



Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 1 de 3

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 12

Revisión: A

Fecha: Diciembre 20, 2021.

Nombre del producto: Harina de trigo integral

Descripción: Producto que se obtiene por molienda de grano maduro, entero, quebrado y seco, del género *Triticum*, L; de las especies *T. vulgare*, *T. compactum* y *T. Durum*, o mezclas de estos, limpios, enteros que conservan la cáscara y otros constituyentes en una proporción relativa similar a la del grano intacto original, lográndose esto de manera natural o por medios tecnológicos.

Normas de referencia: NOM-247-SSA1-2008. Cereales y sus productos. Bienes y Servicios. Punto 5.2.2 Harinas de cereales sémolas o semolinas. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias y Nutrimientales. NMX-F-007-1982. Harina de trigo. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Modificación el 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:	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. 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.

Características sensoriales

Aspecto:	Polvo uniforme, sin grumos.
Olor:	Característico del producto, sin ningún olor extraño.
Sabor:	Característico del producto, sin sabor extraño o desagradable.

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

Color: Blanco o ligeramente beige, característico del producto.

Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

Análisis de calidad nutrimental

Características fisicoquímicas	Límites máximos:
Contenido neto:	1Kg
Humedad (%):	14
Proteína (N x 5.7) (%):	9.0 – 9.5
Cenizas (%):	0.4 – 1.0

La harinas de trigo deben ser restituidas con los siguientes nutrimentos y a los niveles que se indican a continuación:

Tiamina(Vitamina B1):	5 mg/kg Fuente recomendada: Mononitrato de tiamina.
Riboflavina (Vitamina B2):	3 mg/kg Fuente recomendada: Rivo flavina.
Niacina (Vitamina B3):	35 mg/kg Fuente recomendada: Nicotinamida.

La harinas de trigo deben ser adicionadas con los siguientes nutrimentos y a los niveles que se indican a continuación:

Ácido fólico:	2 mg/kg Fuente recomendada: Ácido fólico.
Hierro (Como ión ferroso):	40 mg/kg Fuente recomendada: Sulfato o fumarato ferroso.
Zinc:	40 mg/kg Fuente recomendada: Óxido de zinc.
Fibra dietética:	1.8g por cada 30g ó mínimo 6%
Sodio:	< 350mg en 100g de producto

Análisis de inocuidad

Características microbiológicas:	Límites máximos:
Mesofílicos aerobios:	500,000 (UFC/g)
Contaminantes químicos	Límites máximos:
Plomo:	0.5 mg/Kg
Cadmio:	0.1 mg/Kg
Aflatoxinas:	20 µg/Kg
Materias extrañas:	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas en 50 g de producto.

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.



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
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