendario de actividades (actos) indica que la entrega de las muestras físicas N/A, sin embargo, en el punto 8 de las presentes bases MUESTRAS FISICAS señala que estas deberán ser entregadas del 29 al 30 de diciembre, entendemos que nos debemos sujetar a lo señalado en este punto.
   ¿Es correcta nuestra apreciación?

R: SE DEBERÁ DE AJUSTAR A LO ESTABLECIDO EN LA PRECISIÓN ADMINISTRATIVA ANTES MENSIONADA

7. PUNTO 8 MUESTRAS FISICAS
   Entendemos que las muestras físicas a las que se refiere son las señaladas en el anexo 1A al 1V de las presentes bases, lo mismo para el tercer párrafo en su último renglón.
   ¿Es correcta nuestra apreciación?
   R: ES CORRECTA SU APRECIACIÓN

8. Los anexos de las partidas inician en el 1A al 1H pág. 209 a la 228, ¿conservaran el mismo número de anexo? ¿O se modificaran por parte de la convocante para evitar confusiones con los anexos de las fichas técnicas? Por su amable respuesta gracias.
   R: FAVOR DE REMITIRSE A LAS PRECICIONES ADMINISTRATIVAS ANTES MENSIONADAS, SE DEBERA DE TOMARSE EL NUMERO COMO DIFERENCIAL.

9. Entendemos que el anexo 12 es solo obligatorio para empresas con categoría MIPYME de acuerdo con el cuadro de estratificación. ¿Es correcta nuestra apreciación?
   R: NO, TODOS LOS PARTICIPANTES DEBERAN DE PRESENTARLO, EN CASO DE NO APLICAR SE DEBERA DE PRESENTAR EL ANEXO MENSIONANDO QUE NO APLICA

10. Punto 25 y 26 de las presentes bases, entendemos que estos documentos deberán presentarse dentro de la oferta técnica en continuación de los documentos del anexo 1.
    ¿es correcta nuestra apreciación?
    R: NO, SE DEBERAN DE PRESENTAR CONFORME AL PUNTO 9.1 DE LAS BASES

11. Anexo OE3 análisis de Laboratorio.... "Para el proceso de Licitación EL PARTICIPANTE, deberá entregar, con carácter de obligatorio, los resultados de los análisis de los productos."
    Derivado a los tiempos tan recortados del proceso y los tiempos que se requieren para emitir dichos resultados, derivado de que algunas determinaciones pueden

tardar de dos semanas hasta 2 meses en salir los resultados, solicitamos a la convocante, se nos permita entregar carta por parte del Laboratorio Acreditado que los está realizando manifieste que dichos análisis de los insumos se encuentran en proceso.

¿Se acepta nuestra propuesta?

R: Se acepta su propuesta de presentar la Carta de que los análisis se encuentran en proceso, los cuales deberá de entregar, a más tardar el 31 de enero de 2023, para su corroboración y cumplimiento correspondiente.

12. Solicitamos de la manera más atenta se elimine el inciso A del punto 6. ENTREGABLES pág. 37 ya que se contrapone y contradice en lo solicitado la pagina 6 punto 3.1 VIGENCIA DE PRECIOS. Donde se señalan las circunstancias económicas que provoquen directamente un aumento o reducción de precios.
R: LOS PARTICIPANTES DEBERAN DE APEGARSE A LO ESTABLECIDO EN EL INCISO A DEL PUNTO 6 DE ENTREGABLES

13. Anexo 2. TIEMPO DE ENTREGA. Solicitamos de la manera más atenta se nos explique a que se refieren con lo solicitado en el segundo párrafo de este anexo y si este documento forma parte de los documentos ENTREGABLES.
R: EL LICITANTE DEBERÁ SEÑALAR SI EL NÚMERO DE DÍAS SON NATURALES, TOMANDO EN CUENTA QUE ESTOS SE CONTARÁN A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, Y ES DE CARÁCTER OBLIGATORIO COMO SE ESTABLECE EN EL PUNTO 9.1 DE LAS BASES

14. Pagina 37, Segundo párrafo, Entendemos que se entregará junto con el sobre de las propuestas, el recibo de muestras entregadas ante el DIF JALISCO, así como incluir las fotografías de los productos propuestos del anexo 1A al anexo 1V en la propuesta técnica.
¿es correcta nuestra apreciación?
R: ES CORRECTA SU APRECIAICON, LAS MUESTRAS FÍSICAS SOLO SE ENTREGARÁN EN LA SECRETARIA DE ADMINISTRACIÓN.

15. Material de Empaque anexos 1A al 1G. Sugerimos las siguientes medidas derivado a la cantidad de Insumos y su peso.

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44100,
Guadalajara, Jalisco, México

CAJA A9 ADULTOS MAYORES DIF JAL 2022

LARGO: 30 CM
ANCHO: 20.5 CM
ALTO: 23 CM

CAJA A11 MUJERES EMBARAZADAS DIFJAL 2022

LARGO: 30 CM
ANCHO: 20.5 CM
ALTO: 23 CM

CAJA A13 MENORES 2 A 5 AÑOS DIF JAL 2022

LARGO: 22.5 CM
ANCHO: 20 CM
ALTO: 20 CM

CAJA A14 NIÑOS 12 A 24 MESES DIFJAL 2022

LARGO: 22.5 CM
ANCHO: 20 CM
ALTO: 23 CM

SACO DE RAFIA ZMG DIF JAL 2022

40 X 46

SACO RAFIA 121 MPIOS DIFJAL 2022

40X46

SACO DE RAFIA DIF JAL MED: Z.I.DIFJAL 20222

40X46

R: SE ACEPTA SU PROPUESTA.

La presente acta forma parte integral de las bases de la Licitación Pública Local LPL365/2022 del proyecto denominado **"ADQUISICION DE DESPENSAS PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2023"** para los efectos legales a que haya lugar. ----------

---

No habiendo preguntas a esta junta aclaratoria, no se manifiesta tener dudas con relación a las bases de la Licitación objeto de las mismas; esto último en apego al artículo 63 fracción III de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenación y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, por lo cual se da por terminado este acto a las 14:40 catorce horas cuarenta minutos del día 28 del mes de diciembre del 2022 dos mil veintidós, firmando los que intervinieron y quisieron hacerlo. -

---

----------FIN DE ACTA ----------

Av. Fray Antonio Alcalde#1221,
Col. Miraflores, C.P. 44100,
Guadalajara, Jalisco, México

Representantes de la Secretaría de Administración:

Lic. Jacobo Israel Acevedo Hernandez
Coordinador de Compras del Comité de Adquisiciones.

Lic. Jorge Alberto Zaragoza Vázquez
Representante de la Unidad Centralizada de Compras

Por parte de la Dependencia Requirente

Lic. Herlinda Álvarez Arreola
Subdirectora General de seguridad Alimentario del Sistema DIF Jalisco

Testigo Social

Lic. Maximiliano Kaleb Mendoza Jiménez
Representante por parte de la Contraloría del Estado

PARTICIPANTE / EMPRESA	REPRESENTANTE	FIRMA
1. **GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V.**	SAGRARIO ANAHI SANCHEZ VALDEZ	

ESTA HOJA DE FIRMAS, PERTENECE AL ACTA DE JUNTA ACLARATORIA PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL365/2022
"ADQUISICION DE DESPENSAS PARA EL SISTEMA DIF JALISCO 2023"

ANEXO 1A
ACEITE DE CANOLA 500 mL

Descripción y composición:

El aceite comestible puro de canola, es un líquido graso de color ambarino obtenido por expresión mecánica y/ o por extracción por solventes, de las semillas de las especies *Brassica Napus y Brassica Campestris* y que contenga menos del 2% de ácido erúcico (ácido 13 docosenóico $C_{22}H_{42}O_2$) y/o de sus variedades biotecnológicas que sean aptas para el consumo humano.

Características Sensoriales:

Características	Especificación
Color	Característico del producto, amarillo, transparente.
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños o rancios.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños o rancios.
Apariencia	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° K (20°C).
Al momento del envasado	Se debe asegurar que el envase no haya sido violado.

Características Fisicoquímicas:

Denominación	Límite Máximo
Contenido neto	500 mL (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05 % Máximo
Humedad y materia volátil	0.05 % Máximo
Índice de peróxido	1.0 meq/kg Máximo
Impurezas insolubles	0.02 % Máximo
Ácidos grasos trans	3.5 % Máximo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Hierro	1.5 mg/Kg Máximo
Cobre	0.1 mg/Kg Máximo
Plomo	0.1 mg/Kg Máximo
Arsénico	0.1 mg/Kg Máximo

Aditivos (Antioxidantes)	Límite Máximo
Tocoferoles	0.03 % Máximo
Galato de propilo (GP)	0.01 % Máximo
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02 % Máximo
Butirato de hidroxianisol (BHA)	0.01 % Máximo
Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0.02 % Máximo
Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT, sin exceder límites individuales permitidos)	0.02 % Máximo

Aditivos
Sólo 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.
NMX-F-475-SCFI-2017.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar 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, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

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. Envasado en botella PET de 500 mL.

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.

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.

4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
1. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "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.
7. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo, las semillas.
8. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
9. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
10. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. 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, según aplique el producto.
11. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
12. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
13. País de origen.
14. Identificación del lote, que sea siempre visible.
15. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
16. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
17. Información en español.
18. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
19. El diseño del empaque será a selección de color.
20. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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 aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-475-SCFI-2017	Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola – Especificaciones
NMX-F-808-SCFI-2018	Alimentos - Aceite Vegetal Comestible - Especificaciones
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CODEX-STAN-210-1999	Norma del Codex para aceites vegetales especificados.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.

ANEXO 1B
ARROZ BLANCO 500 g

Descripción y composición:

Arroz pulido grano perteneciente a la familia de las gramíneas, género *Oryza,* especie Oryza sativa a los cuales, se les ha quitado la cáscara, el germen, la capa de aleurona y la cutícula que constituyen el salvado del grano de arroz así obtenido es de color blanco, pulido.

El Arroz Blanco, deberá de ser Nacional de cosecha reciente, con grado de calidad súper extra.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico del producto, color blanco.
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	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	10 % Mínimo – 14 % Máximo
Tamaño del grano	6.60 mm a 7.49 mm
Tipo de grano	
Grano entero	92 % Mínimo
Grano quebrado	8 % Máximo
Total de granos de arroz pulido	100 %
Variedades	
Contrastantes	0.50 % Máximo
Afines	2.0 % Máximo
Total	2.5 % Máximo
Granos dañados	
Insectos y microorganismos	1.0 % Máximo
Manchados por calor	1.0 % Máximo
Total	2.0 % Máximo
Granos defectuosos	
Palay	0.005 % Máximo
Mal pulidos	2.000 % Máximo
Cutícula roja	1.000 % Máximo
Estrellados	7.500 % Máximo
Granos yesosos	4.000 % Máximo
Total	14.505 % Máximo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/kg Máximo

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.

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar 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, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

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. Envasado en bolsa de polietileno de 500 g.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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.

Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno o costal con 50 piezas.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
1. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "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.
7. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
8. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
9. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
10. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. 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, según aplique el producto.
11. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
12. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
13. País de origen.
14. Identificación del lote, que sea siempre visible.
15. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
16. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

17. Información en español.
18. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
19. El diseño del empaque será a selección de color.
20. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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 aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-035-SCFI-2017	Productos alimenticios no industrializados para uso humano cereales- arroz pulido - (Oryza sativa L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NMX-FF-059-SCFI-2000	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Cereales - arroz palay (*Oryza Sativa* L.) - Especificaciones y métodos de prueba
NMX-F-120-1966	Arroz Pulido. POLISHED RICE.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos

	y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CODEX STAN 198-1995	Norma del Codex para el Arroz.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1C
ARROZ BLANCO 1 Kg

Descripción y composición:

Arroz pulido grano perteneciente a la familia de las gramíneas, género *Oryza,* especie Oryza sativa a los cuales, se les ha quitado la cáscara, el germen, la capa de aleurona y la cutícula que constituyen el salvado del grano de arroz así obtenido es de color blanco, pulido.

El Arroz Blanco, deberá de ser nacional de cosecha reciente, con grado de calidad súper extra.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico del producto, color blanco.
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	Límite
Contenido neto	1 Kg (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	10 % Mínimo – 14 % Máximo
Tamaño del grano	6.60 mm a 7.49 mm
Tipo de grano	
Grano entero	92 % Mínimo
Grano quebrado	8 % Máximo
Total de granos de arroz pulido	100 %
Variedades	
Contrastantes	0.50 % Máximo
Afines	2.0 % Máximo
Total	2.5 % Máximo
Granos dañados	
Insectos y microorganismos	1 % Máximo
Manchados por calor	1 % Máximo
Total	2 % Máximo
Granos defectuosos	
Palay	0.005 % Máximo
Mal pulidos	2.000 % Máximo
Cutícula roja	1.000 % Máximo
Estrellados	7.500 % Máximo
Granos yesosos	4.000 % Máximo
Total	14.505 % Máximo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/kg Máximo

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.

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar 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, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

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. Envasado en bolsa de polietileno de 1 Kg.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

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.

Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno o costal con 25 piezas.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
1. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "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.
7. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
8. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
9. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
10. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. 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, según aplique el producto.
11. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
12. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
13. País de origen.
14. Identificación del lote, que sea siempre visible.
15. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
16. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

17. Información en español.
18. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
19. El diseño del empaque será a selección de color.
20. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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 aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-035-SCFI-2017	Productos alimenticios no industrializados para uso humano cereales- arroz pulido - (Oryza sativa L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NMX-FF-059-SCFI-2000	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Cereales - arroz palay (*Oryza Sativa* L.) - Especificaciones y métodos de prueba
NMX-F-120-1966	Arroz Pulido. POLISHED RICE.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos

	y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CODEX STAN 198-1995	Norma del Codex para el Arroz.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO 1D
ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA 140 g

Descripción y composición:

Producto elaborado a partir de lomo de atún, procedente de la especie *Thunnus albacares* (Atún aleta amarilla), en hojuelas, inmerso en un caldo llamado medio de cobertura con extracto o caldo vegetal, agua y sal yodatada. Envasado herméticamente y esterilizados térmicamente para asegurar su conservación. Este producto podrá ser nacional.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de acuerdo a la denominación. Exento de colores desagradables por contaminación o adulteración.
Olor	Debe 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 ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de sabores desagradables por contaminación o adulteración.
Apariencia/Aspecto	Deberá ser de consistencia de firme a blanda; de acuerdo a la denominación del producto, se puede presentar con o sin forma definida. De acuerdo a la NOM-235-SE-2020

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	140 g De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Masa drenada	100 g Mínimo
Proteína	20 % Mínimo
Sodio	Menor a 300 mg/100 g
Autenticidad de Atún	Características propias del atún

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Cadmio	0.5 mg/Kg Máximo
Metil mercurio	1.0 mg/Kg Máximo
Plomo	1.0 mg/Kg Máximo
Histamina	100 mg/Kg Máximo
Estaño*	100 mg/Kg Máximo

*Solo para enlatados

Aditivos
Sólo 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.

Plaga: Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar 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, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Presentación de 140 g contenido neto y con masa drenada de 100 g. El envase debe quedar herméticamente en lata y sometido a un proceso térmico que asegura la esterilidad comercial, para garantizar la vida útil del producto.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 120 latas.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
1. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "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.
7. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
8. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
9. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
10. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. 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, según aplique el producto.
11. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
12. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
13. País de origen.
14. Identificación del lote, que sea siempre visible.
15. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
16. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
17. Información en español.
18. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
19. El diseño del empaque será a selección de color.
20. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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 aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-235-SE-2020	Atún y bonita preenvasados Denominación - Especificaciones - Información comercial y métodos de prueba.
NOM-008-SCFI-2002	Sistema general de unidades de medida
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-242-SSA1-2009	Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-220-SCFI-2011	Productos de la pesca – Productos alimenticios para consumo humano – Atunes y pescados similares enlatados en aceite - Especificaciones
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1E
AVENA EN HOJUELAS 500 g

Descripción y composición:

La avena en hojuelas 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 carbohidratos, proteína, lípidos y 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:

Características	Especificación
Color	Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba.
Apariencia/Aspecto	Laminar, 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
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g Máximo
Hongos y Levaduras	100 UFC/g Máximo
Coliformes totales	10 UFC/g Máximo
Coliformes fecales	Negativo
Salmonella spp en 25 g	Negativo en 25 g

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	12 % Máximo
Proteína (N x 5.83)	10 % Mínimo
Cenizas	2 % Máximo
Extracto etéreo	5 % Mínimo
Fibra cruda	2.5 % Máximo
Fibra dietética*	6 % Mínimo
Presencia de cascarilla	4 piezas en 50 g Máximo
Actividad enzimática	Negativa
Porcentaje de ácidos grasos libres	10 % Máximo

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

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

Aditivos
Sólo 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.

Plaga: Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar 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, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

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 contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el envase.

Presentación de 500 g envasada en bolsa de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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.

Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 50 paquetes.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
1. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "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.
7. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
8. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
9. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
10. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. 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, según aplique el producto.
11. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
12. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
13. País de origen.
14. Identificación del lote, que sea siempre visible.
15. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
16. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

17. Información en español.
18. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
19. El diseño del empaque será a selección de color.
20. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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 aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-289-NORMEX-2014	Alimentos - Hojuela de avena - Especificaciones y Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias

	aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
CODEX STAN 201-1995	Norma del Codex para la avena
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1F
ENSALADA DE VERDURAS 220 g

Descripción y composición:

Se entiende por ensalada de verduras al producto obtenido a partir de vegetales sanos, frescos, limpios, y enteros, las cuales se lavan, pelan y cortan, después se someten a un tratamiento térmico suave con agua caliente o vapor, se le adiciona un líquido de cobertura (salmuera), para finalmente envasarse herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación, lo que permite eliminar la mayoría de los microorganismos. Pudiendo adicionarse de sal yodatada (cloruro de sodio) y azúcar. **No debe tener papa, ni elote.**

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de cada verdura y con suficiente intensidad.
Olor	Característico de las verduras, exento de olores extraños.
Sabor	A verdura fresca y cocida, libre de sabores extraños.
Textura	Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	220 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Masa drenada	130 g Mínimo
Sodio	Menor a 300 mg/100 g
pH	5.0 - 6.5
Sólidos solubles	12.0 % Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	1.0 mg/kg Máximo
Cadmio	0.2 mg/kg Máximo
Arsénico	1.0 mg/kg Máximo
Estaño*	100 mg/Kg Máximo

*Solo para enlatados

Aditivos
Sólo 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 exento de materia extraña, no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar 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, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

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.
La presentación en empaque lata de 220 g con una masa drenada de 130 g.

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.

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 24 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
1. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "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.

7. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
8. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
9. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
10. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. 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, según aplique el producto.
11. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
12. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
13. País de origen.
14. Identificación del lote, que sea siempre visible.
15. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
16. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
17. Información en español.
18. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
19. El diseño del empaque será a selección de color.
20. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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 aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características	Color, olor y aspecto, diferente a las características

	sensoriales establecidas.	sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50	"Verduras enlatadas, envasadas y congeladas" Profeco. Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50. w.w.w.revistadelconsumidor.gob.mx
NMX-F-033-1982	Alimentos para humanos - Puré de tomate envasado.
NMX-F-414-1982	Alimentos para humanos-Champiñones envasados
NMX-F-417-1982	Productos alimenticios para uso humano - Granos enteros de elote envasados
NMX-F-423-1982	Productos alimenticios para uso humano - Espárragos envasados
NMX-F-028-1981	Alimentos para humanos - Chícharos envasados.
NMX-F-419-1982	Productos alimenticios para uso humano - Ejotes envasados
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto - Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la

	presencia de plomo en los alimentos
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1G
EJOTES EN TROZO 420 g

Descripción y composición:

Se entiende por verdura al producto obtenido a partir de ejotes sanos, frescos, limpios, y enteros, las cuales se lavan, pelan y cortan, después se someten a un tratamiento térmico suave con agua caliente o vapor, se le adiciona un líquido de cobertura (salmuera), para finalmente envasarse herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación, lo que permite eliminar la mayoría de los microorganismos. Pudiendo adicionarse de sal yodatada (cloruro de sodio) y azúcar. Pudiendo ser en envase retortable.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de la verdura y con suficiente intensidad.
Olor	Característico de la verdura, exento de olores extraños.
Sabor	A verdura fresca y cocida, libre de sabores extraños.
Textura	Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	420 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Masa drenada	200 g Mínimo
Sodio	Menor a 300 mg/100 g
pH	5.6 - 6.5
Sólidos solubles	4.0 – 5.0 %

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	1.0 mg/kg Máximo
Cadmio	0.2 mg/kg Máximo
Arsénico	1.0 mg/kg Máximo
Estaño*	100 mg/Kg Máximo

*Solo para enlatados

Aditivos
Sólo 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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Materia extraña: El producto debe estar exento de materia extraña, no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar 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, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

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.
La presentación en empaque retortable de 420 g con una masa drenada de 200 g.

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.

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 24 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.

1. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "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.
7. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
8. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
9. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
10. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. 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, según aplique el producto.
11. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
12. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
13. País de origen.
14. Identificación del lote, que sea siempre visible.
15. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
16. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
17. Información en español.
18. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
19. El diseño del empaque será a selección de color.
20. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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 aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50	"Verduras enlatadas, envasadas y congeladas" Profeco. Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50. w.w.w.revistadelconsumidor.gob.mx
NMX-F-033-1982	Alimentos para humanos - Puré de tomate envasado.
NMX-F-414-1982	Alimentos para humanos-Champiñones envasados
NMX-F-417-1982	Productos alimenticios para uso humano - Granos enteros de elote envasados
NMX-F-423-1982	Productos alimenticios para uso humano - Espárragos envasados
NMX-F-028-1981	Alimentos para humanos - Chícharos envasados.
NMX-F-419-1982	Productos alimenticios para uso humano - Ejotes envasados
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto - Tolerancias y Métodos de Verificación.

NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1H
FRIJOL 500 g

Descripción y composición:

Frijoles variedades claros, según la NMX-FF-038-SCFI-2016. Grano perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilonoidea*, género *Phaseolus* y especie *vulgaris* Linneo, son plantas de origen americano de la familia de las leguminosas. Las semillas y vainas de estas plantas se usan como alimento y en la producción de forraje.
Son hierbas rastreras y trepadoras con foliolos de tres hojas. El color de sus flores tiene tonalidades rosas, lilas y violetas. Sus semillas, lo que conocemos como frijol propiamente, tiene forma de riñón y crecen en una vaina comestible como legumbre (ejotes, del náhuatl exotl), preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

Deberá ser de cosecha reciente, local, calidad de categoría Primera.

Características Sensoriales:

Características	Especificación
Color	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del producto. 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.
Aspecto/Apariencia	Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

Características Fisicoquímicas:

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Mínimo – 13.5 % Máximo
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50 % Máximo
Otros	0.30 % Máximo
Total	0.80 % Máximo
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.80 % Máximo
Hongos	0.50 % Máximo
Insectos y roedores	1.00 % Máximo
Desarrollo germinal	0.10 % Máximo
Total	2.40 % Máximo
Variedades	
Contrastantes	0.75 % Máximo

Afines	1.50 % Máximo
Total	2.25 % Máximo
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.50 % Máximo
Manchados	2.00 % Máximo
Ampollados	2.00 % Máximo
Total	5.50 % Máximo
Presencia de plaga	0.00 % Máximo
Suma total	10.95 % Máximo
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos máximo en olla de presión casera

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.1 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Materia extraña: Deberá cumplir con la tabla de especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar 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, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

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.

Envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 40, en presentación de 500 g.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad.

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.

El empaque colectivo en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
1. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "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.
7. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
8. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
9. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
10. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. 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, según aplique el producto.
11. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
12. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
13. País de origen.
14. Identificación del lote, que sea siempre visible.
15. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
16. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)

Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).

g. Fibra dietética (g).
h. Sodio (mg).
i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

17. Información en español.
18. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
19. El diseño del empaque será a selección de color.
20. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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 aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fabaceas - Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información

	comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
Codex Stan 193-1995	Norma del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1I
FRIJOL 1 Kg

Descripción y composición:

Frijoles variedades claros, según la NMX-FF-038-SCFI-2016. Grano perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilonoidea*, género *Phaseolus* y especie *vulgaris* Linneo, son plantas de origen americano de la familia de las leguminosas. Las semillas y vainas de estas plantas se usan como alimento y en la producción de forraje.
Son hierbas rastreras y trepadoras con foliolos de tres hojas. El color de sus flores tiene tonalidades rosas, lilas y violetas. Sus semillas, lo que conocemos como frijol propiamente, tiene forma de riñón y crecen en una vaina comestible como legumbre (ejotes, del náhuatl exotl), preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

Deberá ser de cosecha reciente, local, calidad de categoría Primera.

Características Sensoriales:

Características	Especificación
Color	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del producto. 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.
Aspecto/Apariencia	Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

Características Fisicoquímicas:

Especificación	Límite
Contenido neto	1 Kg (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Mínimo – 13.5 % Máximo
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50 % Máximo
Otros	0.30 % Máximo
Total	0.80 % Máximo
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.80 % Máximo
Hongos	0.50 % Máximo
Insectos y roedores	1.00 % Máximo
Desarrollo germinal	0.10 % Máximo
Total	2.40 % Máximo
Variedades	
Contrastantes	0.75 % Máximo
Afines	1.50 % Máximo

Total	2.25 % Máximo
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.50 % Máximo
Manchados	2.00 % Máximo
Ampollados	2.00 % Máximo
Total	5.50 % Máximo
Presencia de plaga	0.00 % Máximo
Suma total	10.95 % Máximo
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos máximo en olla de presión casera

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.1 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Materia extraña: Deberá cumplir con la tabla de especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar 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, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

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.

Envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 40, en presentación de 1 Kg.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad.

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.

El empaque colectivo en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "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.
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. 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, según aplique el producto.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).

g. Fibra dietética (g).
h. Sodio (mg).
i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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 aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fabaceas - Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
Codex Stan 193-1995	Norma del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1J
GARBANZO SECO 250 g

Descripción y composición:

Los garbanzos secos corresponden a las semillas de la planta *Cicer arietinum L.*, pueden ser de color crema, amarillas, marrón, negras 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. Preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

Deberá ser de cosecha reciente, local, calidad de categoría Primera.

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	Límite
Contenido neto	250 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Mínimo – 13.5 % Máximo
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50 % Máximo
Otros	0.30 % Máximo
Total	0.80 % Máximo
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.80 % Máximo
Hongos	0.50 % Máximo
Insectos y roedores	1.00 % Máximo
Desarrollo germinal	0.10 % Máximo
Total	2.40 % Máximo
Variedades	
Contrastantes	0.75 % Máximo
Afines	1.50 % Máximo

Total	2.25 % Máximo
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.50 % Máximo
Manchados	2.00 % Máximo
Ampollados	2.00 % Máximo
Total	5.50 % Máximo
Presencia de plaga	0.00 % Máximo
Suma total	10.95 % Máximo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.1 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Materia extraña: Deberá cumplir con la tabla de especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar 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, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

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.

Envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 40, en presentación de 250 g.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad.

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.

El empaque colectivo en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "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.
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. 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, según aplique el producto.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).

g. Fibra dietética (g).
h. Sodio (mg).
i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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 aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fabaceas - Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y métodos de prueba.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
Codex Stan 193-1995	Norma del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
De La Cruz-Medidna, J., Del Angel-Coronel, O. (2014) Operaciones postcosecha en garbanzo. Instituto Tecnológico de Veracruz, Disponible en: http://www.ipcinfo.org/fileadmin/user_upload/inpho/compendium/docs/Post_Harvest_Compendium_GARBANZO-2011-es-sm.pdf	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1K
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO 1 Kg

Descripción y composición:

Es el producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado (Zea-*Mays*) sanos, limpios y previamente sometidos a cocción parcial con agua en presencia de Hidróxido de Calcio (Cal), u otro material alcalino, lo que permite suavizar el grano y facilitar la separación de la cáscara y posterior molienda.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.
Aspecto/Apariencia	Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Tamiz NMX No. 24 M. – 60 U.S.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	50,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	100 UFC/g Máximo
Hongos	1,000 UFC/g Máximo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	1 Kg (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	12.5 % Máximo
Proteína en base seca	7 % Mínimo
Proteína en base húmeda	6 % Mínimo
Cenizas en base seca	3.5 % Máximo
Cenizas en base húmeda	3 % Máximo
Extracto etéreo en base seca	3 % Mínimo
Extracto etéreo en base húmeda	2.5 % Mínimo
Fibra dietética Total en base seca	6 % Mínimo
Fibra dietética Total en base húmeda	5 % Mínimo
Sodio	Menor a 300 mg/100 g

La Harina de maíz nixtamalizado debe ser restituida 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 mg/Kg Mínimo	Mononitrato de tiamina

Riboflavina (Vitamina B2)	3 mg/Kg Mínimo	Riboflavina
Niacina (Vitamina B3)	35 mg/Kg Mínimo	Nicotinamida

La Harina de maíz nixtamalizado debe ser adicionada 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 mg/kg Mínimo	Ácido fólico
Hierro (como ión ferroso)	40 mg/kg Mínimo	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40 mg/Kg Mínimo	Óxido de zinc

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Arsénico	0.3 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	12 microgramos /Kg Máximo

Aditivos
Sólo 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 excretas, en 50 g de producto. NOM-247-SSA1-2008.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar 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, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

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.

Empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg.

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.

El empaque colectivo plástico polietileno de 58.5 cm de ancho, 46 cm de largo y peso de 35 gramos lo suficientemente resistente con 10 piezas.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "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.
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. 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, según aplique el producto.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.

b. Contenido energético (Kcal).
c. Proteínas (g).
d. Grasas totales (g)
e. Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
f. Hidratos de carbono disponibles (g)
   Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
g. Fibra dietética (g).
h. Sodio (mg).
i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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 aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NOM-187-SSA1/SCFI-2002	Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.
NMX-F-046-SCFI-2018	Harina de maíz nixtamalizado.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	ProFductos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1L
HARINA INTEGRAL PARA HOT CAKES 500 g

Descripción y composición:

La harina integral preparada para hot cakes, es una mezcla de harina de trigo, salvado, granillo, leche en polvo, azúcar, sal, grasa vegetal, albumina de huevo, vainilla, polvo para hornear, adicionada con hierro, zinc y ácido fólico, lista para preparar solo agregando leche.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Blanco o ligeramente amarillo, característico.
Olor	Característico del producto, sin ningún olor extraño.
Sabor	Farináceo característico del producto, sin sabor extraño o desagradable.
Aspecto/Apariencia	Polvo fino, uniforme característico del producto

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofilicas aerobias	10,000 UFC/g Máximo
Hongos	300 UFC/g Máximo
Coliformes totales	<30 UFC/g
Salmonella (en 25 g)	Negativo con huevo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	15 % Máximo
Proteína	9.5 % Mínimo
Extracto etéreo	4 % Máximo
Fibra dietética	6 % Mínimo
Sodio	300 mg/100 g Máximo

La Harina integral para preparar hot cakes debe ser adicionada 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 mg/kg Mínimo	Ácido fólico
Hierro (como ión ferroso)	40 mg/kg Mínimo	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40 mg/Kg Mínimo	Óxido de zinc

La Harina integral para preparar hot cakes debe ser restituida 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 mg/Kg Mínimo	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (Vitamina B2)	3 mg/Kg Mínimo	Riboflavina
Niacina (Vitamina B3)	35 mg/Kg Mínimo	Nicotinamida

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos /Kg Máximo

Aditivos
Sólo 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 especificiones 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 excretas, en 50 g de producto. NOM-247-SSA1-2008.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar 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, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

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.

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 500 g.

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.

Empaque colectivo en bolsa de polipropileno transparente con 25 piezas.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "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.
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. 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, según aplique el producto.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).

f. Hidratos de carbono disponibles (g)
   Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
g. Fibra dietética (g).
h. Sodio (mg).
i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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 aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones

	sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NMX-F-007-1982	Alimento para Humanos. Harina de Trigo
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1M
LENTEJA CHICA 250 g

Descripción y composición:

La lenteja (*Lens esculenta*) es una semilla leguminosa rica en proteínas y hierro, cuya planta herbácea tiene vida anual y pertenece a la familia de las *Papilonáceas* o *Fabaceae* y crecen en vainas que contienen una o dos semillas, pardas en forma de disco de medio centímetro de diámetro aproximadamente, extraídos de la vaina, con tallos de 30 a 40 cm, endebles, ramosos y estriados, hojas oblongas, estípulas lanceoladas, zarcillos poco arrollados, flores blancas con venas moradas, sobre un pedúnculo axilar, y fruto en vaina pequeña. Éstas son diferenciadas de las semillas oleaginosas de leguminosas por su bajo contenido de grasa.

Deberá ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, calidad de categoría Primera.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de la variedad de la semilla sana, seca y limpia. Sin colores extraños. De pardo a verde claro o verde amarillento.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Característico del producto, 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	Límite
Contenido neto	250 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Mínimo – 13.5 % Máximo
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50 % Máximo
Otros	0.30 % Máximo
Total	0.80 % Máximo
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.80 % Máximo
Hongos	0.50 % Máximo
Insectos y roedores	1.00 % Máximo
Desarrollo germinal	0.10 % Máximo
Total	2.40 % Máximo
Variedades	
Contrastantes	0.75 % Máximo
Afines	1.50 % Máximo
Total	2.25 % Máximo
Granos defectuosos	

Partidos o quebrados	1.50 % Máximo
Manchados	2.00 % Máximo
Ampollados	2.00 % Máximo
Total	5.50 % Máximo
Presencia de plaga	0.00 % Máximo
Suma total	10.95 % Máximo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.1 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Materia extraña: Deberá cumplir con la tabla de especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar 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, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

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.

Envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 40, en presentación de 250 g.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad.

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.

El empaque colectivo en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "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.
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. 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, según aplique el producto.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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 aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fabaceas - Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y

	métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
Codex Stan 193-1995	Norma del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-deabundancia	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1N
LENTEJA CHICA 500 g

Descripción y composición:

La lenteja (*Lens esculenta*) es una semilla leguminosa rica en proteínas y hierro, cuya planta herbácea tiene vida anual y pertenece a la familia de las *Papilonáceas* o *Fabaceae* y crecen en vainas que contienen una o dos semillas, pardas en forma de disco de medio centímetro de diámetro aproximadamente, extraídos de la vaina, con tallos de 30 a 40 cm, endebles, ramosos y estriados, hojas oblongas, estípulas lanceoladas, zarcillos poco arrollados, flores blancas con venas moradas, sobre un pedúnculo axilar, y fruto en vaina pequeña. Éstas son diferenciadas de las semillas oleaginosas de leguminosas por su bajo contenido de grasa.

Deberá ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, calidad de categoría Primera.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de la variedad de la semilla sana, seca y limpia. Sin colores extraños. De pardo a verde claro o verde amarillento.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Característico del producto, 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	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Mínimo – 13.5 % Máximo
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50 % Máximo
Otros	0.30 % Máximo
Total	0.80 % Máximo
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.80 % Máximo
Hongos	0.50 % Máximo
Insectos y roedores	1.00 % Máximo
Desarrollo germinal	0.10 % Máximo
Total	2.40 % Máximo
Variedades	
Contrastantes	0.75 % Máximo
Afines	1.50 % Máximo
Total	2.25 % Máximo

Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.50 % Máximo
Manchados	2.00 % Máximo
Ampollados	2.00 % Máximo
Total	5.50 % Máximo
Presencia de plaga	0.00 % Máximo
Suma total	10.95 % Máximo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.1 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Materia extraña: Deberá cumplir con la tabla de especificaciones de calidad y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar 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, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

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.

Envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 40, en presentación de 500 g.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad.

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.

El empaque colectivo en costales de rafia o fardos de polietileno calibre 400 de 25 Kg y/o 50 Kg.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "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.
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. 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, según aplique el producto.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).

g. Fibra dietética (g).
h. Sodio (mg).
i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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 aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fabaceas - Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información

	comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
Codex Stan 193-1995	Norma del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-deabundancia	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

Especificaciones Técnicas de Calidad
Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

ANEXO 1Ñ
NOPALES EN TROZO 500 g

Descripción y composición:

Se entiende por nopales envasados, al producto obtenido a partir de las paletas carnosas erizadas de espinas que representan las hojas de la planta de la familia de las cactáceas *Opuntia ficus* indica las cuales deben estar sanas, limpias y sin espinas, envasadas en recipientes sanitarios de cierre hermético y sometidas a proceso térmico antes y después de cerrado para asegurar su conservación.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Verde característico.
Olor	Característico y libre de olores extraños.
Sabor	Característico y libre de sabores extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Tierna y que no estén excesivamente duros.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Masa drenada	300 g Mínimo
Acidez*	0.5 % – 2.5 %
pH	3.0 – 5.0
Sodio	Menor a 300 mg/100 g

*Aplica a nopales en vinagre y en escabeche.

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	1.0 mg/kg Máximo
Cadmio	0.2 mg/kg Máximo
Arsénico	1.0 mg/kg Máximo

Aditivos
Sólo 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: fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra 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 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar 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, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El envase debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para garantizar la vida útil del producto.

La presentación en bolsa Pouch retorteable, tipo almohada transparente con tres sellos de fábrica de 500 g con una masa drenada de 300 g.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 30 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.

1. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "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.
7. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
8. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
9. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
10. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. 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, según aplique el producto.
11. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
12. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
13. País de origen.
14. Identificación del lote, que sea siempre visible.
15. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
16. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
17. Información en español.
18. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
19. El diseño del empaque será a selección de color.
20. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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 aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-451-1983	Alimentos para Humanos. Nopales envasados.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.	

(SNDIF)
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.

ANEXO 1O
PASTA CON FIBRA PARA SOPA 200 g

Descripción y composición:

Producto obtenido por el amasado mecánico de sémola o harinas, cualquiera de estas procedente en su totalidad de trigos duros con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, a la que se le ha agregado salvado, salvadillo o acemite, sémolas integrales, semolinas integrales o harinas de trigos duros integrales, la pasta es sometida a un proceso de moldeado laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación, cocción y corte. 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). Adicionada con hierro y ácido fólico.

Se deberá entregar variedades diferentes para preparar sopa aguada.

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 sabores extraños o desagradables.
Apariencia	No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Hongos	200 UFC/g Máximo
Levaduras	150 UFC/g Máximo
Coliformes totales	<10 UFC/g
E. Coli	Ausente

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	200 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	13 % Máximo
Proteína	13 % Mínimo
Cenizas	1.25 % Máximo
Fibra dietética	6 % Mínimo

La pasta con fibra para sopa debe ser adicionada con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento	Nivel Mínimo de Adición mg/kg de harina
Ácido fólico	2 mg/kg Mínimo
Hierro (como ión ferroso)	40 mg/kg Mínimo

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos /Kg Máximo

Aditivos
Sólo 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.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar 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, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

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.

Envasado en bolsa de polipropileno transparente, en presentación de 200 g.

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.

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 50 piezas.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "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.
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. 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, según aplique el producto.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).

h. Sodio (mg).
i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)

18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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 aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de

	harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-023-NORMEX-2002	Alimentos - Pasta – Características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1P
PECHUGA DE POLLO DESHEBRADA 125 g

Descripción y composición:

Es un producto elaborado de la pechuga de pollo la cual debe ser cocida y posteriormente deshebrada. Es empacado en bolsas tipo pouch retorteables y/o lata y sometido a un proceso térmico con lo cual se logra su inocuidad y estabilidad a temperatura ambiente, sin conservadores.

Características Sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico a la carne de pollo cocida, amarillo claro.
Olor	Característica a la carne cocida, sin olores agrios o putrefactos o presencia de aromas a descomposición.
Sabor	Debe ser agradable y característico a carne de pollo.
Apariencia/Aspecto	Carne deshebrada, cocida, firme sin deshacerse.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	125 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Masa drenada	115 g Mínimo
Autenticidad de pollo	Características propias del pollo
Cenizas	1.5 g/100g Máximo
Grasa Total	4.5 g/100g Máximo
Proteína	23 g/100g Mínimo
Sodio	Menor a 300 mg/100 g

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	1.0 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Arsénico*	0.5 mg/kg Máximo
Arsénico	1 mg/kg Máximo
Estaño	50 mg/kg Máximo
*Estaño	250 mg/kg Máximo

*Solo en envase metalico

Aditivos
Sólo 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 por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar 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, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Presentación de 125 g contenido neto y con masa drenada de 115 g. El envase debe quedar herméticamente en Pouch (envase flexible retortable) y/o lata sellado y sometido a un proceso térmico que asegura la esterilidad comercial, para garantizar la vida útil del producto.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 100 piezas.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.

6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "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.
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. 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, según aplique el producto.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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 aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

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. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-128-SCFI-2016	Productos avícolas carne de pollo de engorda en canal y en piezas clasificación.
NOM-213-SSA1-2018	Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
NOM-194-SSA1-2004	Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.

ANEXO 1Q
SOYA TEXTURIZADA 330 g.

Descripción y composición:

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

Características	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
Bacterias mesofílicos aeróbias	20,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	10 UFC/g Máximo
Coliformes fecales	<3 NMP/g
Hongos	50 UFC/g Máximo
Levaduras	50 UFC/g Máximo
Salmonella spp.	Ausente en 25g
E. coli	Ausente

Características Fisicoquímicas

Soya texturizada a partir de Harina de soya desgrasada	
Especificación	**Límite**
Contenido neto	330 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	10 % Máximo
Proteína (BS) Base Seca	50 % Mínimo*
Cenizas (BS) Base Seca	8 % Máximo
Extracto etéreo (BS) Base Seca	5 % Máximo
Fibra cruda (BS) Base Seca	6 % Máximo

*Acorde a los Lineamientos de la EIASADC.

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	.1 mg/kg Máximo
Mercurio	1.0 mg/Kg Máximo

Aditivos
Sólo 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.

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar 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, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Condiciones de distribución: Los insumos deben ser transportados en caja cerrada en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.
Presentación en bolsa de polipropileno de 330 g.

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. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 50 piezas.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "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.
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. 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, según aplique el producto.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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 aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-800-SCFI-2017	Alimentos - Proteína texturizada de soya - Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y	

Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.

ANEXO 1R
CEREAL INTEGRAL DE ARROZ Y MAIZ CON EXTRACTO DE VAINILLA 30 g

Descripción y composición:

Los cereales integrales son productos elaborados a partir granos comestibles de ciertas plantas pertenecientes a la familia de las gramíneas tales como: mezcla trigo, maíz, arroz, avena, centeno, cebada, sorgo y amaranto, entre otros. Los granos pueden ser sometidos a un proceso de molienda, rompimiento, hojuelado, entre otros, conservando sus principales componentes anatómicos (salvado, endospermo y germen) y en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original.

El cereal integral es una mezcla de harina de arroz, harina de maíz y harina de arroz integral, fibra de maíz, proteína de chícharo, extracto de vainilla y sal yodada. Posteriormente es extruido en forma de aritos o dona dándole la consistencia deseada.

Características Sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto, café claro, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico del producto, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Apariencia/Aspecto	Apariencia uniforme, aspecto fresco.
Consistencia	Firme y semicrujiente.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofilicas aerobias	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g Máximo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Contenido energético	Menor de 275 kcal
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	Menor a 10 % de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	Menor a 1 % de las calorías totales del insumo
Azúcares libres añadidos	Menor a 10 % de las calorías totales del insumo
Sodio	Menor a 90 mg/30 g del producto

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

Aditivos
Sólo 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 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

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente calibre 40 micras, en presentación de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y

bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.
4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "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.
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. 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, según aplique el producto.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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 aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	Alimentos – Galletas. (valores de referencia).
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y

	levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS– GALLETAS
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1S
CEREAL INTEGRAL DE MAÍZ, ARROZ Y AMARANTO CON EXTRACTO DE NARANJA 30 g

Descripción y composición:

Los cereales integrales son productos elaborados a partir granos comestibles de ciertas plantas pertenecientes a la familia de las gramíneas tales como: mezcla trigo, maíz, arroz, avena, centeno, cebada, sorgo y amaranto, entre otros. Los granos pueden ser sometidos a un proceso de molienda, rompimiento, hojuelado, entre otros, conservando sus principales componentes anatómicos (salvado, endospermo y germen) y en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original.

El cereal integral es una mezcla de harina integral de maíz, harina integral de arroz, salvado de arroz, amaranto, extracto de naranja. Posteriormente es extruido en forma de mini puff o bolita dándole la consistencia deseada.

Características Sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto, café claro, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico del producto, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Consistencia	Firme y semicrujiente.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofilicas aerobias	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g Máximo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Contenido energético	Menor de 275 kcal
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	Menor a 10 % de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	Menor a 1 % de las calorías totales del insumo
Azúcares libres añadidos	Menor a 10 % de las calorías totales del insumo
Sodio	Menor a 90 mg/30 g del producto

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

Aditivos
Sólo 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 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

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente calibre 40 micras, en presentación de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.

4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "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.
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. 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, según aplique el producto.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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 aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	Alimentos – Galletas. (valores de referencia).
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos.

	Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS– GALLETAS
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1T
CEREAL INTEGRAL DE MAÍZ Y TRIGO CON EXTRACTO DE VAINILLA 30 g

Descripción y composición:

Los cereales integrales son productos elaborados a partir granos comestibles de ciertas plantas pertenecientes a la familia de las gramíneas tales como: mezcla trigo, maíz, arroz, avena, centeno, cebada, sorgo y amaranto, entre otros. Los granos pueden ser sometidos a un proceso de molienda, rompimiento, hojuelado, entre otros, conservando sus principales componentes anatómicos (salvado, endospermo y germen) y en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original.

El cereal integral es una mezcla de harina de maíz, harina de trigo, harina de trigo integral, fibra de maíz, extracto de vainilla y sal yodada. Posteriormente es extruido en forma de hojuela dándole la consistencia deseada.

Características Sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto, café claro, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico del producto, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Apariencia/Aspecto	Apariencia uniforme, aspecto fresco.
Consistencia	Firme y semicrujiente.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofilicas aerobias	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g Máximo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Contenido energético	Menor de 275 kcal
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	Menor a 10 % de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	Menor a 1 % de las calorías totales del insumo
Azúcares libres añadidos	Menor a 10 % de las calorías totales del insumo
Sodio	Menor a 90 mg/30 g del producto

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

Aditivos
Sólo 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 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

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente calibre 40 micras, en presentación de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.

4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "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.
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. 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, según aplique el producto.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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 aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	Alimentos – Galletas. (valores de referencia).
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos.

	Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS– GALLETAS
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1U
CEREAL INTEGRAL DE MAÍZ Y ARROZ CON EXTRACTO DE COCO 30 g

Descripción y composición:

Los cereales integrales son productos elaborados a partir granos comestibles de ciertas plantas pertenecientes a la familia de las gramíneas tales como: mezcla trigo, maíz, arroz, avena, centeno, cebada, sorgo y amaranto, entre otros. Los granos pueden ser sometidos a un proceso de molienda, rompimiento, hojuelado, entre otros, conservando sus principales componentes anatómicos (salvado, endospermo y germen) y en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original.

El cereal integral es una mezcla de harina de maíz, harina de arroz, harina de arroz integral, fibra de maíz proteína de chícharo, extracto de coco y sal yodada. Posteriormente es extruido en forma de arroz dándole la consistencia deseada.

Características Sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto, café claro, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico del producto, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Apariencia/Aspecto	Apariencia uniforme, aspecto fresco.
Consistencia	Firme y semicrujiente.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofilicas aerobias	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g Máximo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Contenido energético	Menor de 275 kcal
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	Menor a 10 % de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	Menor a 1 % de las calorías totales del insumo
Azúcares libres añadidos	Menor a 10 % de las calorías totales del insumo
Sodio	Menor a 90 mg/30 g del producto

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

Aditivos
Sólo 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 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

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente calibre 40 micras, en presentación de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.

4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "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.
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. 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, según aplique el producto.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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 aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	Alimentos – Galletas. (valores de referencia).
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos.

	Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS– GALLETAS
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1V
CEREAL INTEGRAL DE MAÍZ Y ARROZ CON EXTRACTO DE VAINILLA Y CANELA 30 g

Descripción y composición:

Los cereales integrales son productos elaborados a partir granos comestibles de ciertas plantas pertenecientes a la familia de las gramíneas tales como: mezcla trigo, maíz, arroz, avena, centeno, cebada, sorgo y amaranto, entre otros. Los granos pueden ser sometidos a un proceso de molienda, rompimiento, hojuelado, entre otros, conservando sus principales componentes anatómicos (salvado, endospermo y germen) y en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original.

El cereal integral es una mezcla de harina de maíz, harina de arroz y harina de arroz integral, fibra de maíz proteína de chícharo, extracto de vainilla, canela y sal yodada. Posteriormente es extruido en forma de arroz dándole la consistencia deseada.

Características Sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto, café claro, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Ligeramente dulce, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico del producto, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Apariencia/Aspecto	Apariencia uniforme, aspecto fresco.
Consistencia	Firme y semicrujiente.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofilicas aerobias	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g Máximo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	30 g De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Contenido energético	Menor de 275 kcal
Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	Menor a 10 % de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	Menor a 1 % de las calorías totales del insumo
Azúcares libres añadidos	Menor a 10 % de las calorías totales del insumo
Sodio	Menor a 90 mg/30 g del producto

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo

Aditivos
Sólo 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 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

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

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, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente calibre 40 micras, en presentación de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes.

Etiquetado: Para el Envase y Embalaje. La etiqueta debe cumplir lo especificado en la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
2. Nombre del programa al que se entregará el alimento.
3. Nombre o denominación del alimento.

4. Recomendación saludable.
5. Contenido neto y masa drenada.
6. Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
7. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "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.
8. Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
9. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
10. Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
11. El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. 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, según aplique el producto.
12. Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
13. Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
14. País de origen.
15. Identificación del lote, que sea siempre visible.
16. Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
17. **Declaración nutrimental.**
    De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
    a. Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
    b. Contenido energético (Kcal).
    c. Proteínas (g).
    d. Grasas totales (g)
    e. Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
    f. Hidratos de carbono disponibles (g)
       Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
    g. Fibra dietética (g).
    h. Sodio (mg).
    i. Información adicional (Vitaminas y Minerales)
18. Información en español.
19. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
20. El diseño del empaque será a selección de color.
21. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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 aplique y cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo: el alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 6.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	Alimentos – Galletas. (valores de referencia).
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos.

	Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS– GALLETAS
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	