



Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 1 de 3

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 04

Revisión: A

Fecha: Diciembre 20, 2021.

Nombre del producto: Atún aleta amarilla en agua**Descripción:** Producto elaborado únicamente a partir de carne del pescado, procedente de la especie Thunnus albacares (aleta amarilla) en hojuelas, agua como medio de cobertura, el medio de cobertura puede contener extractos vegetales de soya, sal yodada. Envasado en recipientes herméticamente cerrados y esterilizados térmicamente para asegurar su conservación.**Normas de referencia:** NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la pesca – productos Alimenticios para consumo humano – atunes y Pescados similares enlatados en aceite –Especificaciones. NOM-008-SCFI-2002. Sistema general de unidades de medida. NOM-242-SSA1-2009. Productos y Servicios, Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. NOM-084-SCFI-1994. Información comercial-Especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Codex Stan-70 1981. Rev. 1-1995, Norma del Codex para el atún y el bonito en conserva. 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 pre – envasados – Información comercial y sanitaria, Última modificación 27 de marzo de 2020. NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Características físicas del empaque y embalaje

Contenido neto:

140g

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.

TransporteEl 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. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos los únicos permitidos son los que sean registrados por CICOPALFEST 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.



Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 2 de 3

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Características sensoriales

Aspecto:	Libre de piel, firme, suave, libre de espinas, en hojuelas: mezcla de partículas y pedazos en donde la mayor parte de éstos tienen como máximo 1,2 cm de longitud. La proporción de trozos de pescado de dimensiones inferiores a 1,2 cm rebasa el 30% de la masa drenada.
Olor:	Característico del producto, libre de olores desagradables por contaminación, alteración o adulteración o descomposición química o microbiológica.
Sabor:	Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o adulteración o descomposición química o microbiológica.
Color:	Color característico del producto, no debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o biológicos.
Textura:	Firme y propia del producto envasado.

Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

Análisis de calidad nutrimental

Características físicas	Límites
Contenido neto:	140g
Masa drenada:	100g
Características fisicoquímicas	Límites
Sodio:	< 350mg en 100g de producto
Proteína:	Mínimo 20%

Análisis de inocuidad

Características microbiológicas	Límites
Mesofílicos aerobios:	Negativo
Mesofílicos anaerobios:	Negativo
Termofílicos aerobios:	Negativo
Termofílicos anaerobios:	Negativo
Contaminantes químicos	Límites máximos (mg/Kg):
Cadmio (Cd):	0.5
Metilmercurio:	1.0
Plomo (Pb):	1.0
Estaño (Sn):	100
Histamina:	100
Materias extrañas:	El producto deberá estar libre de cualquier materia extraña.



Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 3 de 3

Jefatura de Desarrollo Nutricional

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.

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