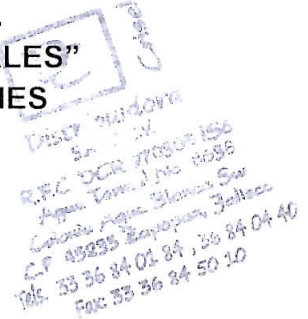


Distribuidora Crisel, S. A. de C. V.
COMPRA - VENTA Y DISTRIBUCION DE ABARROTES
Y DESPENSAS EN GENERAL

000006E

Zapopan, Jalisco a 11 de Marzo del 2024

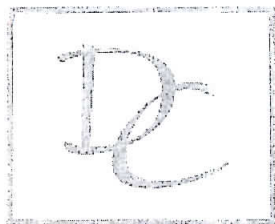
LICITACION PUBLICA LOCAL No AD/CC/011/2024.
"ADQUISICION DE DESPENSAS PARA AYUDAS SOCIALES"
CON PARTICIPACION DEL CÓMITE DE ADQUISICIONES



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

Se cotizan 32715 despensas de acuerdo al Anexo 1 de la presente cotización, desglosando su contenido a continuación:

PARTIDA	DESCRIPCION COMPLETA DE LOS PRODUCTO	PRESENTACION Y CANTIDAD POR DESPENSA	DESCRIPCION	MARCA COTIZADA	CADUCIDAD
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, ENVASE RIGIDO Y TAPA SELLADA.	500 ML	ACEITE CRISTAL CANOLA CJA 24BOT /500ML	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	ARROZ SUPER EXTRA PIONERA BTO 10 PZ/ 1 KG	PIONERA	1 AÑO
3	LECHE LIQUIDA ULTRAPASTEURIZADA, DEBERA SER LECHE ENTERA, EMPAQUE TETRAPACK DEBIDAMENTE SELLADO Y SIN ABOLLADURAS, PROTEINAS 6G, GRASA 1 G CON FECHA DE CADUCIDAD Y LOTE VISIBLE	1 LITRO	LECHE ENTERA SAN MARCOS 12/1LT UHP	SAN MARCOS	6 MESES
4	LENTEJA EN PAQUETE DEBIDAMENTE CERRADO	500 GRAMOS	LENTEJA CHICA OROZ BTO. 50PZS/500 GRM	OROZ	6 MESES
5	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA, PAQUETE DEBIDAMENTE CERRADO SIN AGUJEROS NI ABERTURAS CON FECHA DE CADUCIDAD Y LOTE VISIBLES	1 KILO	HARINA DE MAIZ MINSA BTO. 10PZS/ 1KG	MINSA	6 MESES
6	AVENA EN HOJUELAS, PAQUETE DEBIDAMENTE CERRADO SIN AGUJEROS NI ABERTURAS CON FECHA DE CADUCIDAD Y LOTE VISIBLES	1 PAQUETE DE 400 GRAMOS	AVENA HOJUELA ORO'Z BTO 40PZA/400GR	OROZ	6 MESES



Distribuidora Crisel, S. A. de C. V.

COMPRA - VENTA Y DISTRIBUCION DE ABARROTES
Y DESPENSAS EN GENERAL

0000066

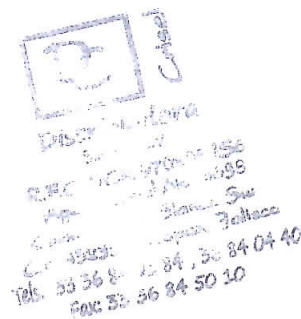
7	LATA DE VERDURAS, ZANAHORIA, CHICHARO, PAPA, EJOTE, CON FECHA DE CADUCIDAD Y LOTE VISIBLE.	1 LATA DE 410 GRAMOS	ENSALADA DE VERDURAS PRATERIA CJ24PZA/425GR	PRATERIA	1 AÑO
8	PASTA PARA SOPA, PUEDE SER FIDEO, LETRAS, CODITOS, PAQUETE DEBIDAMENTE CERRADO SIN AGUJEROS NI AVERTURAS CON FECHA DE CADUCIDAD Y LOTE VISIBLE	2 PAQUETES DE 200 GRAMOS	PASTA FIDEO MEDIANO PERLA CJA 20PZ/200GR	PERLA	1 AÑO
9	ATUN EN AGUA, CON FECHA DE CADUCIDAD Y LOTE VISIBLE, LATERIA SIN ABOLLADURA	2 LATAs DE 140 GRAMOS	ATUN EN AGUA TUNY CJA 48PZS/130GRMS	TUNY	1 AÑO
10	FRIJOL PINTO EMPAQUETADO, COSECHA NO MAYOR A 6 MESES EN BOLSA DE POLIETILENO CON FECHA DE CADUCIDAD Y LOTE VISIBLE	1 KILO	FRIJOL PINTO NAL OROZ BULTO 25 PZS/ 1 KG	OROZ	1 AÑO

Manifiesto en la Propuesta Técnica los siguientes puntos:

- Garantías de los productos ofertados. (El tipo de presentación y marca que ofrezco en el producto ofertado)
- La aceptación de las entregas a domicilio en el Almacén de Nutrición y Asistencia Alimentaria con domicilio en el antiguo mercado de las flores en la colonia obreros de cananea, Zapopan, Jalisco.
- Manifiesto, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que respetare especificaciones mencionadas y que en caso de entregar algún producto diferente a lo solicitado en los pedidos, será responsabilidad de Distribuidora Crisel S.A. de C.V., solventar el gasto por mi parte y reemplazar el producto faltante.

ATENTAMENTE


Julio Cesar Orozco Núñez
Representante Legal





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

FABRICA HIPOGENADORA DE MANTECAS Y ACEITES VEGETALES

AV. GUERREROS 5105, APDO. 1424
ZAPOCAN, JAL. 45120
TEL. 33 36 84 01 84, 36 84 04 40
FAX 33 36 84 50 10

Guadalajara, Jalisco, a 06 de Marzo de 2024

0000067

A quien corresponda

De acuerdo a lo solicitado por ustedes les enviamos la Información Nutricional de la **Aceite Cristal Vegetal (mixto)** que actualmente producimos en nuestras instalaciones, conforme a los resultados obtenidos por un análisis reciente:



Aceite Puro de Cártamo
ideal para cocinar

Producto Aceite Cristal Vegetal
Presentación 500 mL



Mantecca Vegetal Hidrogenada
Especial para la Industria



La Primera Marca de Aceite
de Cártamo en México

Declaración Nutricional	
Contenido energético por Envase:	4117,5 kcal (16927,5 kJ)
Por porción de:	100 mL
Contenido energético	823,5 kcal (3385,5 kJ)
Proteínas	0,0 g
Grasas totales	91,5 g
Grasas saturadas	7,4 g
Grasas monoinsaturadas	53,0 g
Grasas poliinsaturadas	31,0 g
Grasas Trans	0,0 mg
Colesterol	0,0 mg
Hidratos de carbono disponibles	0,0 g
Azúcares	0,0 g
Azúcares añadidos	0,0 g
Fibra dietética	0,0 g
Sodio	0,0 mg



Atentamente,
L.Q. Armando Mena Arias
Laboratorio-Control de Calidad

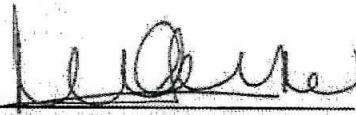


Contribuidora
S.A. DE C.V.
C.F.C. DCCR 970903 ISO
Agua Thermal No. 8698
Carretera Agua Blanca Sur
C.P. 45895 Zapopan, Jalisco
Tels. 33 36 84 01 84, 36 84 04 40
Fax: 33 36 84 50 10

	DEPARTAMENTO: ASEGURAMIENTO DE CALIDAD		CÓDIGO: DG-AC.MA-P.03-M.04-A.03
	ANEXO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO "ARROZ PIONERA PAQUETERÍA 450g, 500g, 900g y 1kg (SUPER EXTRA)"		EMISIÓN: 29 ENERO 2024
REVISIÓN: A	VERSIÓN: 01	PÁGINA: 1 DE 6	

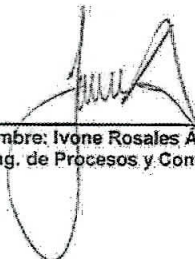
ACTUALIZÓ:

0000068

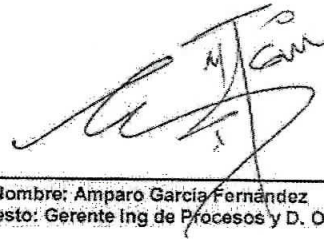


Nombre: Miriam Leticia Reyes Vázquez
Puesto: Coordinador de Calidad Granos

REVISÓ:

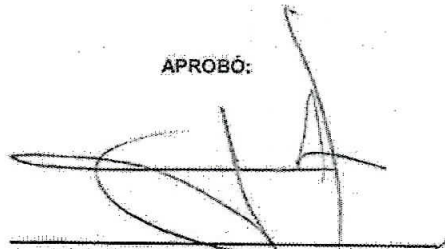


Nombre: Ivone Rosales Ávila
Puesto: Ing. de Procesos y Control Doc

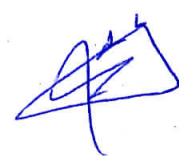



Nombre: Amparo García Fernández
Puesto: Gerente Ing de Procesos y D. O.

APROBÓ:



Nombre: Tania N. Medina Belderas
Puesto: Gte Aseguramiento de Calidad




Tania N. Medina Belderas
Gerente de Calidad
Calle 15 de Septiembre, 1500
C.A. Italriso S.p.A.
C.R. 10205 Zapopan, Jalisco
Tel. 33 36 84 01 34, 36 84 04 41
Fax 33 36 84 50 10

NOTA: CUALQUIER DOCUMENTO IMPRESO DIFERENTE DEL ORIGINAL Y CUALQUIER ARCHIVO ELECTRÓNICO QUE SE ENCUENTREN FUERA DEL DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA DE PROCESOS Y DESARROLLO ORGANIZACIONAL E ITAL WEB SERÁN CONSIDERADOS COMO COPIA NO CONTROLADA, POR LO QUE SU CONSULTA ES RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DEL USUARIO

	DEPARTAMENTO: ASEGURAMIENTO DE CALIDAD		CÓDIGO: DG-AC.MA-P.03-M.04-A.03
	ANEXO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO "ARROZ PIONERA PAQUETERÍA 450g, 500g, 900g y 1kg (SUPER EXTRA)"		EMISIÓN: 29 ENERO 2024
	REVISIÓN: A	VERSIÓN: 01	PÁGINA: 3 DE 6

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Se entiende por arroz pulido, los granos de arroz pertenecientes a la familia de las gramíneas, género *Oryza Sativa L.* a los cuales, se les ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula que constituye el salvado, el arroz de variedad de grano largo, de color blanco homogéneo característico, con aspecto de fragmentos granulares, secos y firmes.

2. FACTORES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD:

2.1. Composición.

INGREDIENTES	FUNCIÓN	% EN FORMULA
Arroz	Materia Prima	100 %



2.2. Características Fisicoquímicas.

PARÁMETRO	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ANÁLISIS
Proteína base seca	%	8	-	NMX-F-608-NORMEX-2002
Humedad	%	-	14,0	NMX-FF-035-SCFI-2017
Grano Quebrado	%	-	8	NMX-FF-035-SCFI-2017
Grano Entero	%	92	-	NMX-FF-035-SCFI-2017
TOTAL, DE ARROZ PULIDO	%	-	100	NMX-FF-035-SCFI-2017
Granos Defectuosos				
Palay	%	-	0,005	NMX-FF-035-SCFI-2017
Mal Pulidos	%	-	2	NMX-FF-035-SCFI-2017
Cutícula Roja	%	-	1,0	NMX-FF-035-SCFI-2017
Estrellados	%	-	7,5	NMX-FF-035-SCFI-2017
Yesoso	%	-	4	NMX-FF-035-SCFI-2017
TOTAL	%	-	14,505	
Granos Dañados				
Insectos y microorganismos	%	-	1,0	NMX-FF-035-SCFI-2017
Manchados	%	-	1,0	NMX-FF-035-SCFI-2017
TOTAL	%	-	2,0	
Variedades				
Contrastantes	%	-	0,5	NMX-FF-035-SCFI-2017
Afines	%	-	2,0	NMX-FF-035-SCFI-2017
TOTAL	%	-	2,5	
Impurezas	%	-	0,5	NMX-FF-035-SCFI-2017
Blancura	escala (L)	40	43	
Tamaño del grano crudo	mm	6.60	7.49	-
Tiempo de cocción	minutos	18	20	-

2.3. Contenido Neto.

PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ANÁLISIS
Contenido Neto (450g)	436.5	463.5	NOM-002-SCFI-2011
Contenido Neto (500g)	485	515	NOM-002-SCFI-2011
Contenido Neto (900g)	885	915	NOM-002-SCFI-2011
Contenido Neto (1 kg)	0,985	1,015	NOM-002-SCFI-2011

NOTA: CUALQUIER DOCUMENTO IMPRESO DIFERENTE DEL ORIGINAL Y CUALQUIER ARCHIVO ELECTRÓNICO QUE SE ENCUENTREN FUERA DEL DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA DE PROCESOS Y DESARROLLO ORGANIZACIONAL E ITAL WEB SERÁN CONSIDERADOS COMO COPIA NO CONTROLADA, POR LO QUE SU CONSULTA ES RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DEL USUARIO



 Distribuidora
 SA DE CV
 R.F.C. DCR 970905 156
 Agua Termal No. 8498
 Colonia Agua Blanca Sur
 C.P. 48835 Zapopan, Jalisco
 Tels. 33 36 84 01 84, 36 84 04 4
 Fax: 33 36 84 50 10

	DEPARTAMENTO: ASEGURAMIENTO DE CALIDAD		CÓDIGO: DG-AC.MA-P.03-M.04-A.03
	ANEXO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO "ARROZ PIONERA PAQUETERÍA 450G, 500G, 900G Y 1KG (SUPER EXTRA)"		EMISIÓN: 29 ENERO 2024
	REVISIÓN: A	VERSIÓN: 01	PÁGINA: 4 DE 6

2.4. Empaque.

PRESENTACIÓN	BOLSAS POR PAQUETE	MATERIAL DE EMPAQUE
450 g	20	Bolsa de polietileno con sello hermético
500 g	20	Bolsa de polietileno con sello hermético
900 g	10	Bolsa de polietileno con sello hermético
1 kg	10	Bolsa de polietileno con sello hermético

2.5. Atributos Sensoriales.

PARÁMETRO	DESCRIPTORES	MÉTODO DE ANÁLISIS
Apariencia	Grano oval, libre de insectos	Sensorial
Color	Blanco semitranslucido	Sensorial
Olor	Agradable, libre de olores rancios, extraños, no húmedo	Sensorial
Textura	Granular firme	Sensorial

3. FACTORES DE CALIDAD SANITARIA:

3.1. Lineamientos de prácticas de Higiene y sanidad aplicables:
NOM-251-SSA1-2009 PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

3.2. Especificaciones Microbiológicas:

PARÁMETRO	UNIDADES	VALOR	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS
Cuenta Total de Mesofílicos Aerobios *	UFC/g	50,000	Máximo	NOM-092-SSA1-1994
Cuenta de Hongos *	UFC/g	300	Máximo	NOM-111-SSA1-1994
Cuenta de Levaduras *	UFC/g	300	Máximo	NOM-111-SSA1-1994
<i>E. Coli</i>	UFC/g	3	Máximo	NOM-112-SSA1-2014
<i>Bacillus cereus</i>	UFC/g	100	Máximo	Bam Chapter 14
<i>Salmonella</i>	UFC/g	Negativo		NOM-210-SSA1-2014

*Parámetro interno.

3.3. Especificaciones de Materia Extraña:

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Materia extraña	Libre de materia extraña	NOM-247-SSA1-2008
Fragmentos de insectos	50 en 50g	NOM-247-SSA1-2008
Pelos de roedor	Ausente	NOM-247-SSA1-2008
Excreta de roedor	Ausente	NOM-247-SSA1-2008

NOTA: CUALQUIER DOCUMENTO IMPRESO DIFERENTE DEL ORIGINAL Y CUALQUIER ARCHIVO ELECTRÓNICO QUE SE ENCUENTREN FUERA DEL DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA DE PROCESOS Y DESARROLLO ORGANIZACIONAL E ITAL WEB SERÁN CONSIDERADOS COMO COPIA NO CONTROLADA, POR LO QUE SU CONSULTA ES RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DEL USUARIO.



Distribuidora
SA DE CV.

RFC DCR 970908 156
Agua Terciada No. 6696
Colonia Agua Blanca Sur
C.P. 48835 Zapopan Jalisco
Tels. 33 36 84 01 84, 36 84 04 46
Fax: 33 36 84 50 10

	DEPARTAMENTO: ASEGURAMIENTO DE CALIDAD		CÓDIGO: DG-AC.MA-P.03-M.04-A.03
	ANEXO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO "ARROZ PIONERA PAQUETERÍA 450G, 500G, 900G Y 1KG (SUPER EXTRA)"		EMISIÓN: 29 ENERO 2024
	REVISIÓN: A	VERSIÓN: 01	PÁGINA: 5 DE 6

3.4. Límites permisibles de contaminantes químicos:

PARÁMETRO	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS
Plomo (Pb)	ppm	0.5	Máximo	NOM-117-SSA1-1994
Cadmio (Cd)	ppm	0.1	Máximo	NOM-117-SSA1-1994
Arsénico (As)	ppm	0.20	Máximo	NOM-117-SSA1-1994
Aflatoxinas	ppb	<20	Máximo	NOM-247-SSA1-2008

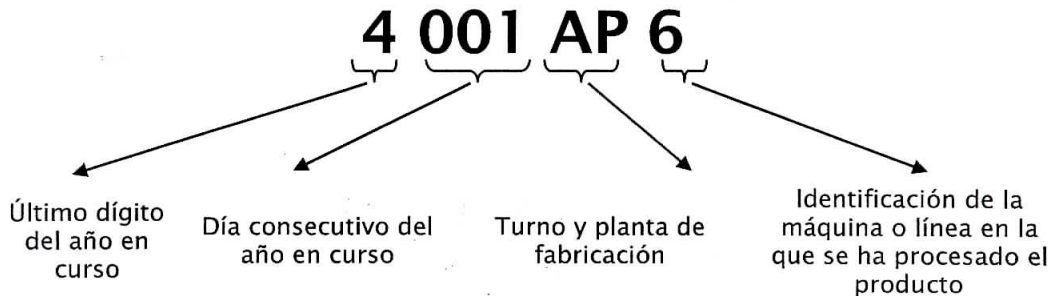
3.5. Especificaciones de Inocuidad:

PARÁMETRO	MÉTODO DE ANÁLISIS	
Plaguicidas y/o Pesticidas	Dentro de los límites máximos permitidos por COFEPRIS y FDA	Autorizados por COFEPRIS y FDA

3.6. **KOSHER:** Este producto cuenta con Certificación KOSHER.

4. **CODIFICACIÓN DEL LOTE:**

El grabado del lote correspondiente debe ser legible e indeleble y está compuesto por 7 caracteres alfanuméricos.



El marcaje del lote se realiza en el empaque primario con tinta. En el empaque primario se coloca al reverso.

5. **VIDA ÚTIL:**

El producto, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento y transporte, conserva las características fisicoquímicas, nutrimentales, sensoriales y sanitarias por 36 meses a partir de la fecha de fabricación. Los productos cuya entrega se hace en centro de distribución o por cruce de andén, deben aún contar con un mínimo de 6 meses de vigencia.

El grabado del **consumo preferente** debe ser legible e indeleble y debe estar precedido por la frase "CONS PREF", "CONSUMO PREFERENTE" u otra que haga entender de manera clara al consumidor que la fecha señalada corresponde a la fecha de expiración del producto después de la cual no debe ser consumido.

NOTA: CUALQUIER DOCUMENTO IMPRESO DIFERENTE DEL ORIGINAL Y CUALQUIER ARCHIVO ELECTRÓNICO QUE SE ENCUENTREN FUERA DEL DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA DE PROCESOS Y DESARROLLO ORGANIZACIONAL E ITAL WEB SERÁN CONSIDERADOS COMO COPIA NO CONTROLADA, POR LO QUE SU CONSULTA ES RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DEL USUARIO



 Distribuidora
 SA DE CV
 R.F.C. DCR 970908 150
 Agua Termal No. 6690
 Colonia Agua Blanca Sur
 C.P. 45935 Tlapopan, Jalisco
 Tlf: 33 36 84 03 84, 36 84 04 4
 Fax: 33 36 84 50 10

	DEPARTAMENTO: ASEGURAMIENTO DE CALIDAD		CÓDIGO: DG-AC.MA-P.03-M.04-A.03
	ANEXO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO "ARROZ PIONERA PAQUETERÍA 450G, 500G, 900G Y 1KG (SUPER EXTRA)"		EMISIÓN: 29 ENERO 2024
	REVISIÓN: A	VERSIÓN: 01	PÁGINA: 6 DE 6

Ejemplo:

CONS PREF ENE 27

#0000070

Dónde:

CONS PREF: Se refiere a la palabra consumo preferente.

ENE: Indica el mes en el que expira el producto.

27: Los dos últimos dígitos que indican el año en el que expira el producto.

El marcaje del consumo preferente se realiza en el empaque primario con tinta. En el empaque primario se coloca en cualquier parte del paquete donde sea visible.

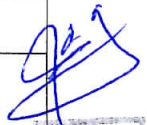

6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.

Es necesario que el producto se encuentre almacenado en condiciones que sean las óptimas para no generar contaminación del producto. No se deben superar los 35 °C y el 30-40% de humedad relativa, de lo contrario se puede deteriorar el producto. El producto debe estibarse separado por lo menos 30 cm. de la pared y separado del piso (sobre tarimas) para evitar la presencia de roedores. Se debe transportar en unidades limpias y seguras, sin presencia de orificios o agujeros que permitan la entrada de alguna plaga o que adquiera humedad. Unidades libres de contaminación y libres de astillas de madera que puedan deteriorar el buen estado del producto.

7. MARCO REGULATORIO:

CLAVE	AÑO	TÍTULO
NMX-FF-035-SCFI	2017	Productos alimenticios no industrializados para uso humano- cereales-arroz pulido (<i>Oriza Sativa L.</i>) especificaciones y métodos de prueba (cancela a la NMX-FF-035-SCFI-2005)
NOM-251-SSA1	2009	Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
NOM-113-SSA	1994	Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-112-SSA	1994	Determinación de bacterias Coliformes. Técnica de NMP.
NOM-111-SSA	1995	Método para la cuenta de mohos y levaduras
NOM-092-SSA	1995	Método para la determinación de bacterias mesofílicas aerobias.
NOM-051-SCFI/SSA1	2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.
NOM-050-SCFI	1994	Información Comercial- disposiciones generales para productos.
NOM-002-SCFI	2011	Productos preenvasados- Contenido neto, tolerancias y métodos de verificación.
NOM-247-SSA1	2008	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.
CODEX ALIMENTARIUS	2020	Principios generales de higiene de los alimentos CXC 1969

NOTA: CUALQUIER DOCUMENTO IMPRESO DIFERENTE DEL ORIGINAL Y CUALQUIER ARCHIVO ELECTRÓNICO QUE SE ENCUENTREN FUERA DEL DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA DE PROCESOS Y DESARROLLO ORGANIZACIONAL E ÍTAL WEB SERÁN CONSIDERADOS COMO COPIA NO CONTROLADA, POR LO QUE SU CONSULTA ES RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DEL USUARIO



 Distribuidora
 SA DE CV
 C.F. DCR 970905 196
 Reg. Trad. No. 6690
 Calle Agua Blanca Sur
 C.P. 45335 Zapopan, Jalisco
 Tels. 33 36 84 01 24, 36 84 04 1
 Fax: 33 36 84 50 10

		LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA			
Código: I&D -FT-02	Nivel de Revisión: 06	Fecha de Creación: 11-Agosto-2017	Fecha de actualización: 03 Marzo 2023	Página: 1 de 5	
Departamento: Innovación y Desarrollo			Áreas afectadas: Producción, Calidad, I&D, Mercadotecnia, Almacén		

0000074

INFORMACIÓN COMERCIAL

Nombre genérico/ Leche Entera
Marca Presentación San Marcos
 250 mL, 1 L

Denominación Leche entera ultrapasteurizada adicionada con vitaminas A y D

Vida de anaquel: 183 días

Ingredientes: Leche entera, Vitaminas A y D.

Alérgenos o sensitivos: Contiene leche

Información Nutricional

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	
1 L	
Contenido energético por envase	600,00 Kcal (2510 kJ)
250 mL	
Contenido energético por envase	150,00 Kcal (630 kJ)
Tamaño de la porción	100 ml
Por porción	
Contenido energético	60,00 Kcal (251,00 kJ)
Proteínas	3,10 g
Grasas totales	3,20 g
Grasas saturadas	2,08 g
Grasas trans	0,00 mg
Hidratos de carbono disponibles	4,80 g
Azúcares	4,80 g
Azúcares añadidos	0,00 g
Fibra dietética	0,00 g
Sodio	50,00 mg
Cálcio	100,00 mg
Vitamina A (equivalente a retinol)	67 µg
Vitamina D* (como colecalciferol)	0,5 µg
*De acuerdo a NOM-051-SCFI/SSA1-2010	

ESTE PRODUCTO NO CONTIENE SELLOS NI LEYENDAS



Distribuidora SA DE CV
 R.F.C. DCS 970505 154
 Agua Caliente No. 0099
 Camino Agua Blanca Sur
 C.P. 45435 Zapopan, Jalisco
 Tels. 33 36 84 01 84 , 36 84 04 40
 Fax: 33 36 84 50 30



LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA



Código: I&D -FT-02	Nivel de Revisión: 06	Fecha de Creación: 11-Agosto-2017	Fecha de actualización: 03 Marzo 2023	Página: 2 de 5
Departamento: Innovación y Desarrollo			Áreas afectadas: Producción, Calidad, I&D, Mercadotecnia, Almacén	

Presentación/

Envase/ Embalaje

Producto	Leche Entera Ultrapasteurizada	
Empaque Individual	1 L	250 mL
Tipo envase	Tetra Edge	Tetra Brik
largo (cm)	7.5	6.2
alto (cm)	20.3	10.63
ancho (cm)	7.0	4.1
Peso (kg)	0.0285	0.01425
Código de barras	7501158414471	7501158400283
Volumen	1 L 250 mL	
Presentación	12 piezas	6 piezas 27 piezas
largo (cm)	30	36 23.5
alto (cm)	21	21 21.0
ancho (cm)	23	15.4 15.5
Peso (kg)	0.2291	0.13396 0.158
Piezas por caja	12	6 27
largo (cm)	122	
alto (cm)	14.2	
ancho (cm)	101	
Cajas por cama	17	30 15
Estiba	5	5 10
Peso total (kg)	1121.14	998.16 1173
Total de piezas por tarima	1020	510 4050



Distribuidora
S.A. DE C.V.
E.M.C. DISTRIBUIDORA
Av. General No. 0036
Colonia Agua Blanca Sur
C.P. 45165 Zapopan, Jalisco
Tel. 33 36 84 01 34, 36 84 01 40
Fax. 33 36 84 50 35

0000071

		LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA			
Código: I&D -FT-02	Nivel de Revisión: 06	Fecha de Creación: 11-Agosto-2017	Fecha de actualización: 03 Marzo 2023	Página: 3 de 5	
Departamento: Innovación y Desarrollo			Áreas afectadas: Producción, Calidad, I&D, Mercadotecnia, Almacén		

Almacenamiento y transporte

Mantener en un lugar limpio, fresco y seco, sin exposición a los rayos solares. Las unidades de transporte deben arribar con cajas cerradas, limpias, libres de polvo, insectos, olores extraños. Las superficies del transporte deben encontrarse libre de picos, astillas, clavos, o cualquier artículo que pueda dañar el material de empaque.

CALIDAD Y PRODUCCIÓN

Empaque:

Código de caducidad:

Debe colocarse en forma individual en cada pieza con las siguientes características:



Parámetros de Liberación de calidad

Fisicoquímicos

Parámetro	Producto en proceso	Producto Terminado
Grasa g/L	32 a 33	32 a 33
Acidez g/L	1.30 a 1.60	1.30 a 1.60
Punto Crioscopico (°H)	-0.535 a -0.545	-0.530 a -0.545

Microbiológicos

Parámetro	Límite máx.
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo



Distribuidora S.A. de C.V.
 R.F.C. DCM 970905 156
 Agua Tarmol No. 0698
 Carretera Agua Blanco Sur
 C.P. 45355 Zapopan, Jalisco
 Tels. 33 36 84 01 84 , 36 84 04 40
 Fax: 33 36 84 50 10

		LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA			
Código: I&D -FT-02	Nivel de Revisión: 06	Fecha de Creación: 11-Agosto-2017	Fecha de actualización: 03 Marzo 2023	Página: 4 de 5	
Departamento: Innovación y Desarrollo			Áreas afectadas: Producción, Calidad, I&D, Mercadotecnia, Almacén		

Sensoriales

Parámetro	Especificación
Sabor	Agradable y característico a la leche de vaca, libre de sabores extraños
Color	Blanco – crema
Olor	Característico a leche ultrapasteurizada, no debe presentar olores extraños.
Aspecto	Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa.

Normativa aplicable

NOM 155-SCFI-2012: Leche - denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

NOM-086-SSA1 1994: Bienes y servicios. Alimentos y Bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

NOM-051-SCFI/SSA 2010: Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.

NOM-251-SSA1-2009: Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios

NOM-243-SSA1-2010: Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias.




Distribuidora
SA DE CV.
R.F.C. DCR 970908 156
Calle Tonal No. 6698
Calle Agua Blanca Sur
C.P. 43895 Zapopan, Jalisco
Télex: 33 36 84 01 84, 36 84 04 40
Fax: 33 36 84 50 10

		LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA			
Código: I&D -FT-02	Nivel de Revisión: 06	Fecha de Creación: 11-Agosto-2017	Fecha de actualización: 03 Marzo 2023	Página: 5 de 5	
Departamento: Innovación y Desarrollo			Áreas afectadas: Producción, Calidad, I&D, Mercadotecnia, Almacén		



AUTORIZACIONES


00000078

ELABORÓ	REVISÓ:	APROBÓ:
Dalila Viramontes Duran Responsable de Investigación y desarrollo	Silvia Macías Luevano Jefe de Calidad	Gerardo García Gutiérrez Gerente de Operaciones

CONTROL DE CAMBIOS

DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO	FECHA	REVISIÓN
Creación del documento	17/08/2017	00
Reasignación áreas involucradas	01/03/2018	01
Actualización de declaración nutrimental y lista de ingredientes de acuerdo a NOM 051	14/05/2020	02
Actualización de las listas de documentos	25/07/2020	03
Actualización de parámetros físico químicos de acuerdo a valores de laboratorio	03/08/2021	05
Cambio en codificación, se agrega presentación 250 ml, actualización de parámetros fisicoquímicos de acuerdo a laboratorio.	03/03/2023	06



Distribuidora
 SA DE CV
 R.F.C. DCR 970908 156
 Agua Thermal No. 0498
 Colonia Agua Blanca Sur
 C.P. 45395 Zapopan, Jalisco
 Tels. 33 36 84 01 84 , 36 84 04 40
 Fax: 33 36 84 50 10

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

II. Especificaciones del producto

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

Distribuidora
SA DE CV
R.F.C. DCR 970905 ISS
Agu. Tonal No. 8035
Colonia Agua Blanca Sur
C.P. 45235 Zapopan, Jalisco
Tels. 33 36 84 01 84, 36 84 04 40
Fax: 33 36 84 50 20





PRODEYMA S.A. DE C.V.

Código: FT-CA-78

Emisión: 20/07/2019

Ficha técnica Lenteja OROZ

Actualización: 01

Página: 3 de 5

0000080

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).



Distribuidora
SA DE CV

R.F.C. DOR 970903 ISJ

Agua. Tomal No. 8690

Calle Agua Blanca Sur

C.P. 49295 Zupopan Jalisco

Tel. 33 36 84 01 84 , 36 84 04 40

Fax: 33 36 84 50 10

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: 5 de 5


V. Autorizaciones.

0000081

Elaboró	Reviso	Aprobado
T.Q.I. Maricela Flores O. Jefe de Calidad	T.Q.L. María José V. Supervisora de Calidad	



Prodeyma S.A. de C.V.
Carretera Agua Blanca Sur
C.P. 45035 Zapopan, Jalisco
TEL: 33 36 84 01 84, 36 84 04 40
Fax: 33 36 84 50 10


 MINSA COMERCIAL S.A. DE C.V.	TIPO:	ESPECIFICACIÓN 10000082 Paquete Normal Polietileno
	CÓDIGO: 2.1.0.070 VERSIÓN: 02 FECHA EMISIÓN: 22 Mar 23 PRÓXIMA REVISIÓN: 22 Mar 25 PÁGINA: 1 de 2	

1. INFORMACIÓN GENERAL	
Descripción del producto	Producto fabricado mediante el proceso de nixtamalización, molienda y deshidratación de granos de maíz sano y limpio. Puede contener trazas de cal.
Composición	Harina de maíz blanco nixtamalizado, Puede contener trazas de Cal. Puede contener trazas de Soya.
Propiedades y /o Beneficios	Empleado para la elaboración de Tortillas de Maíz.
Embalaje y Presentación del producto	Producto envasado en bolsa impresa. Contenido neto 1.0 Kg.
Almacenamiento y Vida útil	La vida útil máxima es de 9 meses a 25 °C. Se debe de almacenar en un lugar cerrado, fresco, con ventilación, seco, libre de polvo, higiénico y protegido contra insectos, roedores, etc. Almacenar siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento.

2. ORGANOLÉPTICOS				
PARÁMETRO	UNIDAD	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	
Aspecto	---	Sensorial	Polvo de Textura Fina.	
Olor	---		Maíz nixtamalizado, libre de olores rancios o extraños.	
Sabor	---		Maíz nixtamalizado, libre de sabores rancios o extraños.	
Color	---		Blanco cremoso con pequeños fragmentos de pericarpio color café.	

3. PRUEBAS FÍSICOQUÍMICAS				
PARÁMETRO	UNIDAD	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	
			Mínimo	Máximo
Humedad	%	MET 2.0.15	9.0	12.0
Rendimiento	kg masa/kg harina	MET 2.0.13	2.40	--
Color de Harina L	% Reflectancia	MET 2.0.3	85.0	90.0
Color de Masa L	% Reflectancia	MET 2.0.3	75.0	82.0
pH	N/A	MET 2.0.11	5.5	7.5
Consistencia	cm	MET 2.0.4	7.0	18.0
Granulometría				
Malla # 30	%	MET 2.0.8	0.0	1.0
Malla # 40	%		0.0	10.0
Malla # 60	%		5.0	35.0

Nota: Todas las pruebas se realizan lote a lote.


 Lic. Lidora
 S. de C.V.
 Calle 2da. 70905 15a
 P.O. Box 2038
 San Juan, Blanco Sur
 29235 Zapopan, Jalisco
 Tel. 36 84 02 84, 36 84 04 40
 Fax: 36 36 84 50 10



PRODEYMA S.A. DE C.V.

Código: FT-CA-75

Emisión: 01/08/2019

Ficha técnica de avena hojuela ORO'Z.

Actualización: 02

Página: 1 de 5



0000088



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,



Distribuidora
S.A. DE C.V.
CALLE 2000 470305 150
P.O. Box No. 3650
Carretera Agua Blanca Sur
C.P. 45205 Zapopan, Jalisco
Tel: 33 36 84 05 84, 36 84 04 40
Fax: 33 36 84 50 10

Agua Prieta #46, Col. Agua Blanca Industrial.
TEL: 1257-0399, 3684-5808, e-mail: aeon@prodeyma.com



PRODEYMA S.A. DE C.V.

Código: FT-CA-75

Emisión: 01/08/2019

Ficha técnica de avena hojuela ORO'Z.

Actualización: 02

Página: 2 de 5

0000094

II. Especificaciones del producto

2.1 Sensoriales


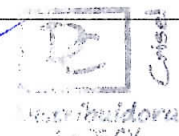
Determinación	Método	Parámetro
Color	Sensorial	Beige el tono de claro a oscuro.
Apariencia	Sensorial	Hojuela
Olor	Sensorial	Característicos del producto.
Sabor	Sensorial	Característico.

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



Distribuidora
S de CV
Calle 1257-0399 3684-5808
Tercer Terminal No. 0690
Carretera Agua Blanca Sur
C.P. 45895 Zapopan, Jalisco
Tels. 33 36 84 01 84, 36 84 04 40
Fax: 33 36 84 50 10

Agua Prieta #46, Col. Agua Blanca Industrial.
TEL: 1257-0399, 3684-5808, e-mail: aeon@prodeyma.com



PRODEYMA S.A. DE C.V.

Código: FT-CA-75

Emisión: 01/08/2019

Ficha técnica de avena hojuela ORO'Z.

Actualización: 02

Página: 3 de 5

408000025

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.

Agua Prieta #46, Col. Agua Blanca Industrial.
TEL: 1257-0399, 3684-5808, e-mail: acon@prodeyma.com

Distribuidora
 S.A. DE C.V.
 Calle de la Cruz 970005 154
 Colonia General Ato. 0050
 San Mateo Atenco, Estado de México
 Tel. 33 36 84 01 84, 36 84 04 40
 Fax 33 36 84 50 20

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

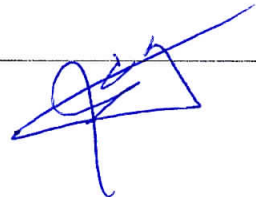
En bolsa de polietileno con 40 piezas:

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).





Distribuidora
S.A. DE C.V.

R.F.C. DCL 970305 156
C.P. 36896

Carretera Agua Blanca Sur
C.P. 36896 Zacapan, Jalisco

Tels. 33 36 84 01 84, 36 84 04 40
Fax: 33 36 84 50 10

10000007

	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.



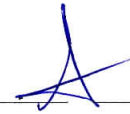
3.6 Referencias



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	

 
Distribuidora
SA DE CV
 R.F.C. DCR 970908 LSS
 Agua Tamaul No. 8995
 Colonia Agua Blanca Sur
 C.P. 45895 Zapopan, Jalisco
 Tls. 33 36 84 03 84 , 36 84 04 40
 Fax: 33 36 84 50 10

00000000

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	CLAVE DEL DOCUMENTO:	FTL-V4-LP
		EMISIÓN:	22/09/2023
	ENSALADA DE VERDURAS 425 g	REVISIÓN:	1
ALCEDA, S.A. DE C.V.	LA PRATERIA		

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO		
	Ensalada de verdura enlatada, es el producto preparado con chícharo, zanahoria, elote y ejote en sus variedades apropiadas para el proceso, sanos, frescos, limpios, empleando líquido como medio de conserva, envasado en recipientes sanitarios herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación.		
	INGREDIENTES		
Agua, chícharo, zanahoria, elote, ejote y sal yodada.			

PAÍS DE ORIGEN	China
----------------	-------

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	Contenido energético por envase 112,2 kcal (476,85 kJ)			
	Contenido energético por 100 g	26.4 kcal (12.2 kJ)	Hidratos de carbono disponibles	5 g
	Proteínas	1.6 g	Azúcares	1.6 g
	Grasas totales	0 g	Azúcares añadidos	0 g
	Grasas saturadas	0 mg	Fibra dietética	3.2 g
	Grasas trans	0 mg	Sodio	246 mg

ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS	PARÁMETRO	ESTÁNDAR	RANGO
	Contenido neto (g)	227	± 10
	Masa drenada (g)	115	± 10
	pH	5.5	4.9 - 5.9
	Sal (NaCl)%	0.9	0.7 - 1.5
	Espacio de vacío mm	4	0 - 10

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETRO	ESTÁNDAR	RANGO
	Mesofilos aerobios UFC/g	NEGATIVO	N/A
	Mesofilos anaerobios UFC/g	NEGATIVO	N/A
	Mohos y levaduras UFC/g	NEGATIVO	N/A

ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PARÁMETRO	DESCRIPCIÓN
	Color	Característico de cada verdura
	Olor	Característico, libre de olores extraños
	Sabor	Característico, libre de sabores extraños
	Textura	Suave y firme

MATERIA EXTRAÑA	Libre de plástico, vidrio, madera, metal, insectos y/o fragmentos
------------------------	---

ALÉRGICOS Y SENSITIVOS	No contiene alérgicos ni sensitivos
-------------------------------	-------------------------------------

VIDA ÚTIL	3 años a partir de su elaboración
------------------	-----------------------------------

EMPAQUE

EMPAQUE PRIMARIO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (Alto x Diámetro) cm	PESO BRUTO g	CÓDIGO DE BARRAS EAN 13
	Lata de hojalata con terminado sanitario con abrefácil	10.2 cm x 7.5 cm	478	7502265074350

EMPAQUE SECUNDARIO	MATERIAL	PIEZAS/ CAJA	DIMENSIONES (L x A x Alt) cm	PESO BRUTO kg	CÓDIGO DE BARRAS DUN 14
	Corrugado sencillo, impreso	24	30 cm x 23 cm x 23 cm	11.9	17502265074364

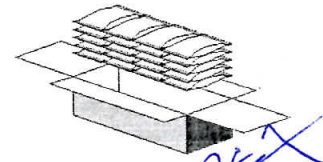
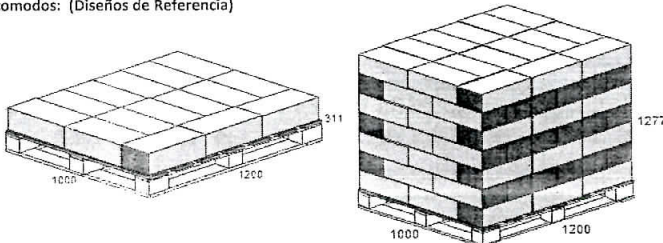
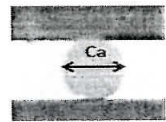
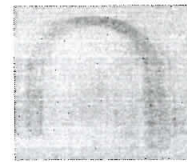
ESTIBA/TRANSPORTE	DIMENSIONES (L x A x Alt) cm	PESO BRUTO (kg)	CAJAS/ CAMA	CAMAS/ PALET	CAJAS/ PALET
	100 x 120 x 153	109	15	6	90

USOS	Usar en la preparación de platillos culinarios que prefiera el consumidor No consumir el producto si la lata está abombada
-------------	---

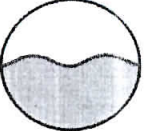
ALMACENAMIENTO/ CONSERVACIÓN	Almacenar en lugar fresco y seco Una vez abierto el producto, vacíe el contenido a un recipiente de plástico o vidrio y refrigérelo
-------------------------------------	--

Distribidora de Alimentos S.A. de C.V.
 CCR 970305 ISO
 C.A. Carnal No. 8698
 Colonia Agua Blanca Sur
 C.P. 48295 Zapopan Jalisco.
 Tels. 33 36 84 01 84, 36 84 04 40
 Fax: 33 36 84 50 10

FIDEO GRUESO LA PERLA 20/200 g					EAN 13 PAQUETE: 7501204010060		DUN 14 CAJA: 17501204010067	
Descripción del producto: Producto obtenido por el amasado mecánico de sémola de trigo durum vitaminada y agua; el cual es moldeado, extruido y sometido a un proceso de desecación.								
Ingredientes: Sémola de trigo durum vitaminada, la cual contiene: Mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), niacina, hierro y ácido fólico.								
Marca: La Perla 200 g.			Presentación: Caja con 20 paquetes de pasta de 200 g			Leyenda precautoria: Elaborado en instalaciones que procesan productos con huevo		
Muestreo y cantidad de muestra: Ver plan de muestreo.			Almacenamiento: Temperatura ambiente, almacén seco y fresco. Protegido contra interperie y polvo.			Lote: Cada unidad debe traer la leyenda: Lote-Consumase preferentemente antes de:		
Vida de anaquel del producto: 2 años bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.			Transporte: Protegido contra interperie, evitando cualquier contaminación externa.			Ejemplo: Lote No. - Consumir antes de: 260192-JUL2022A 00:00		
Características físicoquímicas								
Descripción:	Valor	Tolerancia	Unidad de medida	Referencia				
Calibre (Ca)	1.7	±0.05	mm	2.3.02.0024				
Densidad	-	±7 %	kg/dm ³	2.3.02.0045				
Puntos Blancos	-	Max.	dm ²	2.3.02.0014				
Pecas	-	Max.	dm ²	2.3.02.0014				
Humedad	12	+0.5 Max.	%	2.3.02.0005				
Cenizas (base seca)	1.1	Max.	%	2.3.02.0005				
Proteína (Nx 5.70) (base seca)	11.5	Min.	%	2.3.02.0012				
Tiempo de Cocción	9 a 11		Minutos	2.3.02.0015				
Sólidos Sedimentados	20	Max.	%	2.3.02.0016				
Estrellado	0	3	%	2.3.02.0023				
Resistencia a la ebullición	15	Min.	Minutos	2.3.02.0017				
Contenido Neto (g)	200	4.5	%	NOM-002-SCFI-2011				
Características microbiológicas								
Valor de Cocción:								
Soltura - - - - -								
Almidón - - - - -								
Nervo - - - - -								
Color:								
a - - - - -								
b - - - - -								
Materia extraña:								
Fragmentos de insectos < 225 225 Fragmentos/225 g 2.3.02.0013								
Pelos de Roedor < 4 4 p.r./225 g 2.3.02.0013								
Características organolépticas								
Olor Característico del producto sin olores extraños. Deacuerdo a Patrón								
Sabor Característico del producto sin sabores extraños (arenoso). Deacuerdo a Patrón								
Consistencia Dura Deacuerdo a Patrón								
Características físicas								
Formato de Pasta: Sin Referencia								
Bobina: Fideo Grueso Perla 200 g								
Corrugado Monofila: Perla 3-MF No. paquetes por caja: 20								
Estibado: Cajas por cama (TI): 15 Camas (Hi): 7 Cajas totales por tarima: 105 Doble Estiba								
Sello de caja: Parte superior: Cinta transparente / Pegamento Hot-Melt Parte Inferior: Cinta transparente / Pegamento Hot-Melt Acomos: (Diseños de Referencia)								
Tarima: Chep (1000x1200) mm Esquinero: NO Medida de Esquinero: NA								
Información Nutricional:								
Declaración Nutricional								
Tamaño de la porción: 100 g de pasta preparada (equivalente a 50 g de pasta seca) Porciones por envase: 4								
Contenido energético por envase: 692.8 kcal (2 940.4 kJ)								
* (VNR) Valor Nutricional de Referencia para La Población Mexicana (NOM-051-SCFI/SSA1-2010)								
ELABORÓ: Luis Reséndiz Gerente de Estandarización			REVISÓ: Wilber Flores Director de Aseguramiento de Calidad			AUTORIZÓ: Stelvio Torresin Director Técnico y de Tecnología		
CÓDIGO: ESPEC-PT-2808			NIVEL DE REVISIÓN: 2			FECHA DE APLICACIÓN: Abril 15-2021		
						PÁGINA: 1 de 1		



[Handwritten signature]

 grupomar ®	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO ATÚN CON 10% DE PROTEÍNA DE SOYA EN AGUA ADICIONADO CON VITAMINAS Y MINERALES Contenido Neto 140g – Masa Drenada 100g Marca: Tuny® Enriquecido No. SAP 401057 – CAJA / 48 LATAS	CÓDIGO FT-GC-374 APLICACIÓN: 31 ENERO 2024 VERSIÓN: 1 No. REVISIÓN: 0 VIGENCIA: 31 ENERO 2025 PÁGINA: 1 de 7
--	---	---

PRODUCTO: ATÚN CON 10% DE PROTEÍNA DE SOYA EN AGUA ADICIONADO CON VITAMINAS Y MINERALES
 Contenido Neto 140g – Masa Drenada 100g

MARCA: Tuny® Enriquecido

PROVEEDOR: MARINDUSTRIAS SA DE CV

0000090

DIRECCIÓN DEL PROVEEDOR

Dirección Comercial:
 MARINDUSTRIAS, S.A. DE C.V.
 Hamburgo No. 241, P.B. Col. Juárez
 Ciudad de México, CDMX.
 Tel.: (55) 52 08 21 42
 www.tuny.mx

Dirección de Fábrica:
 MARINDUSTRIAS, S.A. DE C.V.
 Calle Don Antonio Suárez Gutiérrez No. 5
 Parque Industrial Fondepport
 Manzanillo, Colima, México. 28219
Responsable
 Ing. J. Alberto García Canchola
 Tel.: (314) 331 1420

INGREDIENTES


Atún aleta amarilla en hojuelas, caldo vegetal (agua y fibra de soya), concentrado de proteína de soya texturizada, sal yodada, fibra soluble de maíz (prebiótico), minerales (Zinc, Hierro y Cromo) y vitaminas (Vitamina K, Vitamina C, Vitamina A, Vitamina D3 y Vitamina E).

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

Contenido energético por envase: 84 kcal (357 kJ); Por porción: 100 g; Contenido energético: 84 kcal (357 kJ);
 Proteínas 20 g; Grasas totales 0 g; Grasas saturadas 0 g; Grasas trans 0 mg; Hidratos de carbono disponibles 1 g;
 Azúcares 0 g; Azúcares añadidos 0 g; Fibra dietética 1 g; Sodio 260 mg; OTROS: Vitamina A 240 µg; Vitamina D3 1,20 µg;
 Vitamina E 4,8 mg; Vitamina K 19,2 µg; Vitamina C 14,4 mg; Zinc 3,6 mg; Hierro 4,8 mg; Cromo 7,2 µg; Fibra prebiótica 8 mg

Sello aplicable: Exceso de sodio




Distribuidora
 SA DE CV
 R.F.C. DCR 970908 ISO
 Agua Tarmal No. 8490
 Carretera Agua Blanca Sur
 28219 Manzanillo, Colima
 Tel: (314) 331 1420

Este Producto contiene ingredientes que pueden ser alergénicos basado en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Hoja técnica de Alérgenos			
Componentes alergénicos y sus derivados	Esta adicionado o presente	Ingredientes	Comentarios
Pescado y productos pesqueros	Si	Atún Aleta Amarilla	S/C
Soya y sus derivados	Si	Concentrado de proteína de soya texturizada	S/C

FDG-24
 Rev. 02 08/22

Este documento es válido sólo si es visualizado en QDoc o si físicamente tiene el sello de Copia de control



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO
ATÚN CON 10% DE PROTEINA DE SOYA EN AGUA
ADICIONADO CON VITAMINAS Y MINERALES
Contenido Neto 140g – Masa Drenada 100g
Marca: Tuny® Enriquecido
No. SAP 401057 – CAJA / 48 LATAS

CÓDIGO
FT-GC-374
APLICACIÓN: 31 ENERO 2024
VERSIÓN: 1
No. REVISIÓN: 0
VIGENCIA: 31 ENERO 2025
PÁGINA: 3 de 7

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Descripción	Valor normal	Tolerancia	Tipo de Prueba	Lab (I/E)	Frecuencia de Prueba
Color	Característico del producto y homogéneo	Carne de color diferente al característico máximo 15% (% en base a la masa drenada de la muestra)	Sensorial NMX-F-220- SCFI-2011	Interno	Por lote
Olor	Característico	Sin tolerancia			
Sabor	Característico	Sin tolerancia			
Textura	Característico	Ligeramente Arenosa			
Material extraño No propio del producto	Ausencia	Sin tolerancia	Compliance Policy Guides Manual - Section 555.425	Interno	Por lote
Material extraño propio del producto	Ausencia de Piel	Piel: Máximo un resto no mayor de 5 mm			
	Ausencia de Espinas y hueso	<ul style="list-style-type: none">Espina: Máximo una espina no mayor de 7mmEspina o Hueso duro y filoso sin tolerancia			

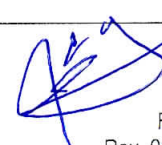

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL PRODUCTO (LATA):

Descripción	Valor normal	Tolerancia	Tipo de Prueba	Lab (I/E)	Frecuencia de Prueba
Aspecto de lata	Sin abultamiento ni abombadas, Sin oxidadas, Sin fuga, Sin abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo.	Sin Tolerancia Menor, si se retira con limpieza Sin tolerancia cuando presente abolladura en ángulo pronunciado o la abolladura sea mayor de 1,5 cm de diámetro en presentaciones inferiores a 1 kg, en presentaciones mayores de 1 kg la abolladura deberá ser mayor a 2,5 cm de diámetro	Visual NOM-251- SSA1-2009	Interno	Por lote

DECLARACION DE PROPIEDADES

Instrucciones de Uso: Abrase, escurre el líquido y consúmase

Una vez abierto, Consérvase en refrigeración



Distribuidora
FDG-24 SA DE CV.
Rev. 02/08/22 DCR 970905 ISO
C.P. 45295 Zapopan, Jalisco
Tels. 33 36 84 01 84 , 36 84 04 40
Fax: 33 36 84 50 50

Este documento es válido sólo si es visualizado en QDoc o si físicamente tiene el sello de
Copia de control

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		CÓDIGO FT-GC-374		
	ATÚN CON 10% DE PROTEÍNA DE SOYA EN AGUA ADICIONADO CON VITAMINAS Y MINERALES				APLICACIÓN: 31 ENERO 2024
	Contenido Neto 140g – Masa Drenada 100g				VERSIÓN: 1
	Marca: Tunny® Enriquecido				No. REVISIÓN: 0
	No. SAP 401057 – CAJA / 48 LATAS				VIGENCIA: 31 ENERO 2025
				PÁGINA: 5 de 7	

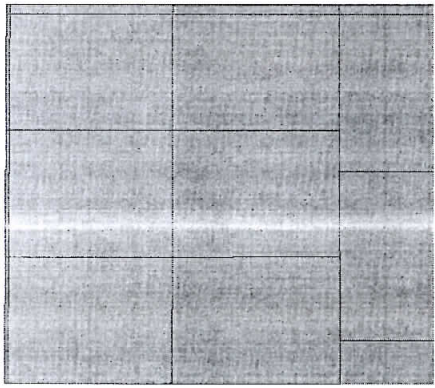
0030092

DATOS LOGISTICO

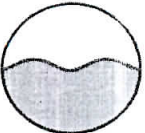
No. SAP	EAN-13	DUN-14 (Caja)	DUN- 14 (Pallet)	Caja por nivel	Nivel por pallet	Caja/ pallet	Lata/ Cja.	Peso/Pieza		Peso/caja		Peso/Pallet		DIMENSIONES EXTERIOR CAJA (cm)			DIMENSIONES PALLET (cm)			
								Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto (++)	Alto	Largo	Ancho	Ancho	Largo	Alto	Alto (+)
401057	7501041418234	175010414184231	67501041418236	09	14	126	48	0.14 kg 140 g	0.174 kg 174.2 g	6.72 kg 6,720 g	8.972 kg 8,972 g	1,224.7 kg 1,224,720 g	1,152.5 kg 1,152,472 g	13	35.1	26.4	123	105	117	130

(+) Incluye altura de la Tarima
 (++) Incluye peso de la Tarima (20 kg) – (20,000 g)
 Dimensión de la Tarima 120 cm X 100 cm

Acomodo del producto en la Tarima



Distribuidora
 S.A. DE C.V.
 R.F.C. DOR 9703156
 Agua Tamiel, Na. 2898
 Colima, Agua Blanca Sur
 C.P. 01235 deapom, Jalisco
 Tel. 33 36 84 01 34, 36 84 04 40
 Fax: 33 36 84 50 10

 grupomar®	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO ATÚN CON 10% DE PROTEÍNA DE SOYA EN AGUA ADICIONADO CON VITAMINAS Y MINERALES Contenido Neto 140g – Masa Drenada 100g Marca: Tuny® Enriquecido No. SAP 401057 – CAJA / 48 LATAS	CÓDIGO FT-GC-374
		APLICACIÓN: 31 ENERO 2024 VERSIÓN: 1 No. REVISIÓN: 0 VIGENCIA: 31 ENERO 2025 PÁGINA: 7 de 7

LISTA DE DISTRIBUCIÓN:

ELECTRÓNICA: ✓ A los usuarios de QDoc con acceso a la(s) carpeta(s) Aseguramiento de Calidad > Fichas Técnicas.

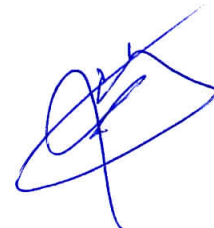
FÍSICA:

ÁREA O DEPARTAMENTO	CANTIDAD DE EJEMPLARES
N/A	N/A

SECCIÓN DE CAMBIOS:

10000093


NO. DE REV.	FECHA	SECCIÓN	NATURALEZA DEL CAMBIO (Indicar si se modificó, se quitó, se adicionó, etc.)




Distribuidora
SA DE CV.
 R.F.C. DCR 970905 ESE
 Agua Tarnai No. 8396
 Colonia Agua Blanca Sur
 C.P. 45295 Zapopan, Jalisco
 Tels. 33 36 84 01 84, 36 84 04 40
 Fax: 33 36 84 50 10

FDG-24
 Rev. 02 08/22

Este documento es válido sólo si es visualizado en QDoc o si físicamente tiene el sello de Copia de control

	PRODEYMA S.A. DE C.V.	Código: FT-CA-01
		Emisión: 20/07/2019
	Ficha técnica Frijol Pinto OROZ	Actualización: 03
		Página: 1 de 5



0000094

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.

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.

Agua Prieta #46, Col. Agua Blanca Industrial.
 TEL: 1257-0399, 3684-5808, e-mail: aeon@prodeyma.com


 Distribuidora
 S.A. DE C.V.
 S. de C. V. D. C. R. yrogas S. de C. V.
 Agua Prieta No. 4636
 Colonia Agua Blanca Sur
 C.P. 49039 Zapopan, Jalisco
 Tels. 33 36 84 05 84 , 36 84 04 40
 Fax 33 36 84 50 10

	PRODEYMA S.A. DE C.V.	Código: FT-CA-01
		Emisión: 20/07/2019
Ficha técnica Frijol Pinto OROZ		Actualización: 03
		Página: 2 de 5

Apariencia	Sensorial	Grano sano envasado en bolsa de polietileno o saco de rafia.
Olor	Sensorial	Característico exento de olores extraños

2.2 Físico químicas

0000095

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 con 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.

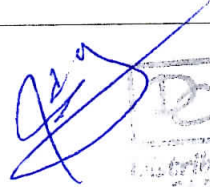

Invasado en bobina de polietileno por medio de una maquina automática volumétrica.

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

Agua Prieta #46, Col. Agua Blanca Industrial.
 TEL: 1257-0399, 3684-5808, e-mail: aeon@prodeyma.com



 Distribuidora
 S.A. DE C.V.
 C. de C. de C. 77005 ISO
 Agua Prieta No. 4688
 Colonia Agua Blanca Sur
 C.P. 11295 Sanpagan Jalisco
 Tel. 33 36 84 01 84, 36 84 04 40
 Fax 33 36 84 50 10



PRODEYMA S.A. DE C.V.

Ficha técnica Frijol Pinto OROZ

Código: FT-CA-01

Emisión: 20/07/2019

Actualización: 03

Página: 3 de 5

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 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 y 500gramos.

Cada pieza debe de cumplir con lote y caducidad, imagen e información legible y clara, con un rango de peso bruto: 0.990 a 1.005 kg.

En piezas de 900gramos rango de peso bruto: 890 a 905 gramos

Costal de rafia de 25kg y 10 kg marca Oroz.

Cada pieza debe de cumplir con lote y caducidad, imagen e información legible y clara, con un rango de peso bruto 10kg: 9.879kg a 10029 kg.

Rango de peso bruto 25kg: 24.840 a 25.090kg.

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.





PRODEYMA S.A. DE C.V.

Ficha técnica Frijol Pinto OROZ

Código: FT-CA-01

Emisión: 20/07/2019

Actualización: 03

Página: 4 de 5

10000097

3.4 Embalaje y transporte

Se transporta en vehículo de caja seca

Presentación bolsa de polietileno 20 piezas de 1 kilo:

Se colocan en tarimas de 50 bultos, 7 bultos por cama, con altura de y un bulto en la última cama. (peso aproximado de 1000kilos por tarima).

Presentación bolsa de polietileno 20 piezas de 0.900 kilo:

Se colocan en tarimas de 50 bultos, 7 bultos por cama, con altura de y un bulto en la última cama. (peso aproximado de 900 kilos por tarima).

Presentación de 500gramos por 40 piezas:

Se colocan en tarimas de 50 bultos, 7 bultos por cama, con altura de 7 y un bulto en la última cama. (peso aproximado de 2000kilos por tarima).

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



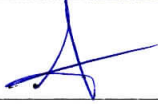
Prodeyma S.A. de C.V.

	PRODEYMA S.A. DE C.V.	Código: FT-CA-01
		Emisión: 20/07/2019
	Ficha técnica Frijol Pinto OROZ	Actualización: 03
		Página: 5 de 5

02	Revisión del documento, se agregó el origen vegetal, las regiones en que se cosecha el producto y actualizo el puesto de inspector de calidad.	29/06/2022
03	Se actualiza imagen y rango de peso.	04/10/2023

V. Autorizaciones

0000098

Elaboró	Reviso	Aprobado
		
T.Q.I Maricela Flores O. Jefe de Calidad	L.N. Alondra Sánchez S. Inspector de Calidad	




Prodeyma
 S.A. de C.V.
 CCR 970905 ISO
 Cert. Control No. 0498
 Carretera Agua Blanca Sur
 C.P. 45235 Zapopan, Jalisco
 Tels. 33 36 84 01 84 , 36 84 04 40
 Fax: 33 36 84 50 30