



## Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 1 de 3

### Jefatura de Desarrollo Nutricional

#### Datos generales

No. ETC: 23

Revisión: A

Fecha: Diciembre 20, 2021.

**Nombre del producto:** Productos cárnicos**Descripción:** Productos cárnicos crudos no acompañado de hueso y exceso de grasa, además de fibras nerviosas. No listos para consumo humano; Son aquellos productos provenientes de mamíferos o aves, crudos, que requieren un tratamiento térmico previo a su consumo. Estos productos NO se encuentran envasados en recipientes de cierre hermético.**Normas de referencia:** NOM-213-SSA1-2018. Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos. 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-030-SCFI-2006 Información comercial – Declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones. 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-ensados-Información comercial y sanitaria- y la NOM-213-SSA1-2018. Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

**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 y refrigerado 4°C, evitar el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz del sol directa 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 mínimo de 35 días a partir de la fecha de entrega del producto en los lugares establecidos en el contrato.

#### Características sensoriales

**Aspecto:**

Firme, elástica y no pegajosa.

**Olor:**

Característico del producto cárnico, no agrio, no putrefacto.

**Sabor:**

Característico del producto cárnico, sin sabores extraños o putrefactos.

**Color:**

Característico del producto cárnico.

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

#### Análisis de inocuidad

Características microbiológicas	Límites máximos
Productos cárnicos crudos no listos para el consumo:	
Escherichia coli O157:H7 (Productos elaborados con carne de bovino):	Ausente en 25g
<b>Contaminantes químicos</b>	
<b>Límites máximos</b>	
Clenbuterol: *Solo para carne de bovino.	Ausencia
Estaño: *Para productos cárnicos que no estén envasados en envases metálicos o latas sin barniz.	50 mg/Kg
<b>Materias extrañas:</b>	Deberá estar libre de materia extraña de origen animal, vegetal o mineral. Las astillas de hueso no deben tener una longitud mayor a 7mm.

#### 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
<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 rasgaduras, 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.

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. 3 de 3

### Jefatura de Desarrollo Nutricional

#### 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