



Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 1 de 3

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 03

Revisión: A

Fecha: Diciembre 20, 2021.

Nombre del producto: Arroz extra

Descripción: Arroz pulido, al que se le ha quitado la cáscara, el germen, la capa de aleurona y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz.

Normas de referencia: NMX-FF-035-SCFI-2017. PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA CONSUMO HUMANO - CEREALES - ARROZ PULIDO (*Oryza sativa* L.) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA. NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. CODEX STAN 198-1995.-Norma del CODEX para el arroz. 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 pre-envasados-Información comercial y sanitaria-. NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Características físicas del empaque y embalaje

Contenido neto:	1Kg
Envase:	Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.
Etiqueta:	La etiqueta debe cumplir lo especificado en la NOM-051-SCFI-SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-envasados-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.
Embalaje:	Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.
Transporte	El alimento debe ser transportado en caja cerrada, en condiciones que eviten su contaminación: por plagas o por cualquier contaminante físico, químico o biológico. Los vehículos deben estar limpios para evitar la contaminación durante el transporte.
Condiciones de almacenamiento	Almacén limpio, fresco y seco, evitar el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. 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.
Vida de anaquel:	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

Aspecto:	Característico del grano sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.
Olor:	Debe ser el característico del grano de arroz sano, seco y limpio. No se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción.
Sabor:	Característico del producto exento de sabores extraños o rancios.
Color:	Blanco, característico del arroz pulido.

Referencia: P-DAPV-DN-CSA-09

Revisión: A



Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 2 de 3

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

Análisis de calidad nutrimental

Características fisicoquímicas	Límites (%):
Contenido neto:	1Kg
Humedad:	10 mínimo – 14 máximo
Total de grano de arroz pulido:	100
Grano entero:	Mínimo 82
Grano quebrado:	Máximo 18
Total, de variedades:	3.0
Contrastantes:	1.0
Afines:	2.0
Total de granos dañado:	3.0
Por microorganismos:	2.0
Manchados por calor:	1.0
Total de granos defectuosos:	18.55
Palay:	0.05
Mal pulidos:	3.50
Cutícula roja:	1.50
Estrellados:	7.50
Yesosos:	6.00
Longitud del grano (mm):	Arroz medio 5.60 a 6.59

Análisis de inocuidad

Contaminantes químicos:	Límites máximos:
Plomo:	0.5 mg/Kg
Cadmio:	0.1 mg/Kg
Aflatoxinas:	20 µg/Kg
Impurezas y materia extraña:	Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5% de impurezas y materia extraña en peso, y de éste parámetro, no más del 0.3% de semillas de maleza. Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro se considera impureza o materia extraña. No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar

Referencia: P-DAPV-DN-CSA-09

 Revisión: A



Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 3 de 3

Jefatura de Desarrollo Nutricional

exento de sus excretas en 50g de producto.

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
Aspecto	Color, olor, sabor y apariencia de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, sabor y apariencia diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Envase íntegro no debe presentar roturas rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados con fugas o evidencia de plaga.
Fecha de caducidad	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.
Transporte	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 Elaboró: (Puesto, nombre y firma)	 Guadalupe Becerra Quezada Jefe del Dpto. Apoyos Alimentarios y Desarrollo Nutricional Revisó: (Puesto, nombre y firma)	 C.P. Mario Martín Amezcua Guerrero Director de Apoyo a Población en Vulnerabilidad Social Aprobó: (Puesto, nombre y firma)
Fecha (DD-MMM-AA): 20-DIC-21	Fecha (DD-MMM-AA): 20-DIC-21	Fecha (DD-MMM-AA): 20-DIC-21