



PARTIDA	DESCRIPCION COMPLETA DE LOS PRODUCTOS	PRESENTACION Y CANTIDAD POR DESPENSA	MARCA	CADUCIDAD
1	ACEITE VEGETAL DE CANOLA COMESTIBLE, ENVASE RIGIDO Y TAPA SELLADA	500 ML	CRISTAL	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	SAN DIEGO	1 AÑO
3	LECHE LIQUIDA ULTRA PASTEURIZADA, DEBERA SER LECHE ENTERA, EMPAQUE TETRAPACK DEBIDAMENTE SELLADO Y SIN ABOLLADURAS, PROTEINAS 6g, GRASA 1g CON FECHA DE CADUCIDAD Y LOTE VISIBLE	1 LITRO	NATULEC	6 MESES
4	LENTEJA EN PAQUETE DEBIDAMENTE CERRADO SIN AGUJEROS NI ABERTURAS, FECHA DE CADUCIDAD Y LOTE VISIBLE	500 GR	LA COLINA	6 MESES
5	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA, PAQUETE DEBIDAMENTE CERRADO SIN AGUJEROS NI ABERTURAS CON FECHA DE CADUCIDAD Y LOTE VISIBLE	1 KILO	MINSA	6 MESES
6	AVENA EN HOJUELA, PAQUETE DEBIDAMENTE CERRADO SIN AGUJEROS NI ABERTURAS CON FECHA DE CADUCIDAD Y LOTE VISIBLE	1 PAQUETE DE 400 GR	LA COLINA	6 MESES
7	LATA DE VERDURAS, ZANAHORIA, CHICHARO, PAPA EJOTE, CON FECHA DE CADUCIDAD Y LOTE VISIBLE LATERIA SIN ABOLLADURA	1 LATA DE 410 GR	CLEMENTE JAQKES	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 GR C/U	CORINA	1 AÑO
9	ATUN EN AGUA, CON FECHA DE CADUCIDAD Y LOTE VISIBLE, LATERIA SIN ABOLLADURA	2 LATAS DE 140 GR	MR. ATUN	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	COLINA	1 AÑO



3.) PUNTOS A CONTENER EN PROPUESTA TECNICA.

- A) ALMACENADORA MERCADER S.A. SE COMPROMETE A PLASMAR LAS MARCAS DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS SOLICITADOS EN LAS DESPENSAS Y ANEXAMOS FICHAS TECNICAS DE LOS MISMOS.
- B) ALMACENADORA MERCADER S.A. SE COMPROMETE A SEÑALAR EL PLAZO DE CADUCIDAD DE LOS PRODUCTOS.
- C) ALMACENADORA MERCADER S.A. SEÑALA QUE EL TIEMPO DE GARANTIA DE LOS PRODUCTOS SERAN HASTA EL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024.
- D) ALMACENADORA MERCADER S.A. SE COMPROMETE A RESPETAR LAS MARCAS Y ESPECIFICACIONES EN LA PROPUESTA PRESENTADAS.
- E) ALMACENADORA MERCADER S.A. SE COMPROMETE EN CASO DE SER ADJUDICADO A ENTREGA LOS PRODUCTOS EN EL ALMACEN DE NUTRIION Y ASISTENCIA ALIMENTARIA CON DOMICILIO EN EL ANTIGUO MERCADO DE LAS FLORES EN LA COLONIA OBREROS DE CANANEA, ZAPOPAN JALISCO.
- F) ALMACENADORA MERCADER S.A. SE COMPROMETE A RESPETAR EL HORARIO DE 7:00 a.m. A 1.00 p.m. ESTO CONFORME LO QUE SE MANIFIESTA EN EL PUNTO 7: ASI COMO ENTREGAR LAS DESPENSAS EN PARCIALIDADES, PREVIO ACUERDO CON EL AREA REQUIRENTE QUE, CONFORME A LAS FUNCIONES OPERATIVAS DEL AREA SOLICITANTE, SE INDICARA, TIEMPOS DE ENTREGA Y CANTIDADES.

4.) ENTREGA DE LAS DESPENSAS.

LAS ENTREGAS PARCIALES SE LLEVARÁN A CABO EN PARCIALIDADES DE ACUERDO A LO SOLICITADO POR EL AREA REQUIRENTE EN FUNCION DE LA OPERATIVIDAD DE LA MISMA, DEBIENDO COORDINARLAS CON EL TITULAR DE LA COORDINACION DE NUTRICION Y ASISTENCIA ALIMENTARIA O QUIEN EN SU MOMENTO ESTE DESIGNE.

5.) EMPAQUE INDIVIDUAL DE LOS PRODUCTOS.

LAS PRESENTACIONES INDIVIDUALES DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS QUE CONTENDRAN LAS DESPENSAS, DEBERAN DE SER EMPAQUETADAS EN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE Y DEBIENDO MANIFESTAR LA SIGUIENTE INFORMACION.

I.- TIPO DE GRANO O PRODUCTO

II.- FECHA DE CADUCIDAD

III.- LOTE

IV.- INFORACION NUTRIMENTAL

V.- PESO DEL PRODUCTO

VI.- EL AÑO DE COSECHA DE LOS GRANOS Y CEREALES EL CUAL NO DEBERA SER MAYOR A UN AÑO CONTANDO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS

VII.- MARCA DEL PRODUCTO (NO SE ADMITIRAN, PRODUCTOS A GRANEL)

6.) INFORMACION NUTRICIONAL DE LOS PRODUCTOS CONTENIDOS EN LA DESPENSAS.

CADA UNA DE LAS 32,715 DESPENSAS CONTENDRAN LOS PRODUCTOS LOSCUALES DEBERAN DE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES QUE EN LOS SIGUIENTES CUADROS SE DESCRIBE.



ALMER

ALMACENADORA MERCADER S.A

0000140

ACEITE VEGETAL DE CANOLA	
INFORMACION NUTRIMENTAL	
TAMAÑO DE LA PORCION:	1 CUCHARADA (14 g)
PORCIONES POR ENVASE:	APROXIMADAMENTE 35
CONTENIDO POR PORCION	
CONTENIDO ENERGETICO	518 Kj (126 kcal)
PROTEINA	0g
CARBOHIDRATOS TOTALES	0g
AZUCARES	0g
FIBRA DIETETICA	0g
GRASAS TOTALES	14g
GRASAS POLINSATURADA	8.5g
GRASA SATURADA	2.1g
ACIDOS GRASOS TRANS	0g
COLESTEROL	0mg
ACIDO LINOLEICO (OMEGA 6)	7.5g
ACIDO LINOLENICO (OMEGA 3)	1g
GRASA MONOINSATURADA (OMEGA 9)	3.4g
SODIO	0mg
VITAMINA E	6%VNR(MEX)

ARROZ BLANCO EXTRA ENTERO	
INFORMACION NUTRIMENTAL	
TAMAÑO DE LA PORCION:	100 GR
PORCIONES POR ENVASE:	10
CONTENIDO POR PORCION	
CONTENIDO ENERGETICO	529.10 Kj (124.7 kcal)
GRASAS	
GRASA SATURADA	.1g
SODIO	1 mg
CARBOHIDRATOS	
AZUCARES	.1g
FIBRA DIETETICA	.4g
PROTEINAS	2.7g
%VNR	8.5g
GRASA SATURADA	
FOSFORO	6%
MAGNESIO Y ZINC	5%

Avenida Vallarta #5846 Colonia Jardines Vallarta C.P. 45027
Tel: 33 3777 69 00



ALMER
ALMACENADORA MERCADER S.A

FRIJOL PINTO	
INFORMACION NUTRIMENTAL	
TAMAÑO DE LA PORCION:	100 G PREPARADO
PORCIONES POR ENVASE:	10
CONTENIDO POR PORCION	
CONTENIDO ENERGETICO	110 KCAL
GRASA TOTAL	0.6g
GRASA SATURADA	0.2g
GRASA TRANS	0
GRASA MONOINSATURADA	.2G
GRASA POLINSATURADA	.2g
COLESTEROL	0mg
SODIO	1mg
CARBOHIDRATOS	17.2g
FIBRA	9g
AZUCARES	.3g
PROTEINAS	9g
%VNR	
ACIDO FOLICO	60%
CALCIO	12%
TIAMINA	24%
HIERRO	12%
FOSFORO	22%

0000144

Avenida Vallarta #5846 Colonia Jardines Vallarta C.P. 45027
Tel: 33 3777 69 00



ALMER
ALMACENADORA MERCADER S.A.

LATA VERDURAS	
INFORMACION NUTRIMENTAL	
TAMAÑO DE LA PORCION:	100g
PORCIONES POR ENVASE:	4.1
CONTENIDO POR PORCION	
CONTENIDO ENERGETICO	98KCAL
GRASA TOTAL: 0g	
GRASA SATURADA	0g
GRASA MONOINSATURADA	0g
GRASA POLIINSATURADA	0g
COLESTEROL	0mg
SODIO	260mg
CARBOHIDRATOS	3g
FIBRA	3g
AZUCARES	3g
PROTEINAS	2g%

0000145

LENTEJA	
INFORMACION NUTRIMENTAL	
TAMAÑO DE LA PORCION:	1 CUCHARADITA (5g)
PORCIONES POR ENVASE:	100
CONTENIDO POR PORCION	
CONTENIDO ENERGETICO	85 KJ (20 KCAL)
GRASAS	
GRASA SATURADA	0g
SODIO	0mg
CARBOHIDRATOS	
AZUCARES	5g
FIBRA DIETETICA	0g
PROTEINAS	0g

Avenida Vallarta #5846 Colonia Jardines Vallarta C.P. 45027
Tel: 33 3777 69 00



ALMER
ALMACENADORA MERCADER S.A.

LECHE LIQUIDA ULTRAPASTEURIZADA	
INFORMACION NUTRIMENTAL	
TAMAÑO DE LA PORCION:	250ml
PORCIONES POR ENVASE:	4
CONTENIDO POR PORCION	
CONTENIDO ENERGETICO	429 KJ (147 KCAL)
LIPIDOS	7.5g
GRASA SATURADA	5.1g
SODIO	116mg
CARBOHIDRATOS	
AZUCARES	12g
FIBRA DIETETICA	0g
PROTEINAS	7.8g
%VNR	
CALCIO	34%
VITAMINA A	29%
VITAMINA D	22%

0000140

SOPA DE PASTA	
INFORMACION NUTRIMENTAL	
TAMAÑO DE LA PORCION:	50g
PORCIONES POR ENVASE:	4
CONTENIDO POR PORCION	
CONTENIDO ENERGETICO	735 KJ (173 KCAL)
GRASA	1g
SODIO	5mg
CARBOHIDRATOS	35g
AZUCARES	2g
FIBRA DIETETICA	2g
PROTEINAS	6g
%VNR	
VITAMINA B1 (TIAMINA)	56%
VITAMINA B2 (RIBOFLAVINA)	24%
NIACINA (ACIDO NICOTINICO)	30%
ACIDO FOLICO (FOLACINA)	30%
HIERRO	18%

Avenida Vallarta #5846 Colonia Jardines Vallarta C.P. 45027
Tel: 33 3777 69 00



ALMER

ALMACENADORA MERCADER S A

0000147

HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA	
INFORMACION NUTRIMENTAL	
TAMAÑO DE LA PORCION:	100g
PORCIONES POR ENVASE:	10
CONTENIDO POR PORCION	
CONTENIDO ENERGETICO	1469 KJ (345 KCAL)
PROTEINA	3g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	29.57g
AZUCARES	.43g
FIBRA DIETETICA	3.04g
GRASAS	1.95
GRASA SATURADA	.43g
GRASA MONOINSATURADA	.43g
GRASA POLIINSATURADA	1.09g
ACIDOS GRASOS TRANS	0g
COLESTEROL	0mg
SODIO	2.17mg
VITAMINAS Y MINERALES mg	
VITAMINA B1 (TIAMINA)	0.22
VITAMINA B2 (RIBOFLAVINA)	0.13
VITAMINA 3 (NIACINA)	1.52
ACIDO FOLICO	0.09
CALCIO	31.61
HIERRO	1.74
ZINC	1.74



ALMER
ALMACENADORA MERCADER S.A.

ATUN EN AGUA	
INFORMACION NUTRIMENTAL	
TAMAÑO DE LA PORCION:	100g
PORCIONES POR ENVASE:	1.06
CONTENIDO POR PORCION	
CONTENIDO ENERGETICO	93 KCAL (394KJ)
GRASA TOTAL	1g
GRASA SATURADA	.5g
SODIO	260mg
CARBOHIDRATOS	0g
FIBRA	0g
AZUCARES	0g
PROTEINAS	20g

0000140

AVENA EN HOJUELA	
INFORMACION NUTRIMENTAL	
TAMAÑO DE LA PORCION:	100g
PORCIONES POR ENVASE:	4
CONTENIDO POR PORCION	
CONTENIDO ENERGETICO	258KJ(61KCAL)
GRASA SATURADA	.2g
COLESTEROL	0mg
SODIO	0g
CARBOHIDRATOS	10.7g
FIBRA	1.7g
AZUCARES	0gr
PROTEINAS	2.3g

7.) PUNTOS SOBRE CONTENIDO DE CADA PRODUCTO.

- I. LAS CANTIDADES NUTRICIONALES SOLICITADAS PODRAN TENER VARIACION DE MAS O MENOS CINCO UNIDADES, RESPECTO DE LAS REQUERIDAS. A EXCEPCION DEL SODIO, CASO EN EL CUAL, NO SE ADMITIRA, VARIACION QUE EXCEDA A LO SOLICITADO.
- II. NINGUNO DE LOS PRODUCTOS SOLICITADOS, PODRA VARIAR EN LOS VALORES SOLICITADOS DE FIBRA.

Avenida Vallarta #5846 Colonia Jardines Vallarta C.P. 45027
Tel: 33 3777 69 00



8.) EMPAQUE DE LA DESPENSA

LA TOTALIDAD DE LOS PRODUCTOS, A EXCEPCION DE LA LECHE, DEBERAN DE ESTAR EMPACADOS EN BOLSA DE ALTA DENSIDAD Y RESISTENTE AL PESO QUE CONTIENE, MISMA QUE DEBERA ESTAR SELLADA PARA EVITAR SU CONTAMINACION, LA BOLSA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD Y RESISTENTE AL PESO DE LA MISMA DE TAL MANERA QUE LOS PRODUCTOS DEL INTERIOR NO SE ROMPAN O SE SALGAN CON EL MOVIMIENTO O TRASLADO, PARA EL CASO DE LOS CEREALES DEBEN DE SER EMPACADOS EN BOLSA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD Y QUE TENGAN UNA VENTANA DE CLARIDAD PARA REVISION DE LA CALIDAD DE LOS MISMOS.

9.) MUESTRAS

LOS PARTICIPANTES DEBERAN ENTREGAR MUESTRA DE LA DESPENSA QUE OFERTA, LA CUAL DEBERA SER PRESENTADA CON LOS PRODUCTOS COTIZADOS Y EL TIPO DE EMPAQUE RESISTENTE QUE OFRECE. LA MISMA DEBERA SER ENTREGADA EL DIA, LUGAR Y HORA SEÑALADA PARA LA ENTREGA DE LA PROPUESTA TECNICA Y ECONOMICA SEÑALADO EN EL PUNTO 10.3 (APERTURA DE LAS PROPUESTAS TECNICA Y ECONOMICA), DE LAS BASES. CABE MENCIONAR QUE LAS SEMILLAS SERAN SOMETIDAS A PRUEBAS DE COCCION Y PRESENTADOS AL COMITÉ DE ADQUISICIONES PARA QUE SE PUEDA CORROBORAR SU CALIDAD Y FRESCURA.

10.) TIEMPO DE ENTREGA:

ALMACENADORA MERCADER S.A. SE COMPROMETE EN CASO DE SER ADJUDICADO A ENTREGAR LAS DESPENSAS CONFORME A LAS NECESIDADES PROGRAMADAS POR DEL AREA REQUINENTE Y EN EL DOMICILIO INDICADO EN EL PUNTO 7 DE LAS BASES MATERIA DE LA PRESENTE LICITACION PUBLICA EN UN HORARIO DE 7:00 A 13:00 HORAS DE LUNES A VIERNES, AVISANDO UN DIA HABIL DE ANTICIPACION A LA ENTREGA AL TEL: 33-38-36-44-44 EXT. 6801 Y 6802, CON LA FINALIDAD DE QUE LA MERCANCIA SEA VALIDADA Y RECIBIDA POR EL TITULAR DEL AREA REQUINENTE, O QUIEN EN SU MOMENTO EL DESIGNE.

11.) VALORES AGREGADOS

EN CASO QUE EL LICITANTE CUENTE CON CERTIFICACIONES O CUMPLIMIENTOS DE NORMAS, DEBERA ANEXAR DOCUMENTO FEHACIENTE QUE ACREDITE TAL EFECTO.

ATENTAMENTE

RAUL GARCIA SOTO
REPRESENTANTE LEGAL



ACEITES, GRASAS Y DERIVADOS, S.A. DE C.V.

FABRICA HIPOGENADORA DE MANTECAS Y ACEITES VEGETALES

AV VALLARTA No. 5106 APDO. 1-424
ZAPOCAN, JAL. 45120
TEL. 3880-38-80 CONMUTADOR
FAX 3880-38-81

0000150

ESPECIFICACIONES DE ACEITE CRISTAL PURO DE CANOLA



Aceite Puro de Cártamo ideal para cocinar.

GENERALIDADES:

El **Aceite de Canola** se obtiene del procesamiento de la Semilla de las especies *Brassica Napus* y *Brassica Campestris*, que contenga menos del 2% de ácido erúico, la cual es sometida a un proceso de prensado y/o extracción por solventes. El aceite así obtenido es refinado, blanqueado y desodorizado.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

- * *Olor:* Característico, exento de olores extraños o rancios.
- * *Sabor:* Característico, exento de sabores extraños o rancios.
- * *Apariencia:* Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20° C.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:



Manteca Vegetal Hidrogenada Especial para la Industria

PARÁMETROS	ESPECIFICACIONES	MÉTODO DE REFERENCIA
*A.G.L. (como ácido oléico)	0.05 % máx	INS-LAB-01 AGYDSA
Color (esc. Lovibond)	2.5R – 25A máx	INS-LAB-04 AGYDSA
* Índice de Peróxido	1.0 meq/Kg máx	INS-LAB-11 AGYDSA
Índice de Yodo	110 – 126 cg I ₂ /g	INS-LAB-12 AGYDSA
Humedad y materia volátil	0.05 % máx	INS-LAB-07 AGYDSA

* Al momento del envasado

PRESENTACIÓN:

Bidón de 20 Lt.

ALMACENAMIENTO:

Conservar el envase cerrado en un lugar seco, fresco, limpio y libre de plagas.

VIDA DE ANAQUEL:

2 años.




La Primera Marca de Aceite de Cártamo en México



Código: ESP-ACANOLA-01


Fecha de última actualización: Enero 2024

Rev.03

 PROMEXA PRODUCTORA MEXICANA DE ARROZ		ESPECIFICACION TECNICA		CONTROL DE CALIDAD	
		Arroz Pulido		Clave:	E-CCS-8.03-1.5
N° Rev:	2				
Emisión:	03-may-2019				
		Hoja:	Página 1 de 4		
N° Rev:	Fecha Rev.	Vigencia del Docto.	Responsable del Resguardo	Departamento	
2	15-06-2022	2 años	Jefe de Control de Calidad y Sanidad	Control de Calidad y Sanidad	

0000151

CARACTERÍSTICAS GENERALES

<p>Denominación del producto: Arroz pulido Denominación técnica: <i>Oryza sativa</i> L. Origen: Estados Unidos de América (E.U.A.), Brasil y Uruguay Variación: Long grain Tipo de alimento: No perecedero Grupo de alimento: Cereales y energéticos Descripción: El arroz pulido es el grano al que se le ha quitado la cáscara, el germen, la capa de aleurona y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz, pasando por los procesos de descascarado, pulimiento, clasificación y formulación</p>	
--	--

CARACTERÍSTICAS TECNICAS

<p>El arroz pulido se clasifica en los siguientes grados de calidad:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Super extra II. Extra III. Comercial IV. Popular


ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

PARAMETRO	LIMITE	METODO DE PRUEBA
Olor	No se permite olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido o putrefacción.	Organoléptico (punto 7.1 de la NMX-035-SCFI-2017)
Apariencia	Granos cristalinos, dependiendo de la variedad	Análisis selectivo (punto 7.4 de la NMX-035-SCFI-2017)

ESPECIFICACIONES FISICAS

PARAMETRO	LIMITE	METODO DE PRUEBA
Humedad	10.0 % - 14.0 %	Perdida de peso (punto 7.2 de la NMX-035-SCFI-2017)
Impurezas	0.5 % del el 0.3 % es de semillas de maleza (trompillo y sesbania).	Separación manual y mecánica (punto 7.3 de la NMX-035-SCFI-2017)
Granos alergenicos (trigo y soya)	<0.1 %	Separación manual y mecánica (punto 7.3 de la NMX-035-SCFI-2017)
Materia extraña	Exento de cualquier material extraño que ponga en riesgo la salud humana.	Separación manual y mecánica (punto 7.3 de la NMX-035-SCFI-2017)
Tamaño del grano	6.60-7.49 mm y el 30 % de granos de otra longitud	Medición de tamaños



 PROMEXA PRODUCTORA MEXICANA DE ARROZ		ESPECIFICACION TECNICA		CONTROL DE CALIDAD	
				Clave:	E-CCS-8.03-1.5
		Arroz Pulido		N° Rev:	2
				Emisión:	03-may-2019
				Hoja:	Página 2 de 4
N° Rev:	Fecha Rev.	Vigencia del Docto.	Responsable del Resguardo	Departamento	
2	15-06- 2022	2 años	Jefe de Control de Calidad y Sanidad	Control de Calidad y Sanidad	

0000152

ESPECIFICACIONES CALIDAD

PARAMETRO (%)	CATEGORIA								METODO DE PRUEBA
	Super extra		Extra		Comercial		Popular		
	B	E	B	E	B	E	B	E	
Tipo de grano									
Grano entero (mín.)	95	92	85	82	75	71	55	55	7.6
Grano quebrado (máx.)	5	8	15	18	25	29	45	45	7.6
Total	100	100	100	100	100	100	100	100	
Variedades									
contrastantes	0.50	0.50	1.0	1.0	2.0	2.0	2.0	2.0	7.7
Afines	2.0	2.0	2.0	2.0	3.0	3.0	3.0	3.0	7.7
Total	2.5	2.5	3.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	
Granos dañados									
Insectos y microorganismos	1.0	1.0	2.0	2.0	3.0	3.0	3.0	3.0	7.5
Manchados por calor	1.0	1.0	1.0	1.0	2.0	2.0	2.0	2.0	7.5
Total	2.0	2.0	3.0	3.0	5.0	5.0	5.0	5.0	
Granos defectuosos									
Palay	0.005	0.005	0.05	0.05	0.1	0.1	0.1	0.1	7.4
Mal pulidos	2.0	2.0	3.5	3.5	4-7	4-7	4-7	4-7	7.4
Cutícula roja	1.0	1.0	1.5	1.5	2.0	2.0	3.0	3.0	7.4
Estrellados	7.5	7.5	7.5	7.5	8.0	8.0	10.0	10.0	7.4
yesosos	4.0	4.0	6.0	6.0	8.0	8.0	10.0	10.0	7.4
Total	14.005	14.0005	18.05	18.05	25.1	25.1	30.1	30.1	

En donde:


La letra "B" corresponde al grano de arroz pulido beneficiado o a granel, y
 La letra "E" corresponde al grano de arroz pulido empacado.


ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO	LIMITE	METODO DE PRUEBA
Mesofílicos aerobios	10 000 UFC/g	NOM-092-SSA1-1994. Este ensayo se realizó en agar para cuenta estándar incubada por 48h a 35°C
Hongos	300 UFC/g	NOM-111-SSA1-1994. Este ensayo se realizó en agar papa dextrosa - acidificado, incubado a 25 ± 1°C durante 5 días
Coliformes totales	<30 UFC/g	NOM-113-SSA1-1994. Este ensayo se realizó en agar bilis y rojo violeta, incubados a 35°C durante 24 ± 2 h.
E. coli	10 UFC/g	AOAC Official Method 2005:03
E. coli	3 NMP/g	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice normativo H
S. aureus	10 UFC/g	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice normativo B
Salmonella	Ausente en 25 g	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice normativo A

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES

PARAMETRO	LIMITE	METODO DE PRUEBA
Aflatoxinas	20 µg/kg	HPLC-FLD-LOQ:5



 PROMEXA PRODUCTORA MEXICANA DE ARROZ		ESPECIFICACION TECNICA		CONTROL DE CALIDAD	
				Clave:	E-CCS-8.03-1.5
		Arroz Pulido		N° Rev:	2
				Emisión:	03-may-2019
				Hoja:	Página 3 de 4
N° Rev:	Fecha Rev.	Vigencia del Docto.	Responsable del Resguardo	Departamento	
2	15-06-2022	2 años	Jefe de Control de Calidad y Sanidad	Control de Calidad y Sanidad	

		µg/kg
Plomo (Pb)	0.5 mg/ kg	Absorción atómica-horno de grafito
Cadmio (Cd)	0.1 mg/kg	Absorción atómica-horno de grafito
Arsénico (As)	0.2 mg/kg	Espectroscopia de emisión óptica-plasma
Plaguicidas	LMR establecidos por Cofepris. Consultar en el siguiente link. http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebReqPlaguicida.asp	CL-MS/MS Cromatografía de líquidos acoplado a espectrometría de masas CG-MS/MS Cromatografía de gases acoplado a espectrometría de masas

INFORMACION NUTRIMENTAL

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	
Contenido energético en 100 g de producto preparado con agua (32,9 g de arroz crudo)	93,72 kcal (398,31 kJ)
Contenido energético por envase 3,0 kg de producto preparado con agua (1 kg de arroz crudo)	2848,63 kcal (12106,68 kJ)
	Por 100 g
Proteínas	2,2 g
Grasas Totales	0 g
Grasas Saturadas	0 g
Grasas Trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	21,1 g
Azúcares	0 g
Azúcares añadidos	0 g
Fibra dietética	5,7 g
Sodio	0 mg

EMPAQUES Y PRESENTACIONES

TIPO DE EMPAQUE	PRESENTACION
Polietileno de baja densidad	225 g, 250 g, 450 g, 500g, 850 g, 900 g y 1 kg
Polipropileno	Sacos: 10 kg, 17 kg, 25 kg, 44 kg y 50 kg
Saco de rafia/saco de rafia laminado (BOPP)	Super sacos: 1,200 kg

VIDA DE ANAQUEL ESPERADA

1 año

RECOMENDACIONES DE LA ETIQUETA Y ADVERTENCIAS AL CONSUMIDOR

- Conservar el producto en un lugar fresco, seco y libre de humedad y exposición al sol, aun después de abierto el empaque.



 PROMEXA PRODUCTORA MEXICANA DE ARROZ		ESPECIFICACION TECNICA Arroz Pulido		CONTROL DE CALIDAD	
				Clave: E-CCS-8.03-1.5	N° Rev: 2
				Emisión: 03-may-2019	Hoja: Página 4 de 4
N° Rev: 2	Fecha Rev: 15-06-2022	Vigencia del Docto. 2 años	Responsable del Resguardo Jefe de Control de Calidad y Sanidad	Departamento Control de Calidad y Sanidad	




- El producto puede contener alérgenos (trigo y soya)

REFERENCIAS Y NORMATIVA APLICABLE

- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos alimenticios para consumo humano- Cereales- Arroz pulido (Oryza sativa L.)- especificaciones y métodos de prueba

CONTROL DE REVISIONES

No de Rev.	Motivo del cambio	Descripción del Cambio	Responsable	Fecha
1	-Cambio en la estructura del formato.	-Se agrega el método de prueba de los análisis. -Se agregan características en la descripción del producto. -Se anexa la tabla nutrimental. -Se anexa en las especificaciones microbiológicas, Salmonella, E.coli, S. aureus. -En las especificaciones físicas se declaran las semillas alergenas.	Olga Tlehuactle De la cruz	13-03-20
2	-Actualización de información	Se anexa dentro de las especificaciones de contaminantes el parámetro de arsénico	Olga Tlehuactle De la cruz	15-06-22

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
 Olga Tlehuactle De La Cruz Analista de Calidad	 Ma. De las Mercedes Garrido Montiel Jefe de Control de Calidad y Sanidad	 Jose Ivan Garcia Alvarez Director general



FICHA TECNICA
LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA

1. Composición

0000150

Leche entera de vaca, vitaminas A y D.

2. Características sensoriales

Color:	Característico
Olor:	Característico
Sabor:	Característico
Aspecto:	Líquido característico

3. Características fisicoquímicas

Densidad:	(15°C g/ml): 1.029 Mínimo.
Grasa Butírica:	30 g/L Mínimo.
% Acidez (ac. Láctico):	1.3 - 1,7 g/L
Sólidos no grasos:	83 g/L Mínimo.
Punto crioscópico	0.510°C - 0.536°C
Lactosa:	43 - 50 g/L
Proteína:	30 g/L Mínimo.
Caseína:	21 g/L Mínimo.
Vitamina A:	1,033 - 2,333 UI/L
Vitamina D:	200 – 300 UI/L

4. Características microbiológicas

Mesofílicos aerobios (no esporulados) y anaerobios: Negativo

Termofílicos aerobios y anaerobios: Negativo



5. Declaración Nutricional

0000150

Declaración Nutricional			
Tamaño de la porción	100 ml.		
Porciones por envase	10		
Contenido Energético	254.4 KJ	(60.8 Kcal)	
Proteína	3.2 g		
Lípidos (grasa)	3.2 g		
De los cuales:	0		
Grasa Saturada	2 g		
Grasa Poliinsaturada	0.032 g		
Grasa Monoinsaturada	0.252 g		
Ácidos Grasos Trans	0.004 mg		
Colesterol	6.528 mg		
Hidratos de Carbono	4.8 g		
Azucares	4.8 g		
Azucares Añadidos	0 g		
Fibra Dietética	0 g		
Sodio	31.2 mg		
Hierro	0.0616 mg		
Vitamina A*	31 mg		
Vitamina D	0.5 µg		
Calcio	82.68 mg		
* Equivalente de retinol			
Grasa de Leche	30 g/L		
Proteína de Leche	30 g/L		
Contiene 5 µg de Vitamina D y 310 µg equivalente de retinol (Vitamina A) /L			
Ingredientes:			
Leche Entera			
Vitamina A y D			

5. Empaque y embalaje

Empaque: Envase tetra pack de 1 lt. Con taparosca.

Embalaje: Caja de cartón kraft con 12 litros, en pallet de madera.

Estiba: 15 cajas por cama, 6 camas por tarima.

6. Condiciones de Almacenamiento y conservación

Consérvese en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente, después de abierto manténgase en refrigeración.



FICHA TECNICA
LECHE ENTERA
ULTRAPASTEURIZADA

FT-CA-01
REV. 0
Pág. 3 de 3

7. Método de distribución

Transporte cerrado, limpio, libre de humedad y plagas.

0000157

8. Vida de anaquel

La vida útil será mínimo de 3 meses a partir de la fecha de elaboración.

9. Usos y aplicaciones

Planeado para todo público en general.

10. Población sensible

Personas intolerantes a la lactosa y personas alérgicas a la leche.

11. Seguridad

Producto no tóxico. Personas con intolerancia a la lactosa o alérgicas a la leche consultar a su médico.



ESPECIFICACIÓN PRODUCTO TERMINADO	
Número: 4-CA-062	Revisión: C
Código: PT030	Emisión: 02-Feb-2024
Título: LENTEJA CHICA 500g	
Bolsa de polietileno laminada impresa	

Página 1 de 2

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Leguminosa de nombre científico *Lens culinaris* son semillas comestibles de forma esférica aplanada, cutícula lisa color verde-grises.

2. FOTOGRAFIA.

3. DESCRIPCIÓN DE PROCESO.

Lenteja chica es cultivada. Seleccionada. Fumigada con fosforo de aluminio. Cribada. Empaquetada. Paletizada.

4. INGREDIENTES.

Lenteja chica

5. ORIGEN DEL PRODUCTO.

Canadá

6. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS.

Aflatoxinas	20 mg/kg Máx.
Cadmio	0,1 mg/kg Máx.
Plomo	0,2 mg/kg Máx.

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.

Color	Verde grisáceo.
Textura	Lisa y firme
Olor	Característico, libre de aroma fermentación. Enmohecido y putrefacción.

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS.

PARAMETROS	Especificación
Granos tipo	≥ 93%
Granos manchados	≤ 3,0%
Daño por insecto	≤ 0,8 %
Granos partidos	≤ 2,0%
Granos ampollados	≤ 3,0%
Piedras	≤ 0,5%
Otros	≤ 0,3%

PARAMETROS	Especificación
Humedad	8,0 - 12,0%
Infestaciones	Negativo
Granos dañados total	≤ 3,0%
Granos afines	≤ 2,0%
Granos contrastantes	≤ 1,0%
Otras variedades	≤ 0,8 %
Materia vegetal	≤ 0,3 %

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (No Aplica).

10. CARACTERÍSTICAS NUTRIMENTALES.

Superficie de información (S.I.) Información nutricional.	Superficie de información (S.I.)																																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Declaración Nutricional</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Porción cocida de</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Cont. Energético</td> <td>116 kcal (493 kJ)</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>9 g</td> </tr> <tr> <td>Grasas totales</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono disponibles</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares añadidos</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietética</td> <td>8 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>0 mg</td> </tr> <tr> <td></td> <td>%V.N.R.*</td> </tr> <tr> <td>Fósforo</td> <td>25 %</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>20 %</td> </tr> <tr> <td>Ácido Fólico</td> <td>45 %</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*Porcentajes de Valores Nutrimientales de Referencia (V.N.R.) para la población mexicana (NOM-051-SCFI-SSA 1201)</td> </tr> <tr> <td>Cont. Energético / envase</td> <td>1392 kcal (5916 kJ)</td> </tr> <tr> <td>Kícalorías por gramo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasas 9</td> <td>Carbohidratos 4</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Proteínas 4</td> </tr> </tbody> </table>	Declaración Nutricional		Porción cocida de	100 g	Cont. Energético	116 kcal (493 kJ)	Proteínas	9 g	Grasas totales	0 g	Grasa saturada	0 g	Grasa trans	0 g	Hidratos de carbono disponibles	20 g	Azúcares	0 g	Azúcares añadidos	0 g	Fibra dietética	8 g	Sodio	0 mg		%V.N.R.*	Fósforo	25 %	Hierro	20 %	Ácido Fólico	45 %	*Porcentajes de Valores Nutrimientales de Referencia (V.N.R.) para la población mexicana (NOM-051-SCFI-SSA 1201)		Cont. Energético / envase	1392 kcal (5916 kJ)	Kícalorías por gramo		Grasas 9	Carbohidratos 4		Proteínas 4	<p>Nombre y domicilio fiscal: SELECCIONANDO LAS MEJORES COSECHAS POR MANOS EXPERTAS, ENVASADO BAJO SISTEMA INTERNACION DE INOCUIDAD.</p> <p>SELECCIONADO, ENVASADO Y DISTRIBUIDO POR: Productos La Colina, S.A. de C.V. Callejón de Las Rosas No 280 Col. Sta. Ma. Tequepexpan. C.P. 45601 Tlaquepaque, Jal. Tel.: (33) 1598 7000 Sugerencias y comentarios al Tel.: (800) 7139258 Visite nuestra página en Internet www.grupolacolina.com</p>
Declaración Nutricional																																											
Porción cocida de	100 g																																										
Cont. Energético	116 kcal (493 kJ)																																										
Proteínas	9 g																																										
Grasas totales	0 g																																										
Grasa saturada	0 g																																										
Grasa trans	0 g																																										
Hidratos de carbono disponibles	20 g																																										
Azúcares	0 g																																										
Azúcares añadidos	0 g																																										
Fibra dietética	8 g																																										
Sodio	0 mg																																										
	%V.N.R.*																																										
Fósforo	25 %																																										
Hierro	20 %																																										
Ácido Fólico	45 %																																										
*Porcentajes de Valores Nutrimientales de Referencia (V.N.R.) para la población mexicana (NOM-051-SCFI-SSA 1201)																																											
Cont. Energético / envase	1392 kcal (5916 kJ)																																										
Kícalorías por gramo																																											
Grasas 9	Carbohidratos 4																																										
	Proteínas 4																																										

Tiempo en Activo: Mientras No Cambie de Revisión
Tiempo en Archivo Muerto: 1 Año

0000159

11. CONDICIONES DE USO.

RECETA DEL CHEF SOPA DE LENTEJAS INGREDIENTES. 1 taza de lentejas 2 tomates ½ cebolla 1 chile serrano 150 g de chorizo 4 rebanadas de jamón 2 salchichas ½ cucharadita de sal	PREPARACIÓN. Limpiar la lenteja. Enjuagar la lenteja con agua potable. Cocer las lentejas en agua con sal hasta que estén suaves y aumente su volumen. Picar finamente la cebolla, el tomate y el chile serrano y reservar estas verduras. Cortar las salchichas y jamón en trozos pequeños. Freír el chorizo en una sartén hasta que esté dorado. Añadir el resto de las carnes frías y dejar que se doren. Agregar la cebolla y saltear unos minutos, enseguida añadir el chile y por último el tomate. Cocinar esta preparación hasta que el sofrito se integre muy bien. Agregar el sofrito cuando las lentejas estén cocidas, llevar a ebullición alrededor de 5 minutos para que se integren los sabores y servir
--	--

12. ALMACENAMIENTO.

En tarima de 40 x 48 "de 5 x 8 (Saco por tendido / Tendidos por tarima. Máxima estiva: 2	35°	65 % HR
--	-----	---------

13. ADVERTENCIAS AL CONSUMIDOR.

Alérgenos: Negativo
Sensitivos: Negativo

14. MÉTODO DE EMPAQUE.

ENVASE PRIMARIO	ENVASE SECUNDARIO	EMBALAJE
Bolsa de polietileno Cont. Net. 500g	Saco de polipropileno 50 pz	Emplaye PB: 1025 KG
CODIGO DE BARRAS 785365940283	N/A	-

15. MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

Unidades de caja seca con las siguientes características: buena limpieza exterior e interior; no presentar materia extraña dentro de él; no presentar pisos ni paredes astilladas; no presentar derrames de aceite; no presentar olores ajenos a la unidad; evidencia negativa ante la luz ultravioleta; no presentar filtraciones; no presentar orificios en paredes, piso, ni techo.
--

16. VIDA DE ANAQUEL.

Consumo preferente 18 meses

17. REFERENCIAS.

CODEX STAN 171-1989

18. OBSERVACIONES.

Mantener en un lugar fresco y seco.

Tiempo en Activo: Mientras No Cambie de Revisión
Tiempo en Archivo Muerto: 1 Año



FICHA TECNICA DEL PRODUCTO
GDL-Q-RE-C02

0000160

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 Min.
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.	



ESPECIFICACIÓN PRODUCTO TERMINADO	
Número: 4-CA-062	Revisión: D
Código: PT007-2	Emisión: 02-Junio-2022
Título: AVENA EN HOJUELAS 400g	
Bolsa de polietileno laminada	

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Avena natural en hojuelas, es un cereal obtenido de los granos de avena de nombre científico *Avena sativa L.*, el cual pasa por un proceso de limpieza, selección, descascarado, precocido para eliminar la actividad enzimática y posteriormente laminados, adicionadas o no de aditivos de uso permitido por la secretaria de salubridad y asistencia.

2. FOTOGRAFIA.**3. DESCRIPCIÓN DE PROCESO.**

Siembra, cosecha, secado, descascarado, cribado, inactivación de enzimas, laminado, fumigada con fosforo de aluminio y envasado.

4. INGREDIENTES.

Avena en hojuelas

5. ORIGEN DEL PRODUCTO.

México y/o importada

6. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS.

Aflatoxinas	20 µg/kg Máx.
Cadmio	0,1 % mg/kg
Plomo	0,5 mg/kg

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.

PARAMETROS	ESPECIFICACIÓN
Color	Crema a crema grisáceo
Textura	Suave y blanda
Olor	Característico, libre de aroma a rancidez, humedad, fermentación, enmohecido o putrefacción.

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS.

PARAMETROS	Porcentaje
Sobre malla U.S # 6	≥ 85%
Sobre malla U.S # 10	8-10%
Sobre malla U.S # 30	≤ 3%
A través de malla U.S #30	≤ 2%
Proteína	≥ 10,0 %
Fibra	≤ 2,5%
Grasas	≥ 5,0 %
Cenizas	≤ 2,0%
Ácidos grasos libres	≤ 10 %

PARAMETROS	Especificación
Humedad	≤ 12,0 %
Infestaciones	Negativo
Tiempo de cocimiento	5-7 min.
Capacidad de retención	≥ 50 %
Materia extraña	Ausente
Cascarillas	4 piezas/50 g
Impurezas	≤ 0,5 %
Grano sin rolar	1 pieza/50 g
Actividad enzimática	Negativa

Tiempo en Activo: Mientras No Cambie de Revisión
Tiempo en Archivo Muerto: 1 Año

Rev. B

PT007-2 AVENA EN HOJUELAS 400g

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

0000102

PARAMETROS	ESPECIFICACION
Mesofilicos aerobios	10,000 ufc/g
Hongos y levaduras	100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	100 ufc/g

PARAMETROS	ESPECIFICACION
Coliformes totales	<10 NMP/g
Coliformes fecales	Negativo
<i>Salmonella spp</i>	Negativo

10. CARACTERÍSTICAS NUTRIMENTALES.

Declaración Nutricional	
Porción cocida	100 g
Cont. Energético	65 kcal (275 kJ)
Proteínas	3 g
Grasas Totales	1 g
Grasa saturada	0 g
Grasa trans	0 g
Hidratos de carbono disponibles	11 g
Azúcares	0 g
Azúcares añadidos	0 g
Fibra dietética	3 g
Sodio	0 mg
	%V.N.R.*
Magnesio	12 %
Zinc	6 %
Hierro	6 %
*Porcentajes de Valores Nutrimientales de Referencia (V.N.R.) para la población mexicana (NOM-051-SCF/SSA1-2010)	
Kilocalorías por gramo	
Grasas 9	Carbohidratos 4 Proteínas 4
Cont. Energético / envase 1 040 kcal (4 400 kJ)	

Nombre y domicilio fiscal:**SELECCIONADO, ENVASADO Y DISTRIBUIDO POR:**

Productos La Colina, S.A. de C.V.

Callejón de Las Rosas No 280

Col. Santa María Tequepexpan

C.P. 45601 Tlaquepaque, Jal. Méx.

Tel.: (0133) 1598-7000

Sugerencias y comentarios al

800 7139258 Visite nuestra pagina en Internet

www.grupolacolina.comSiguenos en:   @lacolinaprodMANTÉNGASE SALUDABLE,
CONSUMA PRODUCTOS FRESCOS Y NATURALES
Producto de México

El consumo preferente y el lote están impresos en la bolsa

Este producto no contiene sellos ni leyendas

11. CONDICIONES DE USO.**RECETA DEL CHEF****AVENA CON LECHE Y FRUTAS****INGREDIENTES:**

- 1 Taza y media de leche de avena
- 1 taza de avena en hojuelas
- 1 plátano
- 1 granada
- 2 onzas de chocolate negro
- Avellanas
- Coco rallado
- Canela en polvo

PREPARACION.

En una olla pequeña agregamos la leche de avena, las hojuelas y una cucharada sopera de coco rallado.

Ponemos a cocer por unos 5 o 8 minutos a fuego medio-bajo, removiendo de vez en cuando.

Mientras, pelamos y cortamos la banana y vaciamos unas cucharadas de granada, partiendo dos onzas de chocolate y reservamos.

Cuando la avena empiece a espesar y obtener textura suave pero cremosa, apagamos el fuego y vaciamos en

Tiempo en Activo: Mientras No Cambio de Revisión

Tiempo en Archivo Muerto: 1 Año

un bol.

Agregamos por encima en el lado derecho rodajas finas de plátano, a su lado agregamos granada acompañada de unas avellanas

Agregamos el chocolate negro y espolvoreamos de canela y coco rallado.

12. ALMACENAMIENTO.

Acomodo	Temperatura máxima	humedad relativa Máximo
- En tarima de 101.6 cm x 121.9 cm (40x48") de 7 x 7 (49+1 sacos por tarima). Máxima estiva: 1	29 °C	65 % HR

13. ADVERTENCIAS AL CONSUMIDOR.

Alérgenos: Positivo

Sensitivos: Negativo

14. MÉTODO DE EMPAQUE.

ENVASE PRIMARIO	ENVASE SECUNDARIO
Polietileno baja densidad laminado Contenido neto 405 g	Saco de polipropileno 36 piezas
CODIGO DE BARRAS 785365940368	DUN 14 NA

15. MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

Unidades de caja seca y/o redilas que cuente con las siguientes características: buena limpieza exterior e interior; en caso de ser vehículo o camión de redilas estar adecuadamente cubierta y sujetada con lona; no presentar materia extraña dentro de él; no presentar pisos ni paredes astilladas; no presentar derrames de aceite; no presentar olores ajenos a la unidad; evidencia negativa ante la luz ultravioleta; no presentar filtraciones; no presentar orificios en paredes, piso, ni techo.

16. VIDA DE ANAQUEL.

Consumo preferente 12 meses

17. REFERENCIAS.

NMX-F-289-NORMEX-2014, ANALISIS DE GRANULOMETRIA LOS PARAMETROS SE MODIFICARON CON BASE A UN ANALISIS ESTADISTICO DE GRUPO LA COLINA 2017

18. OBSERVACIONES.

Mantener en un lugar fresco y seco.



Alberto Murillo Macias
Jefe de calidad & desarrollo.




Tiempo en Activo: Mientras No Cambie de Revisión
Tiempo en Archivo Muerto: 1 Año

Ficha técnica


Ensalada de Verduras.

0000167

ASPECTO A INSPECCIONAR.			
	PRODUCTO 1	PRODUCTO 2	PRODUCTO 3
Tipo de empaque	lata		
Peso que especifica la etiqueta	410 gr		
Peso neto real	410 gr		
Peso drenado	390.8 gr	PORCENTAJES:	
Ingredientes	Agua, papa, chicharo, zanahoria, ejote, sal y azúcar	Papa: 23.91% Chicharo: 27.02% Ejote: 21.45% Zanahoria: 50.3%	
Aporte nutricional	Grasa saturada: 0 Otras grasas: 0 Azúcares: 0 Sodio: 103 gr Energía: 15 calorías		
Logotipo			
Estado de la etiqueta	En buen estado		
Capacidad del empaque	410 gr		
Datos de la etiqueta.			
Marca	Clemente Jacques		




0000165

ESPECIFICACIÓN PARA PRODUCTO TERMINADO			Código de producto:	CO195
 Calkins Burke and Zannie de Mexico S.A. de C.V.	Fideo "Corina"			
	Origen:	México	Configuración:	20 / 200 g
Clave de Documento:	CBZ-CA-FT-PT-378	Fecha de Emisión:	10 de marzo de 2023	
Tipo de Documento:	Especificación	Fecha de Modificación:	Inicia	
Edición:	1	Página:	1 de 2	
I. DESCRIPCIÓN				
Denominación del producto: Pasta de semolina de trigo duro.				
Descripción y características del producto: Pasta para sopa obtenida por el amasado mecánico de sémola de trigo duros (<i>Triticum Durum</i>) enriquecida con vitaminas y minerales. Sometida a operaciones unitarias tales como moldeado, laminado o extrusión y a un proceso térmico de desecación.				
II. INGREDIENTES				
Ingredientes:			Especificación para norma de Etiquetado (Fase 3)	
Semolina de trigo duro (<i>Triticum Durum</i>), sulfato ferroso, nicotinamida (niacina), mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) y ácido fólico.			Este producto no contienen sellos ni leyendas	
Ingredientes alérgenos o sensitivos:				
Contiene gluten				
III. ESPECIFICACIONES				
Físicoquímicas				
Análisis	Mínimo	Máximo	Metodología	
Humedad %		≤ 12.5	Externo	
Proteína (base seca) %		≤ 11	Externo	
Cenizas (base seca) %		≤ 1.75	Externo	
Contenido neto (g)		200	Criterios de liberación de acuerdo a NOM-002-SCFI-2011	
Peso del producto:			Gravimetría	
Peso neto:		200 g		
Peso bruto:		210 g		
Peso por fardo:				
Peso neto por fardo:		4 kg		
Peso bruto por fardo:		4.2 kg		
Microbiológicas				
Análisis	Especificación		Metodología	
Mesofílicos Aerobios	10 000 UFC/g		NOM-130-SSA1-1995	
Mohos y levaduras	<300 UFC/g		NOM-111-SSA1-1994	
Coliformes totales	<30 UFC/g		NOM-113-SSA1-1994	
Sensoriales				
Parámetros	Perfil		Metodología	
Sabor	Característico a sémola de trigo, sin sabores extraños		Organoléptico	
Color	Ligero amarillento a pasta cocida		Organoléptico	
Olor	Característico a sémola de trigo, sin olores extraños		Organoléptico	
Apariencia cocida	Dura, firme		Organoléptico	
IV. DECLARACIÓN NUTRIMENTAL				
Tamaño de porción	100 g (de producto preparado)			
Porción por envase	5			
Cantidad por porción				
Contenido energético	125.03 kcal (530.49 kJ)			
Proteínas	4.37 g			
Grasas totales	0.71 g			
Grasas saturadas	0.19 g			
Grasas trans	0.0 mg			
Hidratos de carbono disponibles	25.29 g			
Azúcares	0.55 g			
Azúcares añadidos	0.0 g			
Fibra dietética	2.08 g			
Sodio	4.73 mg			
Información nutricional de acuerdo a MODIFICACIÓN NOM-051-SCFI/SSA1-2010.				

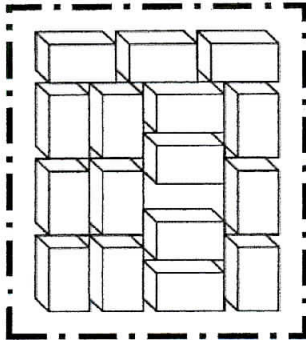
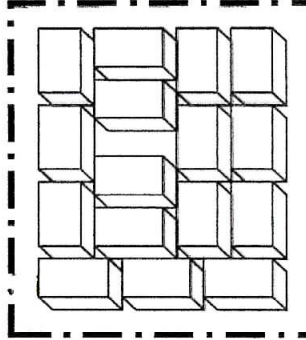


0000101

ESPECIFICACIÓN PARA PRODUCTO TERMINADO			Código de producto:	CO194
 Calkins Burke and Zannie de Mexico S.A. de C.V.	Codo "Corina"			
	Origen:	México	Configuración:	20 / 200 g
Clave de Documento:	CBZ-CA-FT-PT-377	Fecha de Emisión:	10 de marzo de 2023	
Tipo de Documento:	Especificación	Fecha de Modificación:	Inicia	
Edición:	1	Página:	1 de 2	
I. DESCRIPCIÓN				
Denominación del producto:				
Pasta de semolina de trigo duro.				
Descripción y características del producto:				
Pasta para sopa obtenida por el amasado mecánico de sémola de trigo duros (<i>Triticum Durum</i>) enriquecida con vitaminas y minerales. Sometida a operaciones unitarias tales como moldeado, laminado o extrusión y a un proceso térmico de desecación.				
II. INGREDIENTES				
Ingredientes:		Especificación para norma de Etiquetado (Fase 3)		
Semolina de trigo duro (<i>Triticum Durum</i>), sulfato ferroso, nicotinamida (niacina), mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) y ácido fólico.		Este producto no contienen sellos ni leyendas		
Ingredientes alérgenos o sensitivos:				
Contiene gluten				
III. ESPECIFICACIONES				
Fisicoquímicas				
Análisis	Mínimo	Máximo	Metodología	
Humedad %	≤ 12.5		Externo	
Proteína (base seca) %	≤ 11		Externo	
Cenizas (base seca) %	≤ 1.75		Externo	
Contenido neto (g)	200		Criterios de liberación de acuerdo a NOM-002-SCFI-2011	
Peso del producto:			Gravimetría	
Peso neto:	200 g			
Peso bruto:	210 g			
Peso por fardo:				
Peso neto por fardo:	4 kg			
Peso bruto por fardo:	4.2 kg			
Microbiológicas				
Análisis	Especificación		Metodología	
Mesofílicos Aerobios	10 000 UFC/g		NOM-130-SSA1-1995	
Mohos y levaduras	<300 UFC/g		NOM-111-SSA1-1994	
Coliformes totales	<30 UFC/g		NOM-113-SSA1-1994	
Sensoriales				
Parámetros	Perfil		Metodología	
Sabor	Característico a sémola de trigo, sin sabores extraños		Organoléptico	
Color	Ligero amarillento a pasta cocida		Organoléptico	
Olor	Característico a sémola de trigo, sin olores extraños		Organoléptico	
Apariencia cocida	Dura, firme		Organoléptico	
IV. DECLARACIÓN NUTRIMENTAL				
Tamaño de porción	100 g (de producto preparado)			
Porción por envase	5			
Cantidad por porción				
Contenido energético		125.03 kcal (530.49 kJ)		
Proteínas	4.37 g			
Grasas totales	0.71 g			
Grasas saturadas	0.19 g			
Grasas trans	0.0 mg			
Hidratos de carbono disponibles	25.29 g			
Azúcares	0.55 g			
Azúcares añadidos	0.0 g			
Fibra dietética	2.08 g			
Sodio	4.73 mg			
Información nutricional de acuerdo a MODIFICACIÓN NOM-051-SCFI/SSA1-2010.				



0000100

V. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE						
Almacenarse en un lugar seco, fresco, libre de polvo, humedad, plagas o insectos y no exponer a la luz directa del sol, mantenerse a temperaturas entre 24 y 26 °C para preservar las condiciones del producto.						
VI. ENVASE						
Descripción:						
Bolsa	Dimensiones de pieza		Descripción		Tipo de impresión	
	Ancho: 11 cm, Largo: 15 cm, Profundidad: 6 cm		BOPP laminado impreso externamente		Flexografía / fotograbado	
Descripción:						
Material	Dimensiones internas	Calibre y/o Resistencia	Piezas por caja	Color	Tipo de Impresión	
Caja de cartón corrugado regular ranurada, flauta C	Ancho: 20.3 cm, Largo: 30.4 cm, Alto: 17.6 cm	40 ECT	20	Kraft	Flexo	
VII. LOTIFICACIÓN						
Empaque primario:						
EJEMPLO	SIMBOLO	SIGNIFICADO				
ENE 2025 . A 18	ENE	Mes de fabricación y caducidad				
	2025	Año de caducidad				
	A	Grupo que elabora el producto				
	25	Día del mes de fabricación y caducidad				
	:	Envasadora				
VIII. CÓDIGOS DE BARRAS						
Código de barras pieza (UPC):	058897095302	Código de caja (DUN 14)	10058897095309			
IX. VIDA DE ANAQUEL						
36 meses después de envasado respetando las condiciones de almacenamiento.						
X. DIAGRAMA DE ESTIBA						
Fardos por cama	Camas por tarima	Fardos por tarima	Peso por fardo	Peso (bruto) por pallet	Dimensiones de pallet (aprox.)	Tipo de tarima
16	9	144	4.2 kg	630 kg aprox.	Largo 1.20 m, Ancho 1.00 m Alto 1.70 m	Madera
<i>Imagen Ilustrativa</i>						
Camas 1, 3, 5, 7, 9			Camas 2, 4, 6, 8			
						
L.C.A. Alheí Villegas Aguilar			Ing. Jesús Ruíz*			
Aseguramiento de Calidad			Aseguramiento de Calidad			
Elaboró			Autorizó			





COMERCIALIZADORA RAPIFRUIT SA DE CV
www.rapifruit.com

FICHA TÉCNICA



PRODUCTO: ATÚN ALETA AMARILLA DESMENUZADO EN AGUA.

INGREDIENTES

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

0000109

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 FÍSICOQUÍMICAS

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

<p>Información Nutricional</p> <p>Porción 1/4 taza 45 g Porciones por bolsa 22</p> <hr/> <p>Cantidad por Porción Cont. Energético 632 kJ (149 kcal)</p> <p>kilocalorías de grasa 9,9</p> <p>Grasas (lípidos) 1,1 g</p> <p>de las cuales Grasa saturada 0,4 g</p> <p>Proteínas 9,8 g</p> <p>Carbohidratos disponibles 23,1 g</p> <p>de los cuales Azúcares 0,5 g</p> <p>Fibra dietética 1,8 g</p> <p>Sodio 0 mg</p> <p style="text-align: right;">%V.N.R.*</p> <p>Vitamina B1 (Tiamina) 19 % Ácido Fólico (Folacina) 45 % Hierro 14 % Calcio 10 % Fósforo 20 %</p> <p><small>*Porcentajes de Valores Nutrientales de Referencia (V.N.R.) para la población mexicana (NOM-051-SCFI-SSA1-2010)</small></p> <p><small>kilocalorías por gramo</small></p> <p><small>Grasa 0 Carbohidratos 4 Proteínas 4</small></p>	<p>OLLA DE PRESIÓN</p> <p>1.- Seleccione el grano</p> <p>1.- Enjuague el frijol con agua corriente. (300g)</p> <p>2.- Vierta a la olla agua potable 5 veces el peso del frijol a cocinar. (1 1/2 L)</p> <p>3.- Adicione la frijol y tape la olla.</p> <p>4.- Cocine a fuego alto hasta que alcance la presión (cambio de sonido en la válvula)</p> <p>5.- Baje la flama a fuego medio y mantenga por 55 minutos (135 min en olla normal)</p> <p>6.- Apague la flama. Abrir la olla hasta que haya bajado la presión (cuando se halla enfriado)</p> <p>PARA REDUCIR EL TIEMPO DE COCIMIENTO REMOJE LOS FRIJOLES POR 4 HORAS.</p> <p>1.- Ponga a hervir 2 litros de agua.</p> <p>2.- Adicione 300g de frijol peruano higuera y mantenga por 4 horas</p> <p>3.-Escurrelos, cambie el agua y cocínelas en olla de presión.</p>
---	--

12. ALMACENAMIENTO.

Temperatura máxima 35 °C
Humedad relativa Máximo 65 %

13. ADVERTENCIAS AL CONSUMIDOR.

Seleccione, lave y enjuague para su cocimiento
Manténgase en un lugar seco y fresco.

14. MÉTODO DE EMPAQUE.

ENVASE PRIMARIO	ENVASE SECUNDARIO	EMBALAJE
Bobina laminada PEBD cal 250 gauges envasado automático	Saco de polipropileno tejido 25 pzs. Contenido 25 kg ± 7,5 g Peso bruto 25,1 kg 7,5 g	Largo tarima cm 121.9 Ancho de tarima, cm 101.6 Alto de tarima, cm 121
Peso neto 1000 g ± 7,5 g Peso bruto 1006 g ± 7,5 g Largo 23 cm x Ancho 12 cm Alto 2,5 cm	Largo de saco, cm 48 Ancho de saco, cm 25 Alto de saco, cm 12	Sacos por tendido 5 Tendido por tarima 10 Peso b. de tarima, kg 1280 Peso Neto tarima, kg 1250
CODIGO DE BARRAS 785365942607		N/A

15. MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

Se utilizan unidades limpias, fumigadas (Deltametrina), y en buenas condiciones en general. En tarima o a piso con plástico.

16. VIDA DE ANAQUEL.

18 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.

17. REFERENCIAS.

CODEX STAN 171; TABLAS DE NUTRICIÓN: INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRAN; NOM-051-SCFI-SSA1-2010 ETIQUETADO DE ALIMENTOS; NOM-008-SCFI-2002 SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA; NOM-002-SCFI-2011, PRODUCTOS PRE ENVASADOS-CONTENIDO NETO TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN; NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS y NMX-038-SCFI-2016 FRIJOLES

18. OBSERVACIONES.

Se recomienda manejar primeras entregas primeras salidas, la fumigación del producto con fosfina no deja efecto residual.


 Tiempo en Activo: Mientras No Cambie de Revisión
 Tiempo en Archivo Muerto: 1 Año