

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ACEITE COMESTIBLE DE GIRASOL

Es el producto elaborado con el 99 % como mínimo de aceite comestible puro de girasol utilizado para consumo humano o para la elaboración de otros alimentos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	500 ml
Yodo absorbible (Índice de Yodo)	Máximo 145
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	Máximo 0.05%
Índice de peróxido	Máximo 2,0 meq./Kg
Humedad y Materia Volátil	Máximo 0.05 %
Materia extraña ligera	0,0
Materia extraña pesada	0,0

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*):

Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.
Sabor	Característico, del producto, exento de sabor extraño o rancio.
Apariencia	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293 K (20°C).

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Hierro mg/L	1,5 mg/kg
Cobre mg/L	0,1 mg/kg
Plomo mg/L	0,1 mg/kg de plomo
Arsénico mg/kg	0,1 mg/kg

El producto no debe contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan presentar un riesgo para la salud los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establece en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, capítulo X Aceites y grasas comestibles.

ADITIVOS (*)

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA

MATERIA EXTRAÑA (*)

De acuerdo a la NMX-F-265-SCFI-2005 Alimentos – Aceite Comestible puro de Girasol, el producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL (*)

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

ENVASE O EMPAQUE (*)

Recipientes de un material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación y no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

MARCADO Y ETIQUETADO (*)

La etiqueta debe cumplir lo especificado en la norma oficial mexicana NOM-051- SCFI/SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados. La tinta no debe contener plomo, incluir la leyenda *"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"*, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el escudo del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

EMBALAJE (*)

El embalaje debe ser de cartón resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas del producto y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución.

El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento. Así lo anota la NMX-F-223-2011, punto 8 Marcado, Etiquetado, Envase y Embalaje, 8.3 Embalaje.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NMX-F-101- SCFI-2012. Alimentos – Aceites y grasas vegetales o animales – Determinación de ácidos grasos libres – Método de prueba.
- NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- NMX-F-265-SCFI-2005 Alimentos – Aceite Comestible puro de Girasol – Especificaciones
- NMX-F-211-1987. Alimentos. Aceites y grasas vegetales o animales. Determinación de humedad y materia volátil.

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

- NMX-F-614- NORMEX-2004. Alimentos-determinación del índice de peróxidos en alimentos (Método titulométrico)-Método de prueba.
- NOM-002-SFCI-2011. Productos preenvasados contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA).

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

ARROZ SÚPER EXTRA

Granos de arroz pertenecientes a la familia gramíneas género *Oryza* especie *Oryza sativa* a los cuales, se les ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula que constituye el salvado, el arroz así obtenido es de color blanco característico. El grado de calidad solicitado es súper extra.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	LÍMITES
Contenido Neto (*)	1 Kg.
Humedad	Máximo 14%
*Grano entero	Mínimo 92 %
*Grano quebrado	Máximo 8 %
*Total de granos de arroz pulido.	100%
*Granos dañados por microorganismos y granos manchados e insectos	Máximo 2,0%
*Granos defectuosos por:	
*Palay	Máximo 0,1%
*Mal pulidos	Máximo 2,0%
*Cutícula roja	Máximo 1,0%
*Estrellado	Máximo 5,0%
*Yesosos	Máximos 4,0%
*Longitud del grano entero.	Mínimo 5.6 milímetros

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*):	LÍMITES
Color	Característico del producto.
Olor	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier otro olor extraño o desagradable.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto	Grano entero, uniforme, propio del producto.

CONTAMINANTES QUÍMICOS Y MATERIALES PASADOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0,5 mg/kg
Cadmio	0,1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

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.

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

ADITIVOS (*)

No aplica debido a que es un producto del campo que no lleva proceso de transformación.

VIDA DE ANAQUEL (*)

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE (*)

Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas.

EMBALAJE (*)

Costales nuevos o cajas de cartón, resistente e inocuo que no imparta olores y sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga sus propiedades físicas y sensoriales, evite su contaminación y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución.

El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o el deterioro del alimento.

IMPRESOS DEL EMPAQUE: (Para el Envase y Embalaje) (*)

Fecha de envasado, cosecha, fecha de caducidad, No. De lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados. La tinta no debe contener plomo, incluir la leyenda *"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"*, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el escudo del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NMX-FF-035-SCFI-2005, Productos Alimenticios No Industrializados para uso humano - Cereales – Arroz Pulido - (Oryza Sativa) Especificaciones y Métodos de Prueba.
- CODEX STAN 198 – 1995 - Norma del Codex para el Arroz

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

- 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 pruebas.
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.
- NOM-002-SCFI-2011, productos preenvasados, contenido neto, tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados.
- 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.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA).

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

ATÚN EN AGUA (LATA ABREFACIL)

Se entiende por atún y pescados similares enlatados a los productos alimenticios elaborados a partir del tejido muscular estriado compacto, en hojuelas, sanos limpios, comestibles ya sean frescos o frescos congelados, libre de piel, escamas, coágulos de sangre, agallas, espinas, vísceras y músculo medio superficial.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	LÍMITES
Contenido Neto (*)	140 gr.
Masa drenada (*)	Mínimo 95 gr
pH a 20º C (*)	Máximo 7.0%
Cenizas	Máximo 2,0 %
Proteína	Mínimo 18, 0 %
Humedad	Máximo 82,0 %
Sodio	Máximo 400 mg/100g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES
Mesófilos anaerobios (*)	Negativo.
Mesófilos aerobios	Negativo.
Termofílicos anaerobios (*)	Negativo.
Termofílicos aerobios (*)	Negativo.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico del producto y homogéneo.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños.
Sabor	Característico del producto, exento de sabores extraños.
Apariencia	En hojuelas, sin partículas ajenas al producto.

TOXICOLÓGICAS (*)	LIMITES MÁXIMOS (mg/kg)
Plomo	1.0 mg/Kg
Cadmio	0.5 mg/Kg
Metilmercurio	1.0 mg/Kg
Estaño *	100 mg/Kg
Histamina	100 mg/Kg

ADITIVOS (*)

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*).

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL (*).

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

ENVASE (*).

Deben ser recipientes herméticos de tipo sanitario, metálico lata redonda sin alteración de sellado, abre fácil, elaborados con materiales inocuos y resistentes a la distintas etapas del proceso, que garanticen su estabilidad, que eviten su contaminación sin alterar su calidad y especificaciones sanitarias.

EMBALAJE (*).

Debe de ser de cartón resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas del producto y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

IMPRESOS DEL ENVASE (*).

(Para el Envase y Embalaje). Fecha de envasado, fecha de caducidad, No. de lote, información nutrimental, ingredientes de elaboración, contenido neto, masa drenada, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial, modo de conservación. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas Preenvasados. La tinta no debe contener plomo. Incluir la leyenda. *"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"*. Así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el escudo del Estado; el envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESO PRODUCTIVO.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA.

- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas Preenvasados.
- NOM-084-SCFI-1994, Información Comercial - Especificaciones de Información Comercial Sanitaria para Productos de Atún y Bonita Preenvasados.

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

- NOM-116-SSA1-1994. Humedad.
- NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
- NMX-F-315-1978. Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
- NMX-F-317-NORMEX-2013 Determinación de pH en alimentos
- NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la pesca-productos alimenticios para consumo humano-atunes y pescados similares enlatados en aceite especificaciones.
- NMX-F-607-NORMEX-2002. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos -métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2002. Determinación de proteínas en alimentos -método de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, Congelados y procesados.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de Mayo de 2016.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA).

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

AVENA EN HOJUELAS

Es el producto obtenido de los granos de avena (avena sativa L) privados de sus tegumentos, precocidos, laminados y adicionados o no de aditivos permitidos por la Secretaría de Salud.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

LÍMITES

Contenido Neto (*)	1 Kg.
Humedad	Máximo 12.0 %
Proteínas	Mínimo 10.0 %
Extracto etéreo	Mínimo 5.0 %
Cenizas	Máximo 2.0%
Grasa	Mínimo 5.0 %
Fibra cruda	Máximo 2.5 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)

LÍMITES

Mesófilas aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Mohos	Máximo 100 UFG/g
Levaduras	Máximo 100 UFG/g
Coliformes Totales	Máximo 10 UFC/g
Salmonella en 25 gramos	Negativo
Coliformes fécales	Negativo

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)

LÍMITES

Color	Característico del producto.
Aspecto	Láminas, hojuelas pequeñas y blandas.
Olor	Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)

LÍMITES

Plomo	Máximo 0,5 mg/Kg
Cadmio	Máximo 0,1 mg/Kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / kg

ADITIVOS (*)

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA

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.

VIDA DE ANAQUEL (*)

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE (*)

Bolsa de polietileno sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

EMBALAJE (*)

Costales nuevos o cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

IMPRESOS DEL EMPAQUE (*)

(Para el Envase y Embalaje). Fecha de envasado, fecha de caducidad, No. de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas Preenvasados. La tinta no debe contener plomo. Incluir la leyenda. *Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa*". Así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el escudo del Estado; el envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados, contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales
- NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos-Hojuela de avena-Especificaciones y métodos de prueba.

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

- NOM-113-SSA1-2012. Cuenta Total de Coliformes en Placa
- NOM-111-SSA1-1994. Cuenta Total de Hongos y Levaduras.
- 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-608-NORMEX-2011. Proteína.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas Preenvasados.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de Mayo de 2016.
- NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA).

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

BARRA DE AMARANTO, AVENA Y FRUTAS CÍTRICAS DESHIDRATADAS (MANDARINA Y NARANJA).

Producto elaborado a base de granos de cereales u otros granos (harinas, sémolas o semolinas) con fruta deshidratada cítrica donde a través de un proceso de calentamiento son aglutinados formando una pasta para formar una barra comprimida apta consumo humano y de acuerdo a la normatividad aplicable al producto.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	LÍMITES
Contenido Neto (*)	30 g.
Humedad	Máximo 8 %
Fibra Dietética (*)	Mínimo 1.8g (>10% de la IDR)*
Azúcares (*)	Máximo 20 %
Grasa Total (*)	Máximo 35 %
Grasas saturadas (*)	Máximo 10%
Ácidos grasos trans (*)	Máximo 0.5g
Sodio (*)	Máximo 120 mg
Proteína	Mínimo 8%

Referencia: Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES
Mesofílicos Aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Mohos	Máximo 300 UFG/g
Coliformes Totales	Máximo <30 UFC/g o mL

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Beige claro, sin presentar manchas negras por quemaduras o residuos quemados.
Olor	Característico, no debe presentar olores extraños o rancidez.
Sabor	Característico del producto, dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños.
Apariencia	Firme y crujiente

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES
Plomo	0.5 mg/Kg
Cadmio	0.1 mg/Kg
Aflatoxinas	20 µg / Kg

ADITIVOS (*)

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA

MATERIA EXTRAÑA (*)

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas en 50 g de producto.

VIDA DE ANAQUEL (*)

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE (*)

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMBALAJE (*)

Cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

IMPRESOS DEL EMPAQUE (*)

(Para el Envase y Embalaje). Fecha de envasado, fecha de caducidad, No. de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. La tinta no debe contener plomo, incluir la leyenda *"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"*, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el escudo del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados, contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales
- NOM-030-SCFI-2006- Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-092-SSA1-1994. Cuenta Total de Mesofílicos Aerobios.
- NOM-113-SSA1-2012. Cuenta Total de Coliformes en Placa
- NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos.
- NOM-111-SSA1-1994. Cuenta Total de Hongos y Levaduras.
- 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-608-NORMEX-2011. Proteína.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas Preenvasados.
- NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de Mayo de 2016.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA).

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

BARRA DE AVENA, CEREAL MULTIGRANO ALTO EN PROTEÍNA CON COCO Y PIÑA DESHIDRATADA.

Producto elaborado a base de granos de cereales u otros granos y semillas comestibles, enteros o sus partes o molidos (harinas, sémolas o semolinas), con fruta deshidratada donde a través de un proceso de calentamiento son aglutinados formando una pasta para formar una barra comprimida apta consumo humano y de acuerdo a la normatividad aplicable al producto.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

LÍMITES

Contenido Neto (*)	30 g.
Humedad	Máximo 8 %
Fibra Dietética (*)	Mínimo 1.8g (>10% de la IDR)*
Azúcares (*)	Máximo 20 %
Grasa Total (*)	Máximo 35 %
Grasas saturadas (*)	Máximo 10%
Ácidos grasos trans (*)	Máximo 0.5g
Sodio (*)	Máximo 120 mg
Proteína	Mínimo 8%

Referencia: Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

LÍMITES

Mesofílicos Aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Mohos	Máximo 300 UFG/g
Coliformes Totales	Máximo <30 UFC/g o mL

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)

LÍMITES

Color	Beige claro, sin presentar manchas negras por quemaduras o residuos quemados.
Olor	Característico, no debe presentar olores extraños o rancidez.
Sabor	Característico del producto, dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños.
Apariencia	Firme y crujiente

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)

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

ADITIVOS (*)

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA

MATERIA EXTRAÑA (*)

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas en 50 g de producto.

VIDA DE ANAQUEL (*)

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE (*)

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMBALAJE (*)

Cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

IMPRESOS DEL EMPAQUE (*)

(Para el Envase y Embalaje). Fecha de envasado, fecha de caducidad, No. de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. La tinta no debe contener plomo, incluir la leyenda *"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"*, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el escudo del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados, contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales
- NOM-030-SCFI-2006- Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-092-SSA1-1994. Cuenta Total de Mesofílicos Aerobios.
- NOM-113-SSA1-2012. Cuenta Total de Coliformes en Placa
- NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos
- NOM-111-SSA1-1994. Cuenta Total de Hongos y Levaduras.
- 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-608-NORMEX-2011. Proteína.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas Preenvasados.
- NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de Mayo de 2016.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA).

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

ENSALADA DE VERDURAS ENLATADAS

Se trata del producto obtenido a partir de vegetales sanos, frescos, limpios, y enteros, en mezcla o de una sola variedad, los cuales se lavan, pelan y cortan, después se someten a un tratamiento térmico suave con agua caliente o vapor, se les adiciona un líquido de cobertura (salmuera), para finalmente envasarse.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	LÍMITES
Contenido Neto (*)	410 g.
Masa drenada	246g
Sodio (*)	Máximo 400 mg/100g

Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico de cada legumbre y con suficiente intensidad.
Olor	Característico de las legumbres exento de olores extraños.
Sabor	A verdura fresca y libre de sabores extraños.
Textura	Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES
Mesófilos anaerobios (*)	Negativo.
Mesófilos aerobios	Negativo.
Termofílicos anaerobios	(*) Negativo.
Termofílicos aerobios (*)	Negativo.

TOXICOLÓGICAS (*)	LIMITES MÁXIMOS (mg/kg)
Plomo	1.0 mg/Kg
Arsénico	1.0/mg/kg
Cadmio	0.2 mg/Kg
Estaño *	100 mg/Kg

ADITIVOS (*)

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL (*)

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O 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. Debe quedar herméticamente sellado y metálico lata sin alteración de sellado, abre fácil, que garanticen su estabilidad, que eviten su contaminación sin alterar su calidad y especificaciones sanitarias.

EMBALAJE (*)

Material resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

IMPRESOS DEL EMPAQUE (*)

(Para el Envase y Embalaje). Fecha de envasado, fecha de caducidad, No. de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas Preenvasados. La tinta no debe contener plomo, incluir la leyenda *"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"*, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el escudo del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-130-SSA1-1995.- Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
- NMX-F-028-1981- Alimentos para humanos-Chícharos envasados.
- NMX-F-414-1982- Alimentos para humanos-Champiñones envasados
- NMX-F-417-1982- Productos alimenticios para uso humano-Granos enteros de elote envasados.

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

- NMX-F-419-1982- Productos alimenticios para uso humano-Ejotes envasados
- Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012- "Verduras enlatadas, envasadas y congeladas" Profeco. Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012.
- 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.
- 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. DOF 16 de Mayo de 2016.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA).

ANEXO "J"

**ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017
RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE
ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA**

FRIJOL NEGRO

Es el grano que pertenece a la familia de las leguminosas. Siendo reconocidos por su forma oval, de tamaño mediano, de color negro, con textura y sabor bien definidos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

LÍMITES

Contenido Neto (*)	1 Kg.
Humedad	8.5 % ± 0.5 y 13.0 % ± 0.5

*Especificaciones Límites máximos de calidad (%)	
Categoría: I	
*Impurezas y materia extraña:	
Piedra	0.5
Otros	0.3
Total	0.8
*Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.8
Hongos	0.5
Insectos y roedores	1
Desarrollo germinal	10
Total	2.4
*Variedades	
Contrastantes	0.75
Afines	1.5
Total	2.25
*Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.5
Manchados	2
Ampollados	2
Total	5.5
Presencia de plaga	0
Suma total	10.95

Fuente: NMX-FF-038-SCFI-2016

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)

LÍMITES

Color	Característico de la variedad de grano
Olor	Debe ser el característico del grano de frijol sano, seco y limpio.
Sabor	Característico del grano, sin presentar sabores extraños.

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme propias del grano.
---------	---

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.2 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

Fuente: Codex Alimentarius

MATERIA EXTRAÑA (*)

No deberá contener pelos de roedor o excretas o cualquier otro material ajeno al producto y deberá cumplir con lo señalado en la Tabla Especificaciones de calidad.

ADITIVOS (*)

No aplica debido a que es un producto del campo que no lleva proceso de transformación.

VIDA DE ANAQUEL (*)

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE (*)

Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas.

EMBALAJE (*)

Costales nuevos o cajas de cartón, resistente, inocuo y no compartir olores o sabores al alimento que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que tenga la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

IMPRESOS DEL EMPAQUE (*)

(Para el Envase y Embalaje). Fecha de envasado, fecha de caducidad, No. De lote, información Nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial. Debe cumplir con lo que establece NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. La tinta no debe contener plomo, incluir la leyenda *"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"*, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el escudo del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad.

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NMX-F-607-NORMEX-2013. Alimentos-determinación de cenizas en alimentos-método de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2002. Determinación de proteínas en alimentos -método de prueba.
- NMX-F-613-NORMEX-2003. Determinación de fibra cruda en prueba.
- NMX-F-615-NORMEX-2004. Alimentos-determinación de extracto etéreo (método soxhlet) en alimentos- método de prueba.
- Norma del Codex para determinadas legumbres Codex Stan 171-1989
- NMX-FF-038-SCFI-2016. Fabáceas-frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) especificaciones 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-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.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA).

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

FRUTA DESHIDRATADA

Se denomina fruta deshidratada al producto fresco, sano y limpio, entero o dividido, con madurez apropiada, al que se le elimina parcial o totalmente el agua mediante un proceso de secado, sin ningún tipo de endulzante adicionado. Se puede encontrar una variedad de frutas deshidratadas. (Manzana, Piña, Mango).

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	LÍMITES
Contenido Neto (*)	30g.
Humedad	16-18%
Sodio	Máximo 400 mg/100g de producto.

Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES
Cuenta total de mesófilos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Coliformes Totales	< 30 UFC/g
Hongos	300 UFC/G

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Apariencia	Firme y aspecto fresco.
Color	característico de la fruta, libre de manchas o daños.
Olor	Característico del producto y ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez, libres de olores extraños.
Sabor	Debe ser característico de cada fruta y no tener ningún sabor extraño.

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES
Plomo	Máximo 0,5 mg/Kg
Cadmio	Máximo 0,1 mg/Kg

ADITIVOS (*)

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL (*)

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE (*)

Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE (*)

Cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

IMPRESOS DEL EMPAQUE (*)

(Para el Envase y Embalaje). Fecha de envasado, fecha de caducidad, No. de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas Preenvasados. La tinta no debe contener plomo, incluir la leyenda *"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"*, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el escudo del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- 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-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.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de Mayo de 2016.

ANEXO "J"

**ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017
RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE
ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA**

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA).

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

GALLETAS INTEGRAL CON FRESA DESHIDRATADA

Producto elaborado a base de una mezcla de harina integral, avena, azúcares, grasas, fruta deshidratada y otros aditivos opcionales, permitidos por la Secretaría de Salud.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

LÍMITES

Contenido neto	30 g
Humedad	Máximo 8 %
Fibra *	Mínimo 1.8 gramos (> 10% de la IDR)
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo*
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo*
Grasas saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 gramos*
Sodio	Máximo 120 miligramos*
Proteína	Mínimo 8%

Fuente: Criterios de Calidad Nutricia de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS

LÍMITES

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)

LÍMITES

Color	Característico del tipo de galleta sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Característico, no deber presentar olores extraños ni a rancidez.
Sabor	Característico, sin presencia de sabores extraños.
Apariencia	Tamaño uniforme de acuerdo al tipo y variedad de galleta, firme y crujiente.

ADITIVOS (*)

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña. Así como de cualquier contaminante químico o físico cuya presencia en el producto no sea deseable, considerándose como dañino a la salud del consumidor.

VIDA DE ANAQUEL (*)

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE (*)

Bolsa de polietileno sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales

EMBALAJE (*)

Cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

IMPRESOS DEL EMPAQUE (*)

(Para el Envase y Embalaje). Fecha de envasado, fecha de caducidad, No. de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas Preenvasados. La tinta no debe contener plomo, incluir la leyenda *"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"*, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el escudo del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NMX-F-006-1983. Alimentos y Galletas.

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados, contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales
- 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.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas Preenvasados.
- NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- NOM-030-SCFI-2006. Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de Mayo de 2016.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA).

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

GALLETA INTEGRAL CON ARÁNDANO Y MANZANA

Producto elaborado a base de una mezcla de harina integral, avena, azúcares, grasas, arándano con manzana y otros aditivos opcionales, permitidos por la Secretaría de Salud.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

LÍMITES

Contenido neto	30 g
Humedad	Máximo 8 %
Fibra *	Mínimo 1.8 gramos (> 10% de la IDR)
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo*
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo*
Grasas saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 gramos*
Sodio	Máximo 120 miligramos*
Proteína	Mínimo 8%

Fuente: Criterios de Calidad Nutricia de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS

LÍMITES

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)

LÍMITES

Color	Característico del tipo de galleta sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Característico, no deber presentar olores extraños ni a rancidez.
Sabor	Característico, sin presencia de sabores extraños.
Apariencia	Tamaño uniforme de acuerdo al tipo y variedad de galleta, firme y crujiente.

ADITIVOS (*)

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña. Así como de cualquier contaminante químico o físico cuya presencia en el producto no sea deseable, considerándose como dañino a la salud del consumidor.

VIDA DE ANAQUEL (*)

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE (*)

Bolsa de polietileno sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales

EMBALAJE (*)

Cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

IMPRESOS DEL EMPAQUE (*)

(Para el Envase y Embalaje). Fecha de envasado, fecha de caducidad, No. de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas Preenvasados. La tinta no debe contener plomo, incluir la leyenda *"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"*, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el escudo del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NMX-F-006-1983. Alimentos y Galletas.

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados, contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales
- 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.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas Preenvasados.
- NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- NOM-030-SCFI-2006. Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de Mayo de 2016.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA).

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA

Es el producto deshidratado que se obtiene de la molienda de granos de maíz sanos, limpios y previamente sometidos a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal), u otro material alcalino.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	LÍMITES
Contenido neto (*)	1 kg
Humedad	Máximo 15.0 %
Proteína (N x 6.25)	Mínimo 8 %
Extracto etéreo	Mínimo 4.0 %
Cenizas	Máximo 1.5 %
Fibra cruda	Máximo 2.0 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITES
Mesofílicos Aerobios *	50000 UFC/g.
Coliformes Totales*	100 UFC/g.
Hongos*	1, 000 UFC / g

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Debe ser blanco amarillento o Característico del producto
Olor	Debe ser característico y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.
Aspecto	Debe ser granuloso con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.250 mm de abertura de malla, tamiz
Sabor	Característico del producto y no tener ningún sabor extraño.

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	12 µg / Kg

NUTRIMENTOS	NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN MG/KG DE HARINA
Ácido fólico	2
Hierro (como ión ferroso)	40
Zinc	40

ADITIVOS (*)

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA

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.

VIDA DE ANAQUEL (*)

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE. (*)

El empaque debe ser en bolsa de papel, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación, o bien otro material resistente o inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

EMBALAJE (*)

Presentación de 10 paquetes de 1 kg. c/u, resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

IMPRESOS DEL EMPAQUE (*)

Fecha de envasado, caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo, incluir la leyenda *"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"*, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el escudo del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad: NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA.

- NMX-F-046-S-1980. Harina de maíz nixtamalizado.
- NOM-092-SSA1-1994. Cuenta total de mesófilas aerobios.
- NOM-113-SSA1-1994. Cuenta total de coliformes en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Cuenta total de mohos y levaduras.
- NOM-116-SSA1-1994. Humedad.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Proteína.
- 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.
- 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.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA).

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

LECHE SEMIDESCREMADA EN POLVO

Secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas, excluido el calostro, la cual es sometida a un proceso de deshidratación, garantizando la inocuidad del producto; además puede someterse a operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación establecidas en las Normatividad aplicable.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	LÍMITES
Contenido Neto (*)	210g
Grasa butírica % (m/m)	Mínimo 12 Máximo 14*
Humedad % m/m	Máximo 4
Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (m/m)	Mínimo 34
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos %(m/m) Mínimo 27	Mínimo 27

En la leche la relación caseína debe ser al menos de 80% (m/m).

* Punto 7.2.2 de la NOM-155-SCFI-2012

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico, amarillo cremoso.
Olor	Característico, exento de olores extraños o desagradables.
Sabor	Agradable y característico, exento de sabores extraños o desagradables.
Apariencia	Polvo fino, homogéneo, sin grumos o excepción de los que se deshacen fácilmente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Organismos Coliformes totales (*)	< 10 UFC / g o mL
Salmonella spp	Ausente en 25 g o mL.
Escherichia coli	< 3 NMP / g o mL
Enterotoxina estafilocócica	Negativo.

INHIBIDORES (*)	LIMITES
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

RESIDUOS (*)	LIMITES MÁXIMOS
Plomo	0.1 mg / kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg / kg
Aflatoxinas M1	0.5 microgramos / L

NUTRIMENTOS (*)	LIMITES
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 microgramos / L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 microgramos / L (200-300 UI/L)

AUTENTICIDAD

Deberá cumplir con las especificaciones establecidas por Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, establecidas para la leche semidescremada en polvo, para poder identificar adulteraciones en el producto es mediante estudios de las sustancias propias de la leche como proteína, esteroides, ácidos grasos, entre algunas otras, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes. (relación caseína/proteína, caracterización de perfil ácidos grasos C-4 a C-22 establecidos en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999 y el descrito en el numeral 8.7.1 de la NOM-155-SCFI-2012, y la *Determinación, identificación y cuantificación de esteroides*. Permite la detección del colesterol, el principal esteroide de la leche por contener grasa de origen animal y la presencia de grasa de origen vegetal, mediante el análisis de fitoesteroides (β -sitosterol, campesterol, stigmaterol, entre otros. Asimismo, la leche en polvo que contenga entre 12% m/m y 14% m/m de grasa butírica podrá denominarse semidescremada, siempre y cuando cumpla con todas las especificaciones de la leche parcialmente descremada contenidas en la NOM-155-SCFI-2012.

ADITIVOS (*)

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL (*)

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE (*)

Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE (*)

Cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

IMPRESOS DEL EMPAQUE (*)

(Para el Envase y Embalaje). En información comercial lo establecido por la (NOM-155-SCFI-2012 . Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados o en su caso con las NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006, NOM-086-SSA1-1994. La tinta no debe contener plomo, incluir las siguientes leyendas "*Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa*", así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el escudo del Estado, por tratarse de un producto en polvo deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: "*Consérvese en lugar fresco y seco*", "*Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración*" o cualquier otra equivalente. (NOM-243-SSA1-2010)

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-155-SCFI-2012- Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.
- NOM-243-SSA1-2010- Productos y Servicios. Leche, Formula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.
- NOM-002-SCFI-2011 "Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación"

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

- NOM-086-SSA1-1994- Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.
- 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.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- 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.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA).

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA

Leche es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas, excluido el calostro, la cual es sometida a un proceso de ultrapasteurización, garantizando la inocuidad del producto; además puede someterse a operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación de acuerdo a la normatividad aplicable.

Las leches que contengan entre 16 g/L y 18 g/L de grasa butírica podrán denominarse leche semidescremada, siempre y cuando cumplan con todas las especificaciones de la leche parcialmente descremada establecidas en la NOM-155-SCFI-2012.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	250 ml
Densidad a 15 °C, g/ml	1,029 mín.
Grasa butírica g/L (*)	16 g/L y 18 g/L
Acidez (expresada como ácido láctico) g/L	1,3 mín. 1,7 máx.
Sólidos no grasos de la leche, g/L	83 mín.
Punto crioscópico °C (°H)	Entre - 0,499 °C (- 0,520 °H) y - 0,529 °C (- 0,550 °H)
Lactosa g/L	43 mín.52 máx.
Proteínas propias de la leche g/L	30 mín.
Caseína g/L	24 mín.

Nota: En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).

*** Punto 7.1.1 de la NOM-155-SCFI-2012**

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico, blanco cremoso.
Olor	Característico, exento de olores extraños o desagradables.
Sabor	ligeramente dulce, exento de sabores extraños o desagradables.
Apariencia	Líquido, homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos o materia extraña.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesofílicos Aerobios	Negativo
Mesofílicos Anaerobios	Negativo
Termofílicos Aerobios	Negativo
Termofílicos Anaerobios	Negativo

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

INHIBIDORES (*)	LIMITES
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

RESIDUOS (*)	LIMITES MÁXIMOS
Plomo	0.1 mg / kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg / kg
Aflatoxina M1	0.5 microgramos / L

NUTRIMENTOS (*)	LIMITES
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 microgramos / L (1033-2333 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 microgramos / L (200-300 UI/L)

AUTENTICIDAD

Deberá cumplir con las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche (proteínas, esteroides, ácidos grasos, otros). Para el caso de la leche ultrapasteurizada, de los 30 g/L que debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser de Caseína. Y aplicando el método de prueba descritos en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999 y el descrito en el numeral 8.7.1 de la NOM-155-SCFI-2012. La Determinación, identificación y cuantificación de esteroides mediante el análisis de fitoesteroides (β sitosterol, campesterol, stigmasterol, entre otros).

ADITIVOS (*)

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL (*)

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

emplearlos, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE (*)

Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE (*)

Cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

IMPRESOS DEL EMPAQUE (*)

(Para el Envase y Embalaje). En información comercial lo establecido por la (NOM-155-SCFI-2012. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados o en su caso con las NOM-002-SCFI-2011, NOM-030-SCFI-2006, NOM-086-SSA1-1994. La tinta no debe contener plomo, incluir las siguientes leyendas *"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"*, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el escudo del Estado, Por tratarse de un producto ultrapasteurizado deberá señalar el modo de conservación con algunas de las siguientes leyendas: *"Manténgase o Consérvese en lugar fresco y seco"*. *"No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase"*. *"Refrigérese después de abrirse"* o leyendas equivalentes. (NOM-243-SSA1-2010).

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

El Licitante deberá presentar original y/o copia certificada para cotejo y dos copias simples legibles de la certificación o documento donde indique que está llevando el proceso de certificación de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, de conformidad con la Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007, Norma equivalente a ISO 22000:2005, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) como Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-155-SCFI-2012- Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

- NOM-243-SSA1-2010- Productos y Servicios. Leche, Formula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.
- NOM-086-SSA1-1994- Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.
- 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-051-SCFI/SSA1-2010- Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- 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.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA).

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

LENTEJA CHICA

Lentejas de Lens culinaris Medic. sin Lens esculenta Moench.; Se entiende por lenteja semillas secas de plantas leguminosas por su bajo contenido de grasa.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	LÍMITES
Contenido neto	1 kg
Humedad	13-15*

*CODEX-STAN-171-1989

*Especificaciones Límites máximos de calidad (%)	
Categoría: I	
*Impurezas y materia extraña:	
Piedra	0.5
Otros	0.3
Total	0.8
*Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.8
Hongos	0.5
Insectos y roedores	1
Desarrollo germinal	10
Total	2.4
*Variedades	
Contrastantes	0.75
Afines	1.5
Total	2.25
*Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.5
Manchados	2
Ampollados	2
Total	5.5
Presencia de plaga	0
Suma total	10.95

Fuente: NMX-FF-038-SCFI-2016

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico de la variedad del grano.
Olor	Característico del producto sin exhibir olores extraños.

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

Sabor	Característico del producto, sin presentar Sabores extraños.
Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme propios del producto.

CONTAMINANTES QUIMICOS (*)	LIMITES MAXIMOS
Plomo	0.2 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

Fuente: Codex Alimentarius

MATERIA EXTRAÑA (*)

No deberá contener pelos de roedor o excretas o cualquier otro material ajeno al producto y deberá cumplir con lo señalado en la Tabla Especificaciones de calidad.

ADITIVOS (*)

No aplica debido a que es un producto del campo que no lleva proceso de transformación.

VIDA DE ANAQUEL (*)

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE (*)

Bolsa de polietileno calibre 150-250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

EMBALAJE (*)

Costales nuevos o cajas de cartón, resistente, inocuo y no impartir olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

IMPRESOS DEL EMPAQUE (*)

(Para el Envase y Embalaje).- Fecha de envasado, fecha de caducidad, No. de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. La tinta no debe contener plomo, incluir las siguientes leyendas *"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"*, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el escudo del Estado; el envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA.

- Norma del Codex para determinadas legumbres Codex Stan 171-1989
- NMX-FF-038-SCFI-2016. Fabáceas - Frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) Especificaciones y métodos de prueba. Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales en el etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA).

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

PASTA PARA SOPA INTEGRAL.

DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, procedente en su totalidad de trigos duros (*Triticum durum*) con agua y otros ingredientes opcionales permitidos por la autoridad regulatoria; moldeado, Laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido neto	200 g
Humedad	Máximo 13 %
Proteína (N x 6.25)	Mínimo 13.0 %
Fibra	Mínimo 1.8 gramos (> 10% de la IDR)*
Azúcares	Máximo 20% de las calorías totales del insumo*
Grasas totales	Máximo 35% de las calorías totales del insumo*
Grasas saturadas	Máximo 10% de las calorías totales del insumo*
Ácidos grasos trans	Máximo 0.5 gramos*
Sodio	Máximo 120 miligramos*
Cenizas	Máximo 1.25 %
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / Kg

*De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017. Porción de 30g.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico del producto. Amarillo sin presentar quemaduras
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.
Apariencia	No debe presentar agrietamientos y/o estrellamientos y resistente

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Hongos	Máximo 200 UFC / g
Levaduras	Máximo 150 UFC / g
Coliformes totales	<10 UFC / g
Escherichia coli	Ausente

NMX-F-023-NORMEX-2002

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	20 µg/Kg

ADITIVOS (*)

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA

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.

VIDA DE ANAQUEL (*)

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE (*)

El empaque debe ser de polipropileno, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación, material resistente o inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento.

IMPRESOS DEL EMPAQUE (*)

(Para el Envase y Embalaje). Fecha de envasado, fecha de caducidad, No. de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas Preenvasados. La tinta no debe contener plomo, incluir la leyenda *"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"*, así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el escudo del Estado. El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

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-092-SSA1-1994. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Cuenta total de mohos y levaduras.
- NOM-210-SSA1-2014. Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NOM-116-SSA1-1994. Humedad.
- NMX-608-NORMEX-2011. Proteína.
- NMX-F-023-NORMEX-2002. Pasta características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Especificaciones generales en el etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16-05-16
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA).

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

SARDINA EN SALSA DE TOMATE

Es el producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas, perteneciente a los siguientes géneros: *Sardinops spp.*, *Etrumeus spp.*, *Engraulis spp.*, *Opisthonema spp.*, *Trachurus spp.*, y salsa de tomate como medio de cobertura, en envases herméticamente cerrados y deberán haber sido objeto de una elaboración suficiente que asegure su esterilidad. El producto deberá estar apegado a la normatividad aplicable.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Contenido neto

LÍMITES

475 g

Sodio *

Máximo 400 mg/100 g*

* De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

LÍMITES

Mesófilos anaerobios (*)	Negativo.
Mesófilos aerobios	Negativo.
Termofílicos anaerobios (*)	Negativo.
Termofílicos aerobios (*)	Negativo.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)

LÍMITES

Color	Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin colores extraos por contaminación o adulteración. .
Olor	Características de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.
Sabor	Agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.
Textura	Firme, suave, característica del producto enlatado.

TOXICOLÓGICAS (*)

LIMITES MÁXIMOS (mg/kg)

Plomo	1.0 mg/Kg
Cadmio	0.5 mg/Kg
Metilmercurio	0.5 mg/Kg
Estaño *	100 mg/Kg
Histamina	100 mg/Kg

ADITIVOS (*)

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*).

Debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedores, así como cualquier materia extraña ajena al producto.

VIDA DE ANAQUEL (*).

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento, a fin de que cuando sea recibido por el DIF Oaxaca se encuentren en buenas condiciones.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

ENVASE (*).

Deben ser recipientes herméticos de tipo sanitario, metálico lata redonda sin alteración de sellado, abre fácil, elaborados con materiales inocuos y resistentes a la distintas etapas del proceso, que garanticen su estabilidad, que eviten su contaminación sin alterar su calidad y especificaciones sanitarias.

EMBALAJE (*).

Debe de ser de cartón resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas del producto y evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos que el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

IMPRESOS DEL ENVASE (*).

(Para el Envase y Embalaje). Fecha de envasado, fecha de caducidad, No. de lote, información nutrimental, ingredientes de elaboración, contenido neto, masa drenada, nombre y domicilio del fabricante, marca comercial, modo de conservación. Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas Preenvasados. La tinta no debe contener plomo. Incluir la leyenda. *"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"*. Así como el logotipo del Sistema DIF Oaxaca y el escudo del Estado; el envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESO PRODUCTIVO.

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NORMAS DE REFERENCIA.

ANEXO "J"

ADJUNTO A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-SA-SD-0001-04/2017 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ASISTENCIA ALIMENTARIA EN LAS 8 REGIONES DEL ESTADO DE OAXACA, SOLICITADO POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE OAXACA

- NMX-F-179-SCFI-2001. Productos de la pesca - Sardinas y Pescados Similares Enlatados – Especificaciones.
- CODEX STAN 94-1981. Norma del Codex para las Sardinas y Productos Análogos en Conserva
- NOM-242-SSA1-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 sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Última modificación publicada en el DOF el 27/12/2012.
- 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-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.
- 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. Última modificación DOF 16-05-16.
- Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria 2017.

(*) PRUEBAS QUE DEBERAN ESTAR REPORTADAS EN LOS ANALISIS DE LABORATORIO, DICHO LABORATORIO DEBERA ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION, A.C. (EMA).