



Comercializadora Rapifruit, S.A. de C.V.
Volcán Vesubio 6466 Col. El Collí C.P. 45070 Zapopan Jalisco.

LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL No. AD/CC/011/2024.
“ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA AYUDAS SOCIALES”
CON PARTICIPACIÓN DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES

0000340

ANEXO 1
PROPUESTA TÉCNICA

ZAPOPAN JALISCO A 11 DE MARZO DEL 2024.

COMITÉ DE ADQUISICIONES DEL SISTEMA DIF ZAPOPAN.
P R E S E N T E.

PARTIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS PRODUCTOS	PRESENTACIÓN Y CANTIDAD POR DESPENSA	MARCA	CANTIDAD POR DESPENSA	CADUCIDAD
1	Aceite vegetal Comestible, envase rígido y tapa sellada.	500 ml	Cristal	1	1 año.
2	Arroz blanco extra entero, cosecha reciente no mayor a 6 meses, empaquetado en bolsa de polietileno, con fecha de caducidad y lote visible.	1 kilo	Pionera	1	1 año.
3	Leche líquida ultra pasteurizada, deberá ser leche entera, empaque Tetrapack debidamente sellado y sin abolladuras, Proteínas 6g, Grasa 1 g con fecha de caducidad y lote visible.	1 litro	Gota Blanca	1	6 meses.
4	Lenteja en paquete debidamente cerrado sin agujeros ni aberturas, fecha de caducidad y lote visibles.	500 gramos	Oro'z	1	6 meses
5	Harina de maíz Nixtamalizada, paquete debidamente cerrado sin agujeros ni aberturas con fecha de caducidad y lote visible.	1 kilo	Minsa	1	6 meses
6	Avena en hojuelas, paquete debidamente cerrado sin agujeros ni aberturas con fecha de caducidad y lote visible.	1 paquete de 400 grs.	Oro'z	1	6 meses
7	Lata de Verduras, zanahoria, chícharo, papa, ejote, con fecha de caducidad y lote visible. Latería sin abolladura	1 lata de 410 grs.	La Prateria	1	1 año
8	Pasta para sopa, puede ser fideo, letras, coditos, paquete debidamente cerrado sin agujeros ni aberturas con fecha de caducidad y lote visible.	2 paquetes 200 grs. c/u.	La Perla	2	1 año
9	Atún en agua, con fecha de caducidad y lote visible, latería sin abolladura.	2 latas de 140 grs.	Mr. Acún	2	6 meses
10	Frijol Pinto empaquetado, cosecha no mayor a 6 meses en bolsa de polietileno con fecha de caducidad y lote visible.	1 kilo	Oro'z	1	1 año

YO HUGO MIGUEL ANGEL FREGOSO MUÑOZ EN MI CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE COMERCIALIZADORA RAPIFRUIT, S.A. DE C.V. , MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD , QUE RESPETARE LAS ESPECIFICACIONES MENCIONADAS Y QUE , EN CASO DE ENTREGAR ALGUN PRODUCTO DIFERENTE AL SOLICITADO EN LOS PEDIDOS , SERA NUESTRA RESPONSABILIDAD, SOLVENTAR EL GASTO POR NUESTRA PARTE Y REEMPLAZAR O CAMBIAR EL PRODUCTO FINAL EN CASO DE SER SOLICITADO, ASI MISMO ENTREGAREMOS EN EL DOMICILIO SOLICITADO Y EN LAS CANTIDADES PARCIALES SOLICITADAS POR EL AREA REQUIRIENTE.

EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO LA DESPENSA SE ENTREGARA EN UNA BOLSA RESISTENTE CON LOS PRODUCTOS SOLICITADOS Y SOLO EL PRODUCTO LECHE LÍQUIDA ULTRA PASTEURIZADA ENTERA SE ENTREGARA POR FUERA DE LA BOLSA.

SE ANEXAN FICHAS TÉCNICAS DE CADA PRODUCTO.

ATENTAMENTE,


HUGO MIGUEL ANGEL FREGOSO MUÑOZ
REPRESENTANTE LEGAL DE
COMERCIALIZADORA RAPIFRUIT, S.A. DE C.V.

FICHA TECNICA
ACEITE VEGETAL DE CANOLA
MARCA CRISTAL

0000347

Aceite vegetal Comestible, envase rígido y tapa sellada de 500 ML. Con vida de anaquel de 1 año



ACEITE VEGETAL DE CANOLA	
INFORMACION NUTRIMENTAL	
Tamaño de la porción:	1 cucharada (14 g)
Porciones por envase:	Aproximadamente 35
Contenido por porción	
Contenido Energético	518 kJ (126 kcal)
Proteínas	0g
Carbohidratos totales	0g
Azúcares	0g
Fibra dietética	0g
Grasas Totales	14g
Grasa Poliinsaturada	8.5g
Grasa Saturada	2.1g
Ácidos grasos Trans	0g
Colesterol	0mg
Ácido Linoléico (Omega6)	7.5g
Ácido linoléico (Omega3)	1g
Grasa Monoinsaturada (Omega9)	3.4g
Sodio	0mg
Vitamina E	6%VNR(Mex)

FICHA TECNICA

ARROZ BLANCO EXTRA ENTERO

Arroz blanco extra entero, de 1 kg, cosecha reciente no mayor a 6 meses, empaquetado en bolsa de polietileno, con fecha de caducidad y lote visible. Con tiempo de vida de anaquel de 1 año

3000340



INFORMACION NUTRIMENTAL	
Tamaño de la porción:	100gr
Porciones por envase	10
Contenido por porción	
Contenido Energético	529.10 kJ (124.7 kcal)
GRASAS	
Grasa Saturada	.1g
Sodio	1 mg
CARBOHIDRATOS	
Azucares	.1 g
Fibra Dietética	.4 g
Proteínas	2.7g
%VNR	
Fósforo	6 %
Magnesio y Zinc	5 %



COMERCIALIZADORA RAPIFRUIT SA DE CV

0000349

FICHA TÉCNICA



PRODUCTO: LECHE ENTERA, ULTRAPASTEURIZADA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D.

INGREDIENTES

Leche pura de vaca, vitamina A y vitamina D.

Contiene Caseína.

Contiene 5 g/Vitamina D y 664 g (equivalentes de retinol) (Vitamina A)/L.

CODIGO DE BARRAS

PRODUCTO

750 1094 510 961

CADUCIDAD

6 meses a partir de su elaboración.

ALMACENAMIENTO

Consérvese en un lugar fresco y seco. Mantener preferentemente a 4°C una vez abierto el envase.

EMPAQUE

Tetra Brick Slim multicapas de polietileno.
Tapa: Tapa-Rosca color blanco.

LEYENDAS

Este producto no contiene sellos ni leyendas.

ALTO	ANCHO	LARGO
20.6 cm	9.1 cm	5.85 cm

PRESENTACIÓN

Tetrapack **1L**




Contenido energético	Por 100 mL	58 kcal (244) kJ
	Por Envase:	580 kcal (2 440) kJ
	Por 100 mL	
Proteínas		3,1 g
Grasas Totales		3,0 g
Grasa saturada		1,93 g
Grasas trans		0,0 mg
Grasas poliinsaturadas		0,0 g
Grasas monoinsaturadas		0,0 g
Colesterol		0,0 mg
Carbohidratos disponibles		4,7 g
Azúcares		4,7 g
Azúcares Añadidos		4,7 g
Fibra Dietética		0,0 g
Sodio		48 mg
Calcio		122 mg
Vitamina A (equivalentes al retinol)		64,4 ug
Vitamina D		0,5 ug



COMERCIALIZADORA RAPIFRUIT SA DE CV


Comercializadora Rapifruit, S.A. de C.V.
Volcan vesubio #6466, El colli urbano.
Zapopan, Jalisco, México. C.P. 45070
Tel: +52 33 3563 0991/92
atencionalcliente@rapifruit.com
www.rapifruit.com

	PRODEYMA S.A. DE C.V.	Código: FT-CA-78
		Emisión: 20/07/2019
	Ficha técnica Lenteja OROZ	Actualización: 01
		Página: 1 de 5

Ingredientes: Producto alimenticio para consumo humano, perteneciente a la familia de las papilionáceas, especie *Lens culinaris*, *Lens esculenta*, es una planta leguminosa muy cultivada en todas las regiones templadas

I. Especificaciones de recepción.

Evaluación	Parámetro de aceptación	Parámetros de rechazo
Saco	Limpios, sin rotura	Sacos manchados, sucios, de productos no alimenticios.
Etiqueta (Datos)	Nombre del producto, Con lote y fecha de caducidad, contenido.	Sin identificación alguna.
Producto	Cumpla con especificaciones organolépticas.	Con exceso de paja, piedras o presencia de plaga.

	PRODEYMA S.A. DE C.V.	Código: FT-CA-78
		Emisión: 20/07/2019
Ficha técnica Lenteja OROZ		Actualización: 01
		Página: 2 de 5

II. Especificaciones del producto


0000351

2.1 Sensoriales

Determinación	Método	Parámetro
Color	Sensorial	Grano de color uniforme, café claro con mitades en color naranja
Apariencia	Sensorial	Grano entero, homogéneo, maduro, sano y limpio. Sin evidencia de plaga
Olor	Sensorial	Característico del grano fresco. Libre de olores de humedad, fermentaciones, rancidez y de cualquier otro olor extraño
Sabor	Sensorial	Característico del grano fresco, maduro y sano, libre de contaminantes y sabores extraños.

2.2 Físico químicas

Determinación	Método	Unidad	Límite mínimo	Límite máximo
Humedad	Termo - balanza	%	9	13
Grano quebrado	-	%	-	5
Impurezas propias del producto	NMX-FF-089-SCFI-2008	%	-	0.3
Piedras	NMX-FF-089-SCFI-2008	%	-	0.2

	PRODEYMA S.A. DE C.V.	Código: FT-CA-78
		Emisión: 20/07/2019
Ficha técnica Lenteja OROZ		Actualización: 01
		Página: 3 de 5

III. Características generales

Declaración Nutricional	
Contenido Energético por envase (1Kg) : 2627 kcal (11164kJ)	
Porciones por envase: Aprox. 26.32	Por 100g
Contenido Energético	263kcal (1116kJ)
Proteínas	9 g
Grasas Totales	0 g
Grasas Saturadas	0 g
Grasas Trans	0 mg
Hidratos de Carbono disponibles	15 g
Azúcar	0 g
Azúcar Añadido	0 g
Fibra dietética	9 g
Sodio	4 mg

NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Ingredientes: Lenteja

Este producto fue elaborado en una planta que procesa productos que **Contienen: caseína (leche) , soya y gluten (trigo).**

3.1 Proceso

El producto se consume después de retirar cualquier materia extraña se enjuaga con agua potable y se cocina.

1. Preparación enjuague dos tazas de lentejas.
2. Vacíe y cubra con 10 tazas de agua.
3. Cociné durante 25 minutos aprox. Ya cocinado agregué sal al gusto.

3.2 Uso

Usado en la industria alimenticia para elaborar productos como harinas, atoles, también en



	PRODEYMA S.A. DE C.V.	Código: FT-CA-78
		Emisión: 20/07/2019
	Ficha técnica Lenteja OROZ	Actualización: 01
		Página: 4 de 5

el uso del hogar en la preparación de distintos platillos.

3.2 Presentaciones

Envases de polietileno en presentaciones de 1kg, 400g, 500gr.

3.3 Almacenamiento

Conservar en lugares cerrados, secos, libre de polvo, protegido de roedores e insectos.

3.4 Embalaje y transporte

Se transporta en vehículo de caja seca

Presentación bolsa de polietileno con 60 piezas de 400gr:

Se colocan en tarimas de 40 bultos, 9 bultos por cama, con altura de 5 (peso aproximado de 960kilos por tarima).

Presentación bolsa de polietileno con 50 piezas de 400gramos:

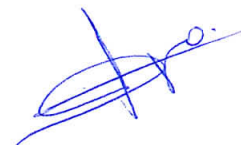
Se colocan en tarimas de 40 bultos, 7 bultos por cama, con altura de 5 y una última cama de 5bultos. (Peso aproximado de 800 kilos por tarima).

3.5 Vida útil

Vida útil: 12 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.

IV. Control de cambios

Revisión	Cambio	Fecha
00	Documento de nueva creación	20/07/2019
01	Actualizo declaración nutricional	01/03/2021



0000354

	PRODEYMA S.A. DE C.V.	Código: FT-CA-78
		Emisión: 20/07/2019
	Ficha técnica Lenteja OROZ	Actualización: 01
		Página: 5 de 5

V. Autorizaciones.

Elaboró	Reviso	Aprobado
T.Q.I. Maricela Flores O. Jefe de Calidad	T.Q.L. María José V. Supervisora de Calidad	ING. Axel Orozco N. Director General





**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO
GDL-Q-RE-C02**

0000355

PRODUCTO: Harina de Maíz Nixtamalizado, Adicionado con Proteínas, Vitaminas y Minerales.
Presentación colectivo de 10 paquetes de 1,000 grs. c/u en bolsa de papel.

SIGLAS PARA IDENTIFICACIÓN Y RASTREO: MNI

DESCRIPCION: Polvo fino homogéneo de color blanco cremoso con / sin pequeños puntos oscuros con olor y sabor característicos, obtenido de la molienda y secado del maíz nixtamalizado.

PROPIEDADES: Con Tiamina, Niacina, Riboflavina, Acido fólico, Hierro y Zinc

INGREDIENTES: Maíz, agua, cal, tiamina, niacina, riboflavina, Ac. fólico, hierro y zinc

ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO

Análisis	Unidades	Especificaciones
Humedad	%	11.0 Máx.
Proteína	%	7.0 Mín.
Fibra Cruda	%	2.0 Mín.
Cenizas	%	1.5 Max.
Grasas	%	0.5 - 5.5 %.
Carbohidratos	%	diferencia con 100
Color (Minolta)	Reflectancia	N.A.
		N.A.
pH	Unidades	7.2 Máx.
Consistencia (Bostwick)	cm.	2 - 9
Rendimiento	kg. masa / kg. harina	2.23 Mín.
Densidad Aparente	g. / lt.	510 Máx.
Granulometria		
Malla 20	% Retenido	0.0 Máx.
Malla 40	% Retenido	N.A.
Malla 60	% Retenido	N.A.
Material Extraño		
Fragmentos de Insectos	Unidades	0 en 50 gramos
Pelos de roedor	Unidades	0 en 50 gramos


MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Unidades	Especificaciones
Aflatoxinas	p.p.b	12 ufc-
Cuenta Bacteriana Total	u.f.c. / g.	50,000 Máx.
Cuenta Total de Hongos	u.f.c. / g.	1,000 Máx.
Cuenta Total de Levaduras	u.f.c. / g.	1,000 Máx.
Cuenta Coliformes Fecales	u.f.c. / g.	0
<i>E. Coli</i>	u.f.c. / g.	0

VIDA DE ANAQUEL La vida de anque del producto es de 9 meses bajo condiciones adecuadas.

ALMACENAJE Se debe de almacenar en un ambiente limpio, seco y ventilado.
La estiba es en tarima de 1.20 x 1.50 mts. Con una cama de 10 colectivos.
y una altura de 10 camas.Total por tarima 100 colectivos. Total 1 tm.

TRANPORTE Transporte limpio y seco y debidamente fumigado.

	PRODEYMA S.A. DE C.V.	Código: FT-CA-75
	Ficha técnica de avena hojuela ORO'Z.	Emisión: 01/08/2019
		Actualización: 02
		Página: 1 de 5




Avena de hojuela: Hojuela de Avena es el producto obtenido de granos de Avena (Avena Sativa) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente, cocidos y que han sido aplastados para formar hojuelas de un espesor tal que permite la cocción del producto en un minuto

I. Especificaciones de recepción.

Evaluación	Parámetro de aceptación	Parámetros de rechazo
Saco	Limpios, sin rotura	Sacos de rehúso, manchados, sucios, de productos no alimenticios.
Etiqueta (Datos)	Nombre del producto, Con lote y fecha de caducidad, contenido.	Sin identificación alguna.
Producto	Cumpla con especificaciones organolépticas.	No cumpla olor, color, sabor distinto al característico,

A 0000357

	PRODEYMA S.A. DE C.V.	Código: FT-CA-75
	Ficha técnica de avena hojuela ORO'Z.	Emisión: 01/08/2019
		Actualización: 02
		Página: 2 de 5

II. Especificaciones del producto

2.1 Sensoriales

Determinación	Método	Parámetro
Color	Sensorial	Beige el tono de claro a oscuro.
Apariencia	Sensorial	Hojuela
Olor	Sensorial	Característicos del producto.
Sabor	Sensorial	Característico.


2.2 Físico químicas

Determinación	Método	Unidad	Límite mínimo	Límite máximo
Humedad	Termo-Balanza	%	10,00	11.50
Granulometría	N.A	%	N.A	N.A

2.3 Microbiológicas

Determinación	Método	Unidad	Límite máximo
Mesofílicas aerobios	NOM-092-SSA1-1994	UFC/g	<20
Hongos	NOM-111-SSA1-1994	UFC/g	<10
Levaduras	NOM-111-SSA1-1994	UFC/g	<10
Salmonella	NOM-114-SSA1-1994	Ausente	Ausente
Escherichia Coli	NOM-112-SSA1/NOM145-SSA1	Ausente	Ausente



	PRODEYMA S.A. DE C.V.	Código: FT-CA-75
	Ficha técnica de avena hojuela ORO'Z.	Emisión: 01/08/2019
		Actualización: 02
		Página: 3 de 5

III. Características generales

Declaración Nutricional	
Contenido Energético por envase (400g) : 1380kcal (5850kJ)	
	Por 100gr cosidos con agua
Porciones por envase: Aprox. 20	
Contenido Energético	70kcal (290kJ)
Proteínas	3 g
Grasas Totales	1 g
Grasas Saturadas	0 g
Grasas Trans	0 mg
Hidratos de Carbono disponibles	11 g
Azúcar	0 g
Azúcar Añadido	0 g
Fibra dietética	1.9 g
Sodio	1 mg

NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

3.1 Proceso

Las hojuelas de avena provienen de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquiera otra materia extraña objetable; por lo que cumplen con los requisitos establecidos para fabricación de hojuela de avena.

Este producto fue envasado en una planta que procesa productos que contienen: **caseína (leche), soya y gluten (trigo).**


3.2 Uso

Instrucciones de preparación:

En estufa

Coloque en un recipiente 2 tazas de agua purificada (250ml aprox.) calentar asta hervor, agregar 3/4 de avena (100g aprox.) Cocine durante 7 min. Aprox. O asta consistencia deseada, endulce si lo desea.

0000359

	PRODEYMA S.A. DE C.V.	Código: FT-CA-75
		Emisión: 01/08/2019
	Ficha técnica de avena hojuela ORO'Z.	Actualización: 02
		Página: 4 de 5

En Microondas

Coloque en un recipiente 2 tazas de agua purificada (250ml aprox.) calentar asta hervor, agregar 3/4 de avena (100g aprox.) Cocine durante 7 min. Aprox. O asta consistencia deseada, endulce si lo desea.

3.2 Presentaciones

Bolsa polietileno de 397.17 (14.01oz), 400g, 500g, 900g, 1kg.

3.3 Almacenamiento

Conservar en lugar limpio y seco.

Almacenar en lugares seco evitando las fuentes de humedad.

3.4 Embalaje y transporte

Se transporta en vehículo de caja seca

Presentación bolsa de polietileno con 20 piezas de 1 kilo:

Se colocan en tarimas de 40 bultos, 7 bultos por cama, con altura de 5 y una última cama de 5 bultos. (Peso aproximado de 800kilos por tarima).

Presentación de 500 gramos:

En bolsa de polietileno con 40 piezas:


Se colocan en tarimas de 40 bultos, 7 bultos por cama, con altura de 5 y una última cama de 5 bultos. (Peso aproximado de 640 kilos por tarima).

Presentación de 400 gramos y 14.01oz:

En bolsa de polietileno con 50 piezas:

Se colocan en tarimas de 40 bultos, 7 bultos por cama, con altura de 5 y una última cama de 5 bultos. (Peso aproximado de 800kilos por tarima).



	PRODEYMA S.A. DE C.V.	Código: FT-CA-75
		Emisión: 01/08/2019
	Ficha técnica de avena hojuela ORO'Z.	Actualización: 02
		Página: 5 de 5

3.5 Vida útil

12 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento, alejado de la humedad y fuentes de contaminación.

3.6 Referencias

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-247-SSA1-2008, PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. METODOS DE PRUEBA.

IV. Control de cambios

Revisión	Cambio	Fecha
00	Documento de nueva creación	31/07/2019
01	Actualización de las presentaciones y embalaje.	26/01/2021
02	Actualización de imagen	13/10/2022

V. Autorizaciones

Elaboró	Reviso	Aprobado
T.Q.I Maricela Flores O. Jefe de Calidad	L.N Alondra Sánchez S. Inspector de Calidad	ING. Axel Orozco N. Director General

0000361

FICHA TECNICA
LATA VERDURAS
MARCA LA PRATERIA

Lata de Verduras, zanahoria, chícharo, papa, ejote, de 410 gr. con fecha de caducidad y lote visible. Latería sin abolladura, con tiempo de vida en el anaquel de 1 año.



LATA VERDURAS	
INFORMACION NUTRIMENTAL	
Tamaño de la porción:	100g
Porciones por empaque	4.1
Cantidad por porción	
Contenido Energético	98kcal
Grasa Total: 0g	
Grasa Saturada	0g
Grasa Monoinsaturada	0g
Grasa Poliinsaturada	0g
Colesterol	0mg
Sodio	260mg
Carbohidratos	3g
Fibra	3g
Azúcares	3g
Proteínas	2g

0000362

FICHA TECNICA

SOPA DE PASTA

Pasta para sopa, puede ser fideo, letras, coditos, de 200 gr. paquete debidamente cerrado sin agujeros ni aberturas con fecha de caducidad y lote visible. Con tiempo de vida en el anaquel de 1 año.



SOPA DE PASTA	
INFORMACION NUTRIMENTAL	
Tamaño de la porción:	50g
Porciones por Bolsa: 4	
Contenido por porción	
Contenido Energético	735 kJ (173 kcal)
Grasa	1g
Sodio	5mg
CARBOHIDRATOS	35g
Azúcares	2g
Fibra Dietética	2g
Proteínas	6g
%VNR	
VITAMINA B1(TIAMINA)	56%
VITAMINA B2(RIBOFLAVINA)	24%
NIACINA (ACIDO NICOTINICO)	30%
ACIDO FOLICO (FOLACINA)	30%
HIERRO	18%



COMERCIALIZADORA RAPIFRUIT SA DE CV
www.rapifruit.com

0000363

FICHA TÉCNICA



PRODUCTO: ATÚN ALETA AMARILLA DESMENUZADO EN AGUA.

INGREDIENTES

Atún aleta amarilla (*Thunnus albacares*) desmenuzado, proteína de soya, agua y sal yodada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

DETERMINACIÓN	PARÁMETRO	METODOLOGIA
Limpieza	Buena	Sensorial
Apariencia	Buena	Sensorial
Color	Característico	Sensorial
Olor	Característico	Sensorial
Sabor	Característico	Sensorial
Textura	Firme	Sensorial

EMPAQUE

Lata **140 g** / Masa drenada **100 g**



CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

DETERMINACIÓN	PARÁMETRO
Peso neto	140.25 g / 140.05 g
Peso drenado	103.90 g / 100.80 g
Vacio	6.00 pulgadas de mercurio Mín.
Aceite	0 ml
Agua / Proteína	20.50 / 20.80 ml
Trozo	Regular
Histamina	100 ppm Máx.
Cloruro de sodio	1.49
Índice de acidez	0.65
Traslapes	Mínimo 0.040
Proceso térmico	119°C, durante 60 minutos

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

Por 100 g	
Contenido energético	93 kcal (394kJ)
Proteínas	21 g
Grasas totales	1 g
Grasas Saturadas	0 g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	0 g
Azúcares	0 g
Azúcares añadidos	0 g
Fibra dietética	0 g
Sodio	210 mg
Contenido energético por envase	93 kcal (394kJ)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

DETERMINACIÓN	PARÁMETRO
Mesofílica anaeróbicos	Negativo UFC/g
Mesofilos aerobios	Negativo UFC/g
Termofílicos anaeróbicos	Negativo UFC/g
Termofilos aerobios	Negativo UFC/g

ALMACENAMIENTO

Consérvese en un lugar fresco y seco.

EMBALAJE

Caja con 48 pzas. de 140g. Cajas por tarima: 140.

LEYENDAS PRECAUTORIAS

Contiene atún.

CODIGO DE BARRAS

PRODUCTO



7 503006 273261


CAJA



4 75 03006 27326 9

CADUCIDAD

4 años de vida de anaquel

	PRODEYMA S.A. DE C.V.	Código: FT-CA-01
		Emisión: 20/07/2019
	Ficha técnica Frijol pinto OROZ	Actualización: 02
		Página: 1 de 4

Descripción: Frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) envasado o granel para venta al público en general. Es una fuente rica en carbohidratos, proteína, vitaminas y fibra. Producto de origen vegetal proviene de regiones cultivadas en México de los estados de Chihuahua, Durango y Zacatecas. Cosecha 2022-2023.


I. Especificaciones de recepción.

Evaluación	Parámetro de aceptación	Parámetros de rechazo
Saco	Limpios, sin rotura	Sacos manchados, sucios, de productos no alimenticios.
Etiqueta (Datos)	Nombre del producto, Con lote y fecha de caducidad, contenido.	Sin identificación alguna.
Producto	Cumpla con especificaciones organolépticas.	Olor rancio, Con exceso de paja, piedras o presencia de plaga

II. Especificaciones del producto

2.1 Sensoriales

Determinación	Método	Parámetro
Color	Sensorial	Grano color crema claro, con pintas café e hilo amarillo.
Apariencia	Sensorial	Grano sano envasado en bolsa de polietileno sellada.
Olor	Sensorial	Característico exento de olores extraños

	PRODEYMA S.A. DE C.V.	Código: FT-CA-01
		Emisión: 20/07/2019
	Ficha técnica Frijol pinto OROZ	Actualización: 02
		Página: 2 de 4

2.2 Físico químicas

Determinación	Método	Unidad	Límite mínimo	Límite máximo
Humedad	NMX-F-083	%	11	12
Tiempo de cocción	-	min	45	70

Los datos se ven modificados de acuerdo a la edad de la semilla, manejo post cosecha, almacenamiento y condiciones de procesamiento.

III. Características generales

3.1 Proceso

Producto que se le retiro paja, piedra y demás impurezas, para evitar peligros al consumirlo. Se limpia y se le da brillo para una mejor presentación.

Envasado en bobina de polietileno por medio de una maquina automática volumétrica.

O en sacos de rafia de forma manual.

Este producto fue elaborado en una planta que procesa productos que contienen: **caseína (leche), soya y gluten (trigo).**


3.2 Uso

Este producto es de campo puede contener materia extraña. Seleccione y enjuague antes de cocinar.

Modo de preparación:

Olla abierta:

Enjuague 1 taza de frijoles, vacíe y llene con 10 tazas de agua. Cocine por 3 hrs. Aprox. y

	PRODEYMA S.A. DE C.V.	Código: FT-CA-01
		Emisión: 20/07/2019
	Ficha técnica Frijol pinto OROZ	Actualización: 02
		Página: 3 de 4

agregue sal al gusto.

Olla de presión:

Enjuague 1 taza de frijoles, vacíe y llene con 5 tazas de agua. Cocine por 1 hrs. Aprox. y agregue sal al gusto.

Usado en la cocina mexicana para preparar distintos platillos.

3.2 Presentaciones

Envases de polietileno en presentaciones de 1kg, 900gr.

Costal de rafia de 25kg y 10 kg.

3.3 Almacenamiento

Conservar en lugar limpio y seco.

Almacenar en lugares seco evitando las fuentes de humedad, rotar el producto para evitar la proliferación de plagas.

3.4 Embalaje y transporte

Se transporta en vehículo de caja seca

Presentación bolsa de polietileno con 25 piezas de 1 kilo:

Se colocan en tarimas de 40 bultos, 7 bultos por cama, con altura de 5 y una última cama de 5 bultos. (peso aproximado de 1000kilos por tarima).

Presentación bolsa de polietileno con 25 piezas de 900gramos:

Presentación de 900gramos por 25 piezas:

Se colocan en tarimas de 40 bultos, 7 bultos por cama, con altura de 5 y una última cama de 5 bultos. (peso aproximado de 900kilos por tarima).

	PRODEYMA S.A. DE C.V.	Código: FT-CA-01
	Ficha técnica Frijol pinto OROZ	Emisión: 20/07/2019
		Actualización: 02
		Página: 4 de 4

Presentación de 10 kilos:
Colocan en tarimas de 100 bultos, 10 costales por cama, con altura de 10 (peso aproximado de 1000kilos por tarima).

Presentación de 25 kilos:
Colocan en tarimas de 5 costales por cama, con altura de 8. (peso aproximado de 1000kilos por tarima).

3.5 Vida útil

Vida útil: 12 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento, manteniendo perfectamente cerrado en un lugar fresco y seco, limpio alejado de la humedad.

IV. Control de cambios

Revisión	Cambio	Fecha
00	Documento de nueva creación	20/07/2019
01	Revisión de documento, y actualización de información	03/11/2020
02	Revisión del documento, se agrego el origen vegetal, las regiones en que se cosecha el producto y actualizo el puesto de inspector de calidad.	29/06/2022

V. Autorizaciones

Elaboró	Reviso	Aprobado
T.Q.I Maricela Flores O. Jefe de Calidad	L.N. Alondra Sánchez S. Inspector de Calidad	ING. Axel Orozco N. Director General

