



**BAJA CALIFORNIA**  
Somos el corazón de Baja California

## Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 1 de 3

### Jefatura de Desarrollo Nutricional

#### Datos generales

**No. ETC:** 02      **Revisión:** A      **Fecha:** Diciembre 20, 2021.

**Nombre del producto:** Agua natural (Purificada)

**Descripción:** Agua cuya ingestión no cause efectos nocivos a la salud: libre de gérmenes patógenos y de sustancias tóxicas, y cumpla, además con los requisitos que se señalan en NOM-201-SSA1-2015.

**Normas de referencia:** NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias. NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados - contenido neto - tolerancias y métodos de verificación. NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### Características físicas del empaque y embalaje

<b>Contenido neto:</b>	20L
<b>Envase:</b>	Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.
<b>Etiqueta:</b>	La etiqueta debe cumplir lo especificado en la NOM-051-SCFI-SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-ensados-Información comercial y sanitaria-  Deberá tener impreso en el empaque los lineamientos de imagen gráfica establecidos: Pleca institucional y con la leyenda "No negociable", además de la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". La tinta deberá ser grado alimenticio.
<b>Embalaje:</b>	Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.
<b>Transporte</b>	El alimento debe ser transportado en caja cerrada, en condiciones que eviten su contaminación: por plagas o por cualquier contaminante físico, químico o biológico. Los vehículos deben estar limpios para evitar la contaminación durante el transporte.
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Almacén limpio, fresco y seco, evitar el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos los únicos permitidos son los que sean registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.
<b>Vida de anaquel:</b>	El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses a partir de la fecha de entrega del producto en los lugares establecidos en el contrato.

#### Características sensoriales

<b>Aspecto:</b>	Líquido, exento de partículas extrañas.
<b>Olor:</b>	Inodoro.
<b>Sabor:</b>	Insípido.
<b>Color:</b>	15 en la escala platino-Cobalto.

Referencia: P-DAPV-DN-CSA-09

Revisión: A



BAJA CALIFORNIA  
Somos el corazón de Baja California

## Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 2 de 3

### Jefatura de Desarrollo Nutricional

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

#### Análisis de calidad nutrimental

Características físicas:	
Contenido neto:	20L
Turbiedad (Límite máximo):	3.0 unidades nefelométricas de turbiedad (UNT).

#### Análisis de inocuidad

Características microbiológicas:	Límites máximos:		
Coliformes totales:	<1,1 NMP/100mL	0 (cero) UFC/100mL	Ausencia de organismos/100mL
Contaminantes químicos:	Límites máximos (mg/L):		
Antimonio:	0.005		
Arsénico:	0.01		
Bario:	0.70		
Borato como Boro:	5.00		
Cadmio:	0.003		
Cromo total:	0.05		
Cobre:	1.00		
Cianuro:	0.07		
Fluoruros como Flúor:	0.70		
Manganeso:	0.40		
Mercurio:	0.001		
Níquel:	0.02		
Nitrógeno de nitratos:	10.00		
Nitrógeno de nitritos:	0.06		
Plomo:	0.01		
Selenio:	0.01		
Desinfectantes:	Límites máximos permisibles (mg/L):		
Cloro residual libre:	0.1		
<b>Materias extrañas:</b>	El producto deberá estar libre de cualquier materia extraña.		

#### Aditivos

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.



**BAJA CALIFORNIA**  
Somos el corazón de Baja California

## Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 3 de 3

### Jefatura de Desarrollo Nutricional

#### Normatividad aplicable al proceso de producción



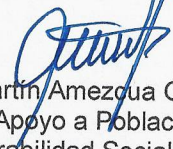
Con el fin de garantizar que el proceso de producción del alimento cumpla con los estándares de higiene y sanidad, que eviten todo riesgo físico, químico o microbiológico para la obtención de un producto inocuo para el consumidor final; la planta procesadora deberá cumplir con la siguiente normatividad:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

#### Criterio de aceptación/rechazo del producto

Concepto	Aceptación	Rechazo
<b>Aspecto</b>	Color, olor, sabor y apariencia de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, sabor y apariencia diferente a las características sensoriales establecidas.
<b>Envase</b>	Envase íntegro no debe presentar roturas rasgadas, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados con fugas o evidencia de plaga.
<b>Fecha de caducidad</b>	Vigente, de conformidad con la vida de anaquel establecida en este documento.	Vencida o con una vida de anaquel menor a la establecida en este documento.
<b>Transporte</b>	Limpio sin derrames caja cerrada sin evidencia de plagas, sin malos olores, sin restos de comida o sucios en general.	Sucio, con derrames, con malos olores, con restos de comida y sucios en general.

#### Sección de autorización

 Bioing. Diana Patricia Herrera Lerma Coordinador de Seguridad alimentaria <b>Elaboró:</b> (Puesto, nombre y firma)	 Guadalupe Becerra Quezada Jefe del Dpto. Apoyos Alimentarios y Desarrollo Nutricional <b>Revisó:</b> (Puesto, nombre y firma)	 C.P. Mario Martín Amezcua Guerrero Director de Apoyo a Población en Vulnerabilidad Social <b>Aprobó:</b> (Puesto, nombre y firma)
<b>Fecha (DD-MMM-AA):</b> 20-DIC-21	<b>Fecha (DD-MMM-AA):</b> 20-DIC-21	<b>Fecha (DD-MMM-AA):</b> 20-DIC-21