



Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 1 de 2

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 06

Revisión: A


Fecha: Diciembre 20, 2021.

Nombre del producto: Bolsa

Descripción: Bolsa ecológica transparente con resistencia e impermeabilidad.

Normas de referencia: N/A, sin norma de referencia.

Características físicas del empaque y embalaje

Contenido neto:	Soporte de 20Kg
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:	<p>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.</p> <div style="text-align: center;"><p>Ilustración 1. Pleca institucional.</p></div> <p>Debe estar impreso en la bolsa el nombre y conformación del programa al cual pertenece.</p>
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 CICOPAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.
Vida de anaquel:	El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en su composición.

Características sensoriales

Aspecto:	Bolsa ecológica: 65 cm de largo x 40 cm de ancho. Incorporar pequeños orificios simétricos en la parte superior de la bolsa.
Olor:	N/A, no es alimento.
Sabor:	N/A, no es alimento.
Color:	Transparente.

Referencia: P-DAPV-DN-CSA-09

Revisión: A



Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 2 de 2

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

Análisis de inocuidad

Materias extrañas: El producto deberá estar libre de cualquier materia extraña.

Normatividad aplicable al proceso de producción

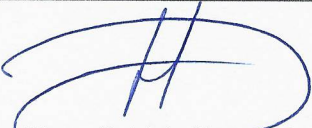


Con el fin de garantizar que el proceso de producción del alimento cumpla con los estándares de higiene y sanidad, que eviten todo riesgo físico, químico o microbiológico para la obtención de un producto inocuo para el consumidor final; la planta procesadora deberá cumplir con la siguiente normatividad:

- 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	N/A, no es alimento.	N/A, no es alimento.
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