



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA MTRA. DIANA XALLY Yael ZEPEDA FIGUEROA, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDA POR LA LICDA. ISIS YUNNUEN UGARTE ALEJO, DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA LICDA. ELIZABETH RÍOS CHÁVEZ, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ "DIF ESTATAL" Y POR LA OTRA PARTE LA C. MELINA VEGA CARRILLO, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "LA PROVEEDORA" Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES". ACTO QUE CELEBRAN A LOS 06 (SEIS) DÍAS DE FEBRERO DE 2026 (DOS MIL VEINTISEIS), AL TENOR DE LOS SIGUIENTES ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLAUSULAS.

ANTECEDENTES

PRIMERO: Con fecha día 17 (diecisiete) de enero del 2026 (dos mil veintiséis), el "DIF ESTATAL" publicó en el Periódico Oficial "El Estado de Colima", la convocatoria para la Licitación Pública Nacional con carácter presencial No. **06002-DIF02-2026** para la adquisición de insumos alimentarios para los programas de atención alimentaria, solicitados por el DIF Estatal.

SEGUNDO: En Junta Pública del Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del DIF Estatal de **05 de febrero de 2026**, se emitió el fallo de la licitación No. **06002-DIF02-2026**, teniendo como base el dictamen técnico de fecha 03 (tres) de febrero del presente año, en el cual se fundaron y motivaron las razones para adjudicar el contrato a favor de la C. **MELINA VEGA CARRILLO**.

TERCERO: La Coordinación de los Programas Alimentarios, dependiente de la Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario del DIF Estatal, mediante oficio se solicitó la adquisición de insumos alimentarios para los programas de atención alimentaria del DIF Estatal.

CUARTO: Lo anterior de conformidad al presupuesto de egresos aprobado para el ejercicio fiscal 2026 y en relación con la partida destinada para este Organismo Público Descentralizado, es procedente formalizar la adquisición de los insumos a los que se hace referencia en el presente instrumento legal, se hará con cargo a la partida específica identificada como **22102 "Alimentación en Hospitales, Albergues y Guarderías"** la cual será cubierta con recurso federal del **RAMO 33**.

DECLARACIONES

I.- Declaraciones de "DIF ESTATAL":

I.1. Es un organismo público descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, creado mediante la abrogada Ley sobre el Sistema Estatal de Asistencia Social de Colima, cuyo Decreto número 48, expedido por el Poder Legislativo del Gobierno del Estado, se publicó en el Periódico Oficial del Gobierno Constitucional del Estado de Colima, con fecha 30 de julio del año 1977; la referida personalidad, consta en el artículo 56 de la vigente Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, mediante Decreto 587, publicado en el Periódico Oficial del Estado de Colima, con fecha del 1º de septiembre del año 2012.

I.2. Funge como organismo regulador de la asistencia social, cuyos objetivos principales son la promoción y prestación de servicios de asistencia social, la interrelación sistemática con instituciones públicas y privadas, para la ejecución de acciones en esta materia, así como las



1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

demás acciones que establezca la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, y el resto de disposiciones legales aplicables.

1.3. La MTRA. DIANA XALLY Yael ZEPEDA FIGUEROA, en su carácter de representante legal de "DIF ESTATAL", se identifica con credencial de elector, y acredita su personalidad con el nombramiento expedido por la C. Gobernadora Constitucional del Estado de Colima, con fecha 22 de enero del 2025, por lo que con fundamento en las fracciones VII, VIII y IX del artículo 73 de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, cuenta con las facultades para suscribir el presente contrato, manifestando que las mismas no le han sido limitadas, modificadas o revocadas en forma alguna.

1.4. Señala como domicilio legal, el ubicado en calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, Colima, Colima, C.P. 28078, que la clave del Registro Federal de Contribuyentes de su representada es SED7707304N6, lo que acredita con la copia de la cédula de identificación fiscal, y cuenta con números telefónicos donde puede ser localizada 312 31 631 00 y 3123163101.

1.5.- La LICDA. ISIS YUNNUEN UGARTE ALEJO, en su carácter de Directora de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario del DIF Estatal Colima, tiene facultades para suscribir el presente instrumento contractual de conformidad con lo dispuesto en el artículo 65 fracción III de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima en relación con lo dispuesto en el inciso c) de la fracción II del artículo 4, 79, 80, 81 fracciones II, III, IV, XI, XV del Reglamento Interior del Sistema Para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.

1.6.- La LICDA. ELIZABETH RÍOS CHÁVEZ, en carácter de Encargada de la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal Colima, tiene facultades para suscribir el presente instrumento contractual de conformidad con lo dispuesto en el artículo 77 de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, en relación con lo dispuesto en el artículo 66 del Reglamento Interior del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.

1.7.- Que el "DIF ESTATAL" con el objeto de cumplir con el PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN PARA EL EJERCICIO FISCAL 2026 y ejercer adecuadamente el recurso proveniente del Ramo 33, del Fondo de Aportaciones Múltiples (FAM), celebra el presente contrato con sujeción a lo señalado en la Ley de Coordinación Fiscal en su artículo 40, que refiere que las aportaciones federales que con cargo al Fondo de Aportaciones Múltiples reciban los Estados de la Federación, se destinarán en un 46% al otorgamiento de desayunos escolares; apoyos alimentarios; y de asistencia social a través de instituciones públicas, con base en lo señalado en la Ley de Asistencia Social.

En ese orden de ideas, el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDIF) es el organismo público descentralizado encargado de coordinar el Sistema Nacional de Asistencia Social Pública y Privada, el cual a través de su Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, emitió la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC) 2026, que contiene la información requerida para la operación de los programas alimentarios, de desarrollo comunitario y de asistencia social coordinados por el SNDIF, y busca contribuir a la atención integral de la población sujeta de asistencia social, priorizando a aquella en situación de mayor vulnerabilidad, a través del acceso a una alimentación nutritiva, suficiente y de calidad; de la promoción y fortalecimiento de apoyos y servicios de asistencia social; de su inclusión activa y democrática en acciones, proyectos o programas orientados a promover la salud y el desarrollo de las comunidades; con perspectiva de derechos humanos, interseccionalidad y equidad de género. Esto incluye, los programas de asistencia social alimentaria, de desarrollo comunitario, de atención a personas mayores,



1856-2026



2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

personas con discapacidad, primera infancia, niñas, niños y adolescentes, así como personas en condiciones de emergencia o desastre, entre otros grupos en situación de vulnerabilidad.

Por lo anterior, los insumos alimentarios objeto material del presente contrato, que será distribuida entre la población beneficiaria de los Programas de Alimentación Escolar y Programa de Atención Alimentaria a Personas en Situación de Vulnerabilidad, por la Coordinación de los Programas Alimentarios del DIF Estatal; tiene como sustento los Criterios de Calidad Nutricia contenidos en los Lineamientos de la EIASADC, en congruencia con las características de una alimentación correcta, de acuerdo con la "NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación", por lo que dichos lineamientos serán aplicables al presente instrumento legal.

II.- DECLARA "LA PROVEEDORA":

II.1. Que la C. **MELINA VEGA CARRILLO**, se identifica con credencial para votar, emitida por el Instituto Nacional Electoral con clave **VGCRML88040506M200** y manifiesta que es una persona física con actividad económica en comercio al por mayor de frutas y verduras frescas, comercio al por mayor de abarrotes, comercio al por mayor de carnes rojas, comercio al por mayor de carne y vísceras de pollo y otras aves de corral, entre otros, tal como lo acredita con su constancia de situación fiscal, misma que se anexa a este instrumento contractual.

II.2. Señala que para el cumplimiento de este contrato no es necesario contar con autorización para la ejecución del mismo.

II.3. Su domicilio se encuentra ubicado en calle Reforma, número 35-A, Colonia Centro en Comala, Col; C.P.28450, con número de Registro Federal de Contribuyentes **VECM880405715** y número telefónico 31-55708

II.4. Manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en alguno de los supuestos que establece el artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

II.5. Conoce el contenido y los requisitos que establece la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima y su reglamento, a los cuales se sujeta el presente contrato.

II.6. Que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales.

II.7. Tiene capacidad jurídica para contratar y reúne las condiciones técnicas y económicas para obligarse a la compraventa objeto de este contrato, y dispone de la organización y elementos suficientes para tal objeto.

Una vez reconocida plenamente la personalidad y capacidad jurídica con que comparecen "LAS PARTES", manifiestan que es su voluntad celebrar el presente acto jurídico, para lo cual están de acuerdo de sujetarse a las siguientes:

CLAUSULAS

PRIMERA. - OBJETO

"LA PROVEEDORA" deberá suministrar y distribuir los insumos alimentarios para los programas de atención alimentaria en adelante referidos como "LOS INSUMOS" de acuerdo a las cantidades y especificaciones que se señalan a continuación:



1856-2026



2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



	Insumo	Presentación	Marca Ofertada	Precio unitario IVA Incluido	TOTAL
1.- Programa de Atención Alimentaria a Personas en Situación de Vulnerabilidad	Aceite vegetal comestible	Botella de 500 ml	Cristal	\$28.00	\$ 2,454.50
	Ajo	Kilogramos	Nacional	\$100.00	
	Arroz entero pulido	Bolsa de 1 kilogramo	Tía cata	\$31.00	
	Atún en agua en hojuelas	Lata de 130 g	Tuny	\$24.00	
	Bistec de res	Kilogramos	Sukarne	\$220.00	
	Brócoli	Kilogramos	Nacional	\$38.00	
	Calabacita	Kilogramos	Nacional	\$38.00	
	Carne molida de res	Kilogramos	Carne Mart	\$190.00	
	Cebolla	Kilogramos	Nacional	\$38.00	
	Chayote	Kilogramos	Nacional	\$38.00	
	Chile guajillo	Kilogramos	Nacional	\$130.00	
	Chile verde	Kilogramos	Nacional	\$30.00	
	Cilantro	Kilogramos	Nacional	\$50.00	
	Ejotes	Kilogramos	Nacional	\$48.00	
	Filete de pescado	Kilogramos	Sukarne	\$104.00	
	Frijol en grano	Bolsa de 1 kilogramo	Cereazucar	\$38.00	
	Fruta de temporada	Kilogramos	Nacional	\$24.00	
	Garbanzo seco	Bolsa de 500 g	Oro'z	\$26.00	
	Harina de maíz nixtamalizado	Bolsa de 1 kilogramo	San Blas	\$26.00	
	Huevo con cascara	Kilogramos	Yasmín	\$57.00	
	Jícama	Kilogramos	Nacional	\$26.00	
	Jitomate	Kilogramos	Nacional	\$38.00	
	Lechuga	Kilogramos	Nacional	\$28.00	
	Lenteja en grano	Bolsa de 500 g	Oro'z	\$25.00	
	Limón	Kilogramos	Nacional	\$45.00	
	Lomo de cerdo	Kilogramos	Bafar	\$170.00	
	Queso panela	Kilogramos	Lala	\$240.00	
	Papa blanca	Kilogramos	Nacional	\$29.00	
	Pasta de espagueti integral	Bolsa de 200 g	Italpasta	\$12.50	
	Pasta para sopa integral	Bolsa de 200 g	Italpasta	\$12.50	
	Pechuga de pollo	Kilogramos	Sukarne	\$120.00	

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

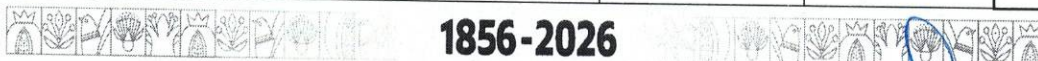


COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

	Pepino	Kilogramos	Nacional	\$24.00	
	Pimiento morrón	Kilogramos	Nacional	\$55.00	
	Piña	Kilogramos	Nacional	\$29.00	
	Pollo en Piezas	Kilogramos	Bachoco	\$120.00	
	Rábano	Kilogramos	Nacional	\$38.00	
	Pasta para sopa	Bolsa de 200 g	Yemina	\$12.50	
	Tomate verde	Kilogramos	Nacional	\$38.00	
	Zanahoria	Kilogramos	Nacional	\$24.00	
	Pimienta molida	Kilogramos	Nacional	\$60.00	
	Orégano	Kilogramos	Nacional	\$30.00	
2. Programa Alimentación Escolar	Aceite vegetal comestible	Botella de 500 ml	Cristal	\$28.00	\$ 1,620.00
	Ajo	Kilogramos	Nacional	\$100.00	
	Arroz entero pulido	Bolsa de 1 kilogramo	Tía cata	\$31.00	
	Atún en agua en hojuelas	Lata de 130 g	Tuny	\$24.00	
	Avena en hojuela entera, grande	Bolsa de 500 g	Oro'z	\$17.50	
	Bistec de res	Kilogramos	Sukarne	\$220.00	
	Brócoli	Kilogramos	Nacional	\$38.00	
	Calabacita	Kilogramos	Nacional	\$38.00	
	Carne molida de res	Kilogramos	Carne Mart	\$190.00	
	Cebolla	Kilogramos	Nacional	\$38.00	
	Chayote	Kilogramos	Nacional	\$38.00	
	Chile guajillo	Kilogramos	Nacional	\$130.00	
	Cilantro	Kilogramos	Nacional	\$50.00	
	Coliflor	Kilogramos	Nacional	\$48.00	
	Frijol en grano	Bolsa de 1 kilogramo	Cereazucar	\$38.00	
	Garbanzo seco	Bolsa de 500 g	Oro'z	\$26.00	
	Harina de maíz nixtamalizado	Bolsa de 1 kilogramo	San Blas	\$26.00	
	Huevo con cascara	Kilogramos	Yasmín	\$57.00	
	Jícama	Kilogramos	Nacional	\$26.00	
	Jitomate	Kilogramos	Nacional	\$38.00	
	Limón	Kilogramos	Nacional	\$45.00	
	Lechuga	Kilogramos	Nacional	\$28.00	
	Lenteja en grano	Bolsa de 500 g	Oro'z	\$25.00	
	Papa blanca	Kilogramos	Nacional	\$29.00	
	Pepino	Kilogramos	Nacional	\$24.00	
	Pimiento morrón	Kilogramos	Nacional	\$55.00	
	Pasta para sopa integral	Bolsa de 200 g	Italpasta	\$12.50	



1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA


COLIMA
 Gobierno del Estado

DIF
 ESTATAL COLIMA

 Colima se transforma
CONTIGO

3. Programa de Atención Alimentaria en los Primeros 1,000 días y Primera Infancia	Soya texturizada	Kilogramos	Sabrosoya	\$32.00	\$ 2,104.00
	Zanahoria	Kilogramos	Nacional	\$24.00	
	Fruta de temporada	Kilogramos	Nacional	\$24.00	
	Laurel	Kilogramos	Nacional	\$30.00	
	Pimienta	Kilogramos	Nacional	\$60.00	
	Orégano	Kilogramos	Nacional	\$30.00	
	Aceite vegetal comestible	Botella de 500 ml	Cristal	\$28.00	
	Acelga	Kilogramos	Nacional	\$40.00	
	Aguacate	Kilogramos	Nacional	\$95.00	
	Ajo	Kilogramos	Nacional	\$100.00	
	Arroz entero pulido	Bolsa de 1 kilogramo	Tía Cata	\$31.00	
	Atún en agua en hojuelas	Lata de 130 g	Tuny	\$24.00	
	Betabel	Kilogramos	Nacional	\$38.00	
	Bistec de res (sin grasa en trozos pequeños)	Kilogramos	Sukarne	\$220.00	
	Brócoli	Kilogramos	Nacional	\$38.00	
	Calabacita	Kilogramos	Nacional	\$38.00	
	Carne molida de res (sin grasa)	Kilogramos	Carne Mart	\$190.00	
	Cebolla	Kilogramos	Nacional	\$38.00	
	Chayote	Kilogramos	Nacional	\$38.00	
	Cilantro	Kilogramos	Nacional	\$50.00	
	Ejotes	Kilogramos	Nacional	\$48.00	
	Espinacas	Kilogramos	Nacional	\$45.00	
	Filete de pescado (tilapia)	Kilogramos	Sukarne	\$104.00	
	Frijol en grano	Bolsa de 1 kilogramo	Cereazucar	\$38.00	
	Fruta de temporada	Kilogramos	Nacional	\$24.00	
	Garbanzo seco	Bolsa de 500 g	Oro'z	\$26.00	
	Harina de maíz nixtamalizado	Bolsa de 1 kilogramo	San Blas	\$26.00	
	Hígado de pollo	Kilogramos	Bachoco	\$70.00	
	Huevo con cascarrón	Kilogramos	Yasmín	\$57.00	
	Jitomate	Kilogramos	Nacional	\$38.00	
	Lechuga	Kilogramos	Nacional	\$28.00	
	Lenteja en grano	Bolsa de 500 g	Oro'z	\$25.00	
	Papa blanca	Kilogramos	Nacional	\$29.00	
	Pasta para sopa (espagueti)	Bolsa de 200 g	Yemina	\$12.50	


1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

Pechuga de pollo	Kilogramos	Sukarne	\$120.00
Pepino	Kilogramos	Nacional	\$24.00
Pimiento Morrón	Kilogramos	Nacional	\$55.00
Queso panela	Kilogramos	Lala	\$240.00
Pasta para sopa (fideo)	Bolsa de 200 g	Yemina	\$12.50
Zanahoria	Kilogramos	Nacional	\$24.00
Orégano	Kilogramos	Nacional	\$30.00
Pimienta molida	Kilogramos	Nacional	\$60.00

SEGUNDA. - FORMA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN.

La entrega de "LOS INSUMOS" será a cuenta de "LA PROVEEDORA" en los lugares, horarios y con el personal autorizado que se señala en el ANEXO 1 del presente contrato, sin ningún costo o gasto adicional para "DIF ESTATAL" y a total satisfacción de éste. El "DIF ESTATAL" no reconocerá para su pago las entregas realizadas en cantidades y lugares distintos a las solicitadas y que se señalen en el ANEXO 1 del presente instrumento, así mismo, LA PROVEEDORA se compromete a entregar "LOS INSUMOS" en las fechas señaladas en el calendario de entregas 2026 referido en el ANEXO 1 del presente instrumento, por lo que "LAS PARTES" manifiestan su conformidad para que en todo lo que no se encuentre expresamente previsto en este instrumento, se sujetarán a las especificaciones técnicas y de calidad señaladas en el ANEXO 2, así como en las bases de la Licitación Pública Nacional con carácter presencial no. 06002-DIF02-2026 "LOS INSUMOS" serán entregados con la más alta calidad, cumpliendo con las normas sanitarias aplicables, frescos, sin vicios ocultos y debidamente protegidos para evitar daño en su transportación.

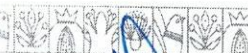
"DIF ESTATAL" podrá rechazar "LOS INSUMOS" cuando: No sean de la calidad o denominación solicitada; presente mal aspecto o se entregue con fechas caducadas; así como cuando no cumpla con las características técnicas solicitadas por el DIF Estatal en el ANEXO 2. En cualquiera de estos casos "LA PROVEEDORA" deberá sustituirla en un plazo no mayor de 5 (cinco) días naturales contados a partir de la fecha de la devolución de "LOS INSUMOS" defectuosos, incluso en caso de que "LOS INSUMOS" ya hubieren sido consumidos por los beneficiarios. En caso de que "LA PROVEEDORA" no pueda seguir suministrando los insumos con las marcas establecidas en el presente contrato, deberá informarlo por escrito a el "DIF ESTATAL" en un plazo no mayor de 72 (setenta y dos) horas, para que este tome las medidas conducentes.

TERCERA. MANEJO Y CONSERVACIÓN DE "LOS INSUMOS" se obliga a entregar en las mejores condiciones de integridad, sanidad y manejo, así como observando las especificaciones de calidad señaladas en el ANEXO 2 del presente instrumento, siendo responsabilidad de que dichos insumos cumplan con los estándares de calidad establecidos en la normatividad nacional aplicable y en las bases de la licitación pública multicitada. El tipo de transporte debe ser utilizado exclusivamente para el traslado de insumos alimentarios de acuerdo con la norma NOM-251-SSA1-2009 "prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", Así mismo, los seguros por riesgos, fletes y gastos de conservación de los productos, correrán por cuenta y riesgo de "LA PROVEEDORA" sin costo adicional para "DIF Estatal", incluyendo la descarga de los insumos solicitados en los domicilios indicados en el ANEXO 1 del presente instrumento, por lo que deberá observar todas las medidas de seguridad que considere necesarias para su transportación y descarga en los lugares indicados de los diez municipios del Estado.



1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA





COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

CUARTA. - DE LOS RESPONSABLES OPERATIVOS.

Para la correcta coordinación, cumplimiento, seguimiento, ejecución, control y evaluación de las actividades y compromisos adquiridos con motivo de la suscripción de este contrato, "LAS PARTES" designan como responsables operativos a las siguientes personas:

Por el "DIF ESTATAL": LA LICDA. BLANCA ANGELICA CASTREJON ACEVEDO Coordinadora de Programas Alimentarios, Dependiente de la Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario.

Por "LA PROVEEDORA": A la C. MELINA VEGA CARRILLO.

Los responsables operativos estarán en constante comunicación para generar reportes y autorizar operaciones fuera de horario laboral, en caso de ser necesario. (Disponible por teléfono las 24 horas del día, los 365 días del año).

QUINTA. - PRECIO DE "LOS INSUMOS".

"LAS PARTES" manifiestan su conformidad en que el presupuesto que se ejercerá para cubrir las obligaciones derivadas del presente contrato, será por partida por los siguientes montos:

1.- PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR: por un monto mínimo de \$40,000,000.00 (cuarenta millones de pesos 00/100 M.N.) y un monto máximo de \$55,711,024.00 (cincuenta y cinco millones setecientos once mil veinticuatro pesos 00/100 M.N.)

2.- PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD: por un monto mínimo de \$7,013,000.00 (siete millones trece mil pesos 00/100 M.N.) y un monto máximo de \$13,735,044.00 (trece millones setecientos treinta y cinco mil cuarenta y cuatro pesos 00/100 M.N.)

3.- PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1,000 DÍAS Y PRIMERA INFANCIA: por un monto mínimo de \$743,000.00 (setecientos cuarenta y tres mil pesos 00/100 M.N.) y un monto máximo de \$1,856,726.00 (un millón ochocientos cincuenta y seis mil setecientos veintiséis pesos 00/100 M.N.)

Siendo un MONTO TOTAL MÍNIMO DE \$47,756,000.00 (cuarenta y siete millones setecientos cincuenta y seis mil pesos 00/100 M.N.) y un MONTO TOTAL MÁXIMO DE \$71,302,794.00 (setenta y un millones trescientos dos mil setecientos noventa y cuatro pesos 00/100 M.N.); los cuales incluyen el suministro y distribución en los lugares indicados en el ANEXO 1 del presente contrato.

SEXTA. - FORMA DE PAGO.

"LA PROVEEDORA" deberá presentar dentro de los tres días hábiles posteriores a la entrega de los insumos las facturas, mismas que serán verificadas y en caso de no existir irregularidades se procederá al pago en los siguientes 30 días naturales. La emisión de dichas facturas con una anticipación no mayor a tres días previos a la entrega del pedido, el cual será mediante transferencia electrónica con los siguientes datos bancarios: cuenta bancaria número 0457511604, CLABE de transferencia interbancaria número 012090004575116041 del Banco BBVA a nombre de MELINA VEGA CARRILLO, reservándose "LA PROVEEDORA" su derecho de designar otra u otras cuentas para ello, lo cual notificará al "DIF ESTATAL" con la debida oportunidad.



1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

La supervisión de la entrega y recepción de "LOS INSUMOS", será a cargo del responsable operativo señalado en la cláusula CUARTA del presente instrumento, quien deberá otorgar el visto bueno del proceso de entrega/recepción para efecto de proceder con el pago o bien subsanar las deficiencias en la entrega, según sea el caso.

SEPTIMA. - EXPEDICIÓN DE FACTURAS.

"LA PROVEEDORA" se obliga a expedir la factura correspondiente a nombre del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima (DIF Estatal), y hacer entrega de la misma en el Departamento de Adquisiciones y Suministros del DIF Estatal Colima, ubicado en el Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en calle Encino número 530, Colonia Rinconada del Pereyra, Colima, Colima, C.P. 28078. Dicha factura, además de cumplir con lo establecido en el artículo 29 A del Código Fiscal de la Federación, deberá cubrir los siguientes requisitos: 1. Encontrarse a nombre del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima y la descripción de los bienes corresponderá con el objeto descrito en este contrato; 2. Presentarla físicamente al Departamento de Adquisiciones y Suministros del DIF Estatal Colima, con el formato de pedido; 3. Deberá enviarla por correo electrónico a las siguientes direcciones: facturasdiframo33@gmail.com y facturasdif.alimenta@gmail.com

OCTAVA. PENALIZACIÓN.

"LA PROVEEDORA" se obliga a aceptar la devolución y repondrá, sin costo extra para el "DIF ESTATAL", "LOS INSUMOS" que no cumplan con las "Especificaciones Técnicas de Calidad" indicadas en el ANEXO 2 del presente documento y las Normas Oficiales Mexicanas correspondientes, que no sean de la calidad o denominación solicitada, presenten defectos de fabricación y/o producción, contengan vicios ocultos o se encuentren caducados o se presenten en empaque abierto, mojado, abollado, con escurrimiento, roto o con plaga, con fugas o con evidencia de fauna nociva en cualquier parte de su envase, así como en caso de que al momento de consumirse causen algún daño en la salud o la muerte de alguno de los beneficiarios.

El pago de los insumos quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que LA PROVEEDORA deba efectuar por concepto de penas convencionales. Cuando el incumplimiento de las obligaciones de LA PROVEEDORA no derive del atraso, sino por otras causas establecidas en el contrato, se iniciará en cualquier momento posterior al incumplimiento, la rescisión del mismo.

El pago de las penas deberá ser mediante cheque certificado o transferencia bancaria a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima en Moneda Nacional y eliminando centavos. LA PROVEEDORA deberá realizar el pago de la pena convencional en el momento de la entrega del producto en el lugar y con la persona señalado por EL DIF ESTATAL, la Dirección de Finanzas y Administración del DIF Estatal le indicará por escrito el monto de la pena correspondiente

LA PROVEEDORA deberá realizar el pago de la pena convencional en el momento de la entrega del producto en el lugar y con la persona señalado por DIF Estatal. La Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal le indicará por escrito el monto de la pena correspondiente.

El pago se realizará por LA PROVEEDORA, a través de cheque certificado o transferencia bancaria en la cual indique la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal Colima a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, el pago de los bienes quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que LA PROVEEDORA deba efectuar por concepto de penas convencionales.



1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA





COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

Cuando el incumplimiento de las obligaciones de "LA PROVEEDORA" no derive del atraso, sino por otras causas establecidas en el contrato, se iniciará en cualquier momento posterior al incumplimiento, la rescisión del mismo, realizando el procedimiento que corresponda al área requirente o receptora de los bienes.

NOVENA. - GARANTÍA DE BUEN CUMPLIMIENTO.

De conformidad con lo establecido en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, "LA PROVEEDORA" deberá exhibir una fianza expedida por una institución autorizada en los términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, por el **10% del monto total máximo adjudicado, antes de impuestos**, como garantía de buen cumplimiento del contrato, a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, dentro de los diez días hábiles posteriores a la firma del presente contrato. Póliza de Fianza que deberá contener en su texto las siguientes manifestaciones:

- a) Que la fianza se otorga para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones y estipulaciones del presente contrato, del procedimiento de licitación pública nacional número **06002-DIF02-20206**
- b) Que la fianza tendrá vigencia, hasta que se realice la entrega total de "LOS INSUMOS" descrita en la cláusula PRIMERA y en los ANEXOS 1 y 2 de este contrato, es decir al término del plazo del contrato. Además, deberá contener la siguiente leyenda: "Esta garantía estará vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se pronuncie resolución definitiva, de forma tal que su vigencia no podrá acortarse en razón del plazo de ejecución del contrato o pedido principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia. Asimismo, esta fianza permanecerá en vigor aún en los casos en que el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima otorgue prórrogas o esperas a la proveedora, contratista o fiado para el cumplimiento de sus obligaciones."
- c) En el caso de que sea prorrogado el plazo establecido en el inciso anterior y/o se realice alguna modificación en las cantidades de los bienes siempre que estos no rebasen en conjunto, el veinte por ciento del monto o cantidad de los conceptos o volúmenes establecidos originalmente, por cualquier causa, deberá contener los endosos correspondientes y prorrogados su vigencia por el tiempo que sea necesario.
- d) Acorde con lo establecido en la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, la compañía afianzadora se obliga a atender las reclamaciones por incumplimiento del proveedor adjudicado.

De igual forma la Fianza deberá contener expresamente lo siguiente:

1. Expedirse a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado Colima.
2. La indicación del importe total garantizado con número y letra.
3. Referencia de que la fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el contrato y sus anexos.
4. La información correspondiente al nombre y/o número del contrato, su fecha de firma, así como la especificación de las obligaciones garantizadas.
5. El señalamiento de la denominación o nombre del contratista, proveedora o fiadora.
6. La condición de que la vigencia de la fianza deberá quedar abierta (para permitir que cumpla con su objetivo, de forma tal que no podrá establecerse o estipularse plazo alguno que limite su vigencia, lo cual no debe confundirse con el plazo para el cumplimiento de las obligaciones previsto en los contratos y actos administrativos).



1856-2026



2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

Deberá contener, además, expresamente, los siguientes textos:

- “Esta garantía estará vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se pronuncie resolución definitiva, de forma tal que su vigencia no podrá acortarse en razón del plazo de ejecución del contrato o pedido principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia. Asimismo, esta fianza permanecerá en vigor aún en los casos en que el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado Colima otorgue prórrogas o esperas al proveedor, contratista o fiador para el cumplimiento de sus obligaciones.”
- “La Institución de Fianzas acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, para la efectividad de la presente garantía, procedimiento al que también se sujetará para el caso del cobro de intereses que prevé el artículo del mismo ordenamiento legal, por pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida”.
- “Para liberar la fianza, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, de haber recibido satisfactoriamente los insumos solicitados en el presente contrato.”

Con cargo a estas garantías podrán hacerse efectivas las multas y demás sanciones en que incurra la proveedora.

El incumplimiento de la exhibición de las garantías antes mencionadas, es causa suficiente para invalidar el presente contrato.

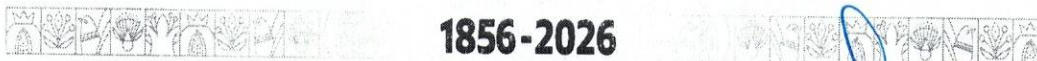
DECIMA. – MODIFICACIONES AL CONTRATO.

El presente contrato podrá ser modificado total o parcialmente en su contenido, siempre y cuando exista consentimiento por escrito de “LAS PARTES” y el mismo se encuentre vigente, por lo que en este acto “LAS PARTES” manifiestan su conformidad respecto a que podrán acordar el incremento del monto del contrato o cantidad de los bienes adjudicados, siempre y cuando la modificación de que se trate, se realice dentro de los doce meses posteriores a la firma del presente contrato, que éste se encuentre vigente y que el monto total de las modificaciones no rebase en conjunto el 20% del monto o volúmenes establecidos originalmente, así como que el precio de los bienes sea igual al pactado en el contrato original.

“LA PROVEEDORA” será responsable de cualquier violación de marcas, registros o derechos de autor que se originen con motivo del producto que suministre con relación al presente contrato, por lo cual obligará a sus proveedores a responder por cualquier daño y responsabilidad jurídica que pudiera darse en contra del “DIF ESTATAL” por parte de un tercero, con relación a los derechos de propiedad industrial y derechos de autoría.

DÉCIMA PRIMERA. - RESPONSABILIDAD CIVIL.

“LA PROVEEDORA” dentro de los 10 (diez) días hábiles posteriores a la firma del presente contrato, deberá proporcionar una póliza de responsabilidad civil ante institución autorizada en la legislación aplicable en materia de Responsabilidad Civil vigente en los Estados Unidos Mexicanos y demás legislación aplicable, por un importe equivalente al 20% del importe MÁXIMO total del contrato, señalado en la cláusula QUINTA del presente contrato, para cubrir el menoscabo de la salud o la muerte de los beneficiarios de los programas de “DIF ESTATAL” que pudieran ocasionarles el consumo de “LOS INSUMOS” suministrados y deberá expedirse a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.



1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

Con cargo a esta garantía podrán hacerse efectivas las multas y demás sanciones en que incurra la proveedora adjudicada.

Dicha garantía será para asegurar que "LA PROVEEDORA" responda ante "DIF ESTATAL" por hechos u omisiones culposas, no dolosas ocurridas durante el consumo de "LOS INSUMOS" suministrados y/o en su caso a los a terceros perjudicados, por concepto de pena convencional, una indemnización en cantidad líquida, que determine la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal por escrito y deberá realizar el pago a través de cheque certificado o transferencia bancaria a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, durante las setenta y dos horas (72) posteriores a las que le notifique.

El incumplimiento de la exhibición de la garantía antes mencionada, es causa suficiente para invalidar el presente contrato

DÉCIMA SEGUNDA. PRUEBAS DE LABORATORIO.

"LAS PARTES" están de acuerdo en que, durante la vigencia del presente contrato, el "DIF ESTATAL" realizará análisis de laboratorio a "LOS INSUMOS" deberán realizarse análisis de seguimiento con una fecha posterior al 24 de junio de 2026 y anterior al 24 de julio de 2026 y ser entregados a la Coordinación de los Programas Alimentarios antes del 7 de agosto de 2026.

LO ANTERIOR INDEPENDIENTEMENTE DE LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE DEBERÁN ENTREGARSE A LA COORDINACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS, DE ACUERDO A LAS BASES DE LICITACIÓN EN EL PUNTO 3.19, QUE DEBERÁN SER POSTERIOR AL 6 DE FEBRERO Y ANTES DEL 6 DE MARZO DEL AÑO EN CURSO.

Dichas pruebas deberán realizarse en un laboratorio certificado por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Lo anterior a efecto de acreditar que los insumos cumplan con las Normas Oficiales Mexicanas y las especificaciones técnicas de calidad señaladas en la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC) 2026.

Los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados en el ramo de alimentos y estar acreditado por alguna de estas instituciones:

-Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) a través de la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y/o a través de laboratorios terceros autorizados los cuales se pueden consultar en la siguiente liga:

https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/919994/Laboratorios_de_Prueba_Terceros_Autorizados_2024-05-28.pdf

-Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) a través de laboratorios certificados por esta entidad que podrán ser consultados en la siguiente liga:

https://www.ema.org.mx/portal_v3/116

Las muestras de "LOS INSUMOS" a la cual se le realizarán las pruebas, serán elegidas de manera aleatoria de entre los productos que entregue el proveedor durante el cumplimiento del contrato. Estos serán enviados directamente al laboratorio por "DIF ESTATAL". El costo de los exámenes de laboratorio será cubierto por la proveedora, para tal efecto la Coordinación de los Programas Alimentarios le hará saber a "LA PROVEEDORA" por oficio y/o correo electrónico el nombre del laboratorio donde se analizarán las muestras para que haga el depósito económico correspondiente.



1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

Para efectos de la presente cláusula, "LA PROVEEDORA" manifiesta su consentimiento en sufragar la totalidad del costo generado por la toma y análisis de las muestras, por ello enviará sin costo adicional alguno para "DIF ESTATAL" insumos empaquetados, así como huevo, pollo y carne adicionales, dichos insumos serán entregados dentro del lote descrito en la cláusula PRIMERA, personal de la Coordinación de Programas Alimentarios se encargará de elegir al azar los sujetos a ser analizados, mismos que se deberán reponer.

"LA PROVEEDORA" se manifiesta conforme en que el "DIF ESTATAL" realizará en forma aleatoria, colecta de muestras respecto de "LOS INSUMOS", a efecto de practicarles análisis microbiológicos, sensoriales, fisicoquímicos y toxicológicos, los cuales serán enviados directamente al laboratorio por "DIF ESTATAL", con el propósito de acreditar que "LOS INSUMOS" cumpla con las Especificaciones Técnicas de Calidad que se mencionan en el ANEXO 2 del presente contrato, emitidas por el DIF Estatal Colima, la EIASADC 2026 y las Normas Oficiales Mexicanas vigente. "LOS INSUMOS" deberán estar en estado óptimo para consumo humano y encontrarse apegada a los estándares de calidad solicitados.

En el supuesto de que alguno de los resultados obtenidos en los análisis practicados a "LOS INSUMOS" objeto del presente contrato, incumplan con los requerimientos solicitados en el ANEXO 2 del presente contrato, los requerimientos técnicos solicitados por DIF Estatal y las Normas Oficiales Mexicanas, y representen un riesgo para la salud de la población beneficiada, se le notificará a "LA PROVEEDORA", para que realice la reposición total del lote de "LOS INSUMOS" en un plazo de 3 (tres) días naturales, y "DIF ESTATAL" procederá a la recolección de nuevas muestras para una nueva Prueba de laboratorio, y en caso de incumplir en la reposición de "LOS INSUMOS" o que el resultado de la nueva prueba de laboratorio arroje resultados negativos, el "DIF ESTATAL", procederá a la rescisión del contrato. Lo anterior con independencia de que le sean aplicables a "LA PROVEEDORA", las penas convencionales pactadas en el presente contrato v/o en su caso la pena de responsabilidad civil.

DÉCIMA TERCERA. - VIGENCIA.

La vigencia de este contrato será del 06 de febrero al 31 de diciembre del año 2026, o hasta que se cumpla con el objeto del mismo.

DÉCIMA CUARTA. - CESIÓN DE DERECHOS.

Los derechos y obligaciones del presente contrato, no podrán ser cedidos, vendidos, traspasados, enajenados o donados a terceros, salvo solicitud expresa y por escrito de "LA PROVEEDORA", para lo cual se formalizará un contrato modificatorio al presente.

DÉCIMA QUINTA. - RELACIÓN LABORAL.

"LAS PARTES" manifiestan expresamente que en el supuesto de que requieran hacer uso de su personal o de contratar otras personas para el cumplimiento del objeto del presente contrato, reconocen que cada parte, será la única responsable de las relaciones laborales con sus trabajadores, al contar con elementos propios suficientes para responder ante ellos de sus obligaciones laborales, por lo que cada una de "LAS PARTES", en ningún momento serán consideradas como intermediarias ni tendrán ninguna responsabilidad de la relación laboral respecto a los trabajadores de la otra, por lo que éstas se obligan a responder por cualquier conflicto laboral que surja con sus trabajadores, relevando a la otra parte de cualquier responsabilidad y comprometiéndose por lo tanto a sacarla a salvo y en paz de cualquier conflicto laboral, así como de la responsabilidad ante terceros y asumirán sus responsabilidades fiscales y de seguridad social y en ningún caso serán consideradas como patrones solidarios o substitutos.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

DÉCIMA SEXTA. - LEGISLACIÓN APLICABLE

"LAS PARTES" convienen en que para todo lo no previsto en el presente contrato, se estará a lo dispuesto en la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, en el Código Civil Vigente para el Estado de Colima, así como en lo dispuesto en las demás disposiciones legales aplicables.

DÉCIMA SEPTIMA. - JURISDICCIÓN

Cualquier controversia con respecto a la interpretación y cumplimiento de este contrato, será resuelta entre "LAS PARTES", dentro de un plazo de 5 (cinco) días naturales contados a partir de que alguna de ellas manifieste por escrito a la otra, el punto de controversia o incumplimiento, de conformidad con el procedimiento de conciliación establecido en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima. Sólo en caso de no llegar a ningún acuerdo o solución se someterán a la jurisdicción de los Tribunales de esta Ciudad de Colima, Colima, renunciando a cualquier otro fuero que pudiera corresponderles con motivo de sus domicilios presentes o futuros.

Enteradas "LAS PARTES" del alcance, contenido y fuerza legal del presente contrato, y por no mediar vicio alguno del consentimiento, ni contener cláusula contraria a derecho, lo firman al margen y al calce por triplicado de conformidad los que en el presente instrumento intervienen, en unión de los testigos que de igual manera lo hacen en la Ciudad de Colima, Colima a; 06 (seis) de febrero del año 2026 (dos mil veintiséis).

POR "LA PROVEEDORA"

Melina Vega Carrillo

C. MELINA VEGA CARRILLO

POR "DIF ESTATAL"

Mtra. Diana Xally Yael Zepeda Figueroa
MTRA. DIANA XALLY Yael ZEPEDA FIGUEROA
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL

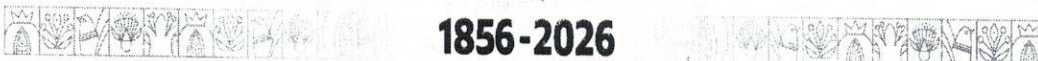
ASISTIDA POR:

Licda. Elizabeth Riós Chávez
LICDA. ELIZABETH RIÓS CHÁVEZ
ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE
ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DEL DIF ESTATAL

Licda. Isis Yunnuen Ugarte Alejo
LICDA. ISIS YUNNUEN UGARTE ALEJO
DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES,
ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO
COMUNITARIO DEL DIF ESTATAL COLIMA

ELABORÓ: LIC. JIMMY ARRIAGA SOLÓRZANO ASESOR JURÍDICO. *[Firma]*

REVISÓ: LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA. DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA. *[Firma]*



2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

DEL CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA MTRA. DIANA XIMENA GARCÍA, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDA POR LA LICDA. ISIS YUNUEN UGARTE ALEJO, DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y ATENCIÓN ALIMENTARIA, EN SU CARÁCTER DE SUBDIRECTORA GENERAL, ASISTIDA POR LA LICDA. CHAYZ ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ "DIF ESTATAL" Y POR LA OTRA PARTE LA C. MELINA VEGA CARRILLO, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "LA PROVEEDORA" Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES". ACTO QUE CELEBRAN A LOS 06 (SEIS) DÍAS DE FEBRERO DE 2026 (DOS MIL VEINTISEIS)

CALENDARIO DE ENTREGA DE INSUMOS Y LICITE DEL PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD
ENTREGA A SISTEMAS MUNICIPALES DIF

MUNICIPIO	DÍA DE ENTREGA	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS	FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO	
				SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA	SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA	SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA	SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA
Armeria	Martes	Simón #32 Colima centro	Mtra. Wendy Susana Ramos Flores	16 al 20	10-feb	02 al 06	24-feb	6 al 10	31-mar	04 al 08	28-abr
				23 al 27	17-feb	09 al 13	03-mar	13 al 17	07-abr	11 al 15	05-may
				30 al 03	24-feb	16 al 20	10-mar	20 al 24	14-abr	18 al 22	12-may
Comala	Martes	Progreso #51 Colima centro	Lic. Alma Dada Ricardo Izúiga	16 al 20	10-feb	02 al 06	24-feb	6 al 10	31-mar	04 al 08	28-abr
				23 al 27	17-feb	09 al 13	03-mar	13 al 17	07-abr	11 al 15	05-may
				30 al 03	24-feb	16 al 20	10-mar	20 al 24	14-abr	18 al 22	12-may
Manzanillo	Martes	San Juan Luis de la Cruz esq. Griselda Álvarez y Frac Alencóndes	Lic. Daniel Esteban Juárez Mejía	16 al 20	10-feb	02 al 06	24-feb	6 al 10	31-mar	04 al 08	28-abr
				23 al 27	17-feb	09 al 13	03-mar	13 al 17	07-abr	11 al 15	05-may
				30 al 03	24-feb	16 al 20	10-mar	20 al 24	14-abr	18 al 22	12-may
Tecoman	Martes	Río Santo María #425 Colima Indeco	C. Pedro Sandoval Torres	16 al 20	10-feb	02 al 06	24-feb	6 al 10	31-mar	04 al 08	28-abr
				23 al 27	17-feb	09 al 13	03-mar	13 al 17	07-abr	11 al 15	05-may
				30 al 03	24-feb	16 al 20	10-mar	20 al 24	14-abr	18 al 22	12-may
Colima	Miércoles	Av. 20 de Septiembre esq. 1 Jesús Carranza Colima papapano, socorro	Lic. Norma Patricia Uribe Alvarado	16 al 20	11-feb	02 al 06	25-feb	6 al 10	01-abr	04 al 08	29-abr
				23 al 27	18-feb	09 al 13	04-mar	13 al 17	08-abr	11 al 15	06-may
				30 al 03	25-feb	16 al 20	11-mar	20 al 24	15-abr	18 al 22	13-may
Copaquialán	Miércoles	Moctezuma #45 Colima centro	Mtra. Bertha Alicia Lina Peregina	16 al 20	11-feb	02 al 06	25-feb	6 al 10	01-abr	04 al 08	29-abr
				23 al 27	18-feb	09 al 13	04-mar	13 al 17	08-abr	11 al 15	06-may
				30 al 03	25-feb	16 al 20	11-mar	20 al 24	15-abr	18 al 22	13-may
Cuautlanetec	Miércoles	Calle Guadalupe Victoria No. 61 Colima B Torneo	C. Ana Miriam Rocha Becello	16 al 20	11-feb	02 al 06	25-feb	6 al 10	01-abr	04 al 08	29-abr
				23 al 27	18-feb	09 al 13	04-mar	13 al 17	08-abr	11 al 15	06-may
				30 al 03	25-feb	16 al 20	11-mar	20 al 24	15-abr	18 al 22	13-may
Ixtlahuacán	Miércoles	Nerabhuacoy esq. Nicolás Bravo s/n Colima centro	Lic. Christopher de Jesús Ramos Branda	16 al 20	11-feb	02 al 06	25-feb	6 al 10	01-abr	04 al 08	29-abr
				23 al 27	18-feb	09 al 13	04-mar	13 al 17	08-abr	11 al 15	06-may
				30 al 03	25-feb	16 al 20	11-mar	20 al 24	15-abr	18 al 22	13-may
Villa de Álvarez	Miércoles	Empleo Corona esq. Tlaxiaco regular Colima centro	Mtra. Martha Yadra Martínez Díaz	16 al 20	11-feb	02 al 06	25-feb	6 al 10	01-abr	04 al 08	29-abr
				23 al 27	18-feb	09 al 13	04-mar	13 al 17	08-abr	11 al 15	06-may
				30 al 03	25-feb	16 al 20	11-mar	20 al 24	15-abr	18 al 22	13-may
Manzanillo	Viernes	Corregidora #17 Col. Centro	C. Diana Lucinda Anguiano Jiménez	16 al 20	13-feb	02 al 06	27-feb	6 al 10	03-abr	04 al 08	01-may
				23 al 27	20-feb	09 al 13	06-mar	13 al 17	10-abr	11 al 15	08-may
				30 al 03	27-feb	16 al 20	13-mar	20 al 24	17-abr	18 al 22	15-may
						23 al 27	20-mar	27 al 01	24-abr	25 al 29	22-may

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC

CALENDARIO DE ENTREGA DE INSUMOS Y LECHE DEL PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD
ENTREGA A SISTEMAS MUNICIPALES DIF

MUNICIPIO	DÍA DE ENTREGA	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS	HORA DE ENTREGA	JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE	
					SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA	SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA	SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA	SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA
Armeria	Martes	Sudco #32 Colonia centro	Mtra. Wendy Szazana Ramos Flores	De 8:00 am a 01:00 pm	01 al 05	26-may	29 al 03	23-jun	03 al 07	28-jul	31 al 04	25-ago
					06 al 10	02-jun	04 al 08	30-jun	10 al 14	04-ago	07 al 11	01-sep
					11 al 15	09-jun	13 al 17	07-jul	17 al 21	11-ago	14 al 18	08-sep
					16 al 20	16-jun	20 al 24	14-jul	24 al 28	18-ago	21 al 25	15-sep
Comala	Martes	Progreso #51 Colonia centro	Lic. Alma Dalia Ricardo Izaguirre	De 8:00 am a 01:00 pm	01 al 05	26-may	29 al 03	23-jun	03 al 07	28-jul	31 al 04	25-ago
					06 al 10	02-jun	04 al 08	30-jun	10 al 14	04-ago	07 al 11	01-sep
					11 al 15	09-jun	13 al 17	07-jul	17 al 21	11-ago	14 al 18	08-sep
					16 al 20	16-jun	20 al 24	14-jul	24 al 28	18-ago	21 al 25	15-sep
Manzanillo	Martes	San Juan del Sur de la Cruz en Gravela Alvarez s/n Frase Alameda	Lic. Daniel Escobedo Izaguirre Mejia	De 8:00 am a 01:00 pm	01 al 05	26-may	29 al 03	23-jun	03 al 07	28-jul	31 al 04	25-ago
					06 al 10	02-jun	04 al 08	30-jun	10 al 14	04-ago	07 al 11	01-sep
					11 al 15	09-jun	13 al 17	07-jul	17 al 21	11-ago	14 al 18	08-sep
					16 al 20	16-jun	20 al 24	14-jul	24 al 28	18-ago	21 al 25	15-sep
Tecomán	Martes	Rio seco la mancha #423 Colonia Indeco	C. Pedro Sandoval Torres	De 8:00 am a 01:00 pm	01 al 05	26-may	29 al 03	23-jun	03 al 07	28-jul	31 al 04	25-ago
					06 al 10	02-jun	04 al 08	30-jun	10 al 14	04-ago	07 al 11	01-sep
					11 al 15	09-jun	13 al 17	07-jul	17 al 21	11-ago	14 al 18	08-sep
					16 al 20	16-jun	20 al 24	14-jul	24 al 28	18-ago	21 al 25	15-sep
Colima	Miércoles	Av 20 de noviembre en J. Jesús Garmata Colonia popular occidente	Lic. Norma Patricia Uribe Alvarado	De 8:00 am a 01:00 pm	01 al 05	26-may	29 al 03	23-jun	03 al 07	28-jul	31 al 04	25-ago
					06 al 10	02-jun	04 al 08	30-jun	10 al 14	04-ago	07 al 11	01-sep
					11 al 15	09-jun	13 al 17	07-jul	17 al 21	11-ago	14 al 18	08-sep
					16 al 20	16-jun	20 al 24	14-jul	24 al 28	18-ago	21 al 25	15-sep
Coquahuilán	Miércoles	Moctezuma #45 Colonia centro	Mtra. Bertha Alicia Lino Peregrina	De 8:00 am a 01:00 pm	01 al 05	26-may	29 al 03	23-jun	03 al 07	28-jul	31 al 04	25-ago
					06 al 10	02-jun	04 al 08	30-jun	10 al 14	04-ago	07 al 11	01-sep
					11 al 15	09-jun	13 al 17	07-jul	17 al 21	11-ago	14 al 18	08-sep
					16 al 20	16-jun	20 al 24	14-jul	24 al 28	18-ago	21 al 25	15-sep
Cuauhtémoc	Miércoles	Calle Guadalupe Victoria No. 61 Colonia El Torero	C. Ana Miriam Rocha Briceño	De 8:00 am a 01:00 pm	01 al 05	26-may	29 al 03	23-jun	03 al 07	28-jul	31 al 04	25-ago
					06 al 10	02-jun	04 al 08	30-jun	10 al 14	04-ago	07 al 11	01-sep
					11 al 15	09-jun	13 al 17	07-jul	17 al 21	11-ago	14 al 18	08-sep
					16 al 20	16-jun	20 al 24	14-jul	24 al 28	18-ago	21 al 25	15-sep
Ixtlahuacán	Miércoles	Metaltzaco y en Nicolas Bravo s/n Colonia centro	Lic. Christopher de Jesús Ramos Branda	De 8:00 am a 01:00 pm	01 al 05	26-may	29 al 03	23-jun	03 al 07	28-jul	31 al 04	25-ago
					06 al 10	02-jun	04 al 08	30-jun	10 al 14	04-ago	07 al 11	01-sep
					11 al 15	09-jun	13 al 17	07-jul	17 al 21	11-ago	14 al 18	08-sep
					16 al 20	16-jun	20 al 24	14-jul	24 al 28	18-ago	21 al 25	15-sep
Villa de Álvarez	Miércoles	Enrique Corona en Thiberto Aguilar Colonia centro	Mtra. Martha Yadira Martínez Díaz	De 8:00 am a 01:00 pm	01 al 05	26-may	29 al 03	23-jun	03 al 07	28-jul	31 al 04	25-ago
					06 al 10	02-jun	04 al 08	30-jun	10 al 14	04-ago	07 al 11	01-sep
					11 al 15	09-jun	13 al 17	07-jul	17 al 21	11-ago	14 al 18	08-sep
					16 al 20	16-jun	20 al 24	14-jul	24 al 28	18-ago	21 al 25	15-sep
Minatitlán	Viernes	Corregidora #17 Col. Centro	C. Diana Lucinda Aguilar Jimenez	De 8:00 am a 01:00 pm	01 al 05	26-may	29 al 03	23-jun	03 al 07	28-jul	31 al 04	25-ago
					06 al 10	02-jun	04 al 08	30-jun	10 al 14	04-ago	07 al 11	01-sep
					11 al 15	09-jun	13 al 17	07-jul	17 al 21	11-ago	14 al 18	08-sep
					16 al 20	16-jun	20 al 24	14-jul	24 al 28	18-ago	21 al 25	15-sep

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

[Handwritten signatures and initials: "dp", "mw", and a large blue signature]



CALENDARIO DE ENTREGA DE INSUMOS Y LECHE DEL PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD
ENTREGA A SISTEMAS MUNICIPALES DIF

MUNICIPIO	DÍA DE ENTREGA	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS	HORA DE ENTREGA	OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
					SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA	SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA	SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA
Armeria	Martes	Sinaloa #12 Colonia centro	Mtra. Wendy Susana Ramos Flores	De 8:00 am a 01:00 pm	28 al 02	22-sep	02 al 06	27-oct	30 al 04	24-nov
					05 al 09	29-sep	09 al 13	03-nov	07 al 11	01-dic
					12 al 16	06-oct	16 al 20	10-nov	14 al 18	08-dic
					19 al 23	13-oct	23 al 27	17-nov		
					26 al 30	20-oct				
Comala	Martes	Progreso #51 Colonia centro	Lic. Alma Delia Ricardo Zuniga	De 8:00 am a 01:00 pm	28 al 02	22-sep	02 al 06	27-oct	30 al 04	24-nov
					05 al 09	29-sep	09 al 13	03-nov	07 al 11	01-dic
					12 al 16	06-oct	16 al 20	10-nov	14 al 18	08-dic
					19 al 23	13-oct	23 al 27	17-nov		
					26 al 30	20-oct				
Manzanillo	Martes	Sor Juana Inés de la Cruz esq. Griselda Alvarez s/n Fracc. Alencendros	Lic. Daniel Esteban Zuniga Mejia	De 8:00 am a 01:00 pm	28 al 02	22-sep	02 al 06	27-oct	30 al 04	24-nov
					05 al 09	29-sep	09 al 13	03-nov	07 al 11	01-dic
					12 al 16	06-oct	16 al 20	10-nov	14 al 18	08-dic
					19 al 23	13-oct	23 al 27	17-nov		
					26 al 30	20-oct				
Tecomán	Martes	Riosoto la marina #425 Colonia Indeco	C. Pedro Sandoval Torres	De 8:00 am a 01:00 pm	28 al 02	22-sep	02 al 06	27-oct	30 al 04	24-nov
					05 al 09	29-sep	09 al 13	03-nov	07 al 11	01-dic
					12 al 16	06-oct	16 al 20	10-nov	14 al 18	08-dic
					19 al 23	13-oct	23 al 27	17-nov		
					26 al 30	20-oct				
Colima	Miércoles	Av. 20 de noviembre esq. J. Jesús Carranza Colonia perpetuo socorro	Lic. Norma Patricia Uribe Alvarado	De 8:00 am a 01:00 pm	28 al 02	22-sep	02 al 06	27-oct	30 al 04	24-nov
					05 al 09	29-sep	09 al 13	03-nov	07 al 11	01-dic
					12 al 16	06-oct	16 al 20	10-nov	14 al 18	08-dic
					19 al 23	13-oct	23 al 27	17-nov		
					26 al 30	20-oct				
Coquintlán	Miércoles	Moctezuma #445 Colonia centro	Mtra. Bertha Alicia Lino Peregrina	De 8:00 am a 01:00 pm	28 al 02	22-sep	02 al 06	27-oct	30 al 04	24-nov
					05 al 09	29-sep	09 al 13	03-nov	07 al 11	01-dic
					12 al 16	06-oct	16 al 20	10-nov	14 al 18	08-dic
					19 al 23	13-oct	23 al 27	17-nov		
					26 al 30	20-oct				
Cuauhtémoc	Miércoles	Calle Guadalupe Victoria No. 61 Colonia El Torco	C. Ana Miriam Rocha Briceño	De 8:00 am a 01:00 pm	28 al 02	22-sep	02 al 06	27-oct	30 al 04	24-nov
					05 al 09	29-sep	09 al 13	03-nov	07 al 11	01-dic
					12 al 16	06-oct	16 al 20	10-nov	14 al 18	08-dic
					19 al 23	13-oct	23 al 27	17-nov		
					26 al 30	20-oct				
Ixtlahuacán	Miércoles	Netzahualcoyotl esq. Nicolás Bravo s/n Colonia centro	Lic. Christopher de Jesús Ramos Brizuela	De 8:00 am a 01:00 pm	28 al 02	22-sep	02 al 06	27-oct	30 al 04	24-nov
					05 al 09	29-sep	09 al 13	03-nov	07 al 11	01-dic
					12 al 16	06-oct	16 al 20	10-nov	14 al 18	08-dic
					19 al 23	13-oct	23 al 27	17-nov		
					26 al 30	20-oct				
Villa de Álvarez	Miércoles	Enrique Corona esq. Tiburcio Aguilar Colonia centro	Mtra. Martha Yadira Martínez Díaz	De 8:00 am a 01:00 pm	28 al 02	22-sep	02 al 06	27-oct	30 al 04	24-nov
					05 al 09	29-sep	09 al 13	03-nov	07 al 11	01-dic
					12 al 16	06-oct	16 al 20	10-nov	14 al 18	08-dic
					19 al 23	13-oct	23 al 27	17-nov		
					26 al 30	20-oct				
Minatitlán	Viernes	Corregidora #17 Col. Centro	C. Dinora Luciden Anguiano Jiménez	De 8:00 am a 01:00 pm	28 al 02	22-sep	02 al 06	27-oct	30 al 04	24-nov
					05 al 09	29-sep	09 al 13	03-nov	07 al 11	01-dic
					12 al 16	06-oct	16 al 20	10-nov	14 al 18	08-dic
					19 al 23	13-oct	23 al 27	17-nov		
					26 al 30	20-oct				

[Handwritten signature]

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

[Handwritten initials]

[Handwritten initials]

CALENDARIO DE ENTREGA DE INSUMOS Y LECHE DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR ENTREGA A SISTEMAS MUNICIPALES DE

MUNICIPIO	DIA DE ENTREGA	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLES DE LA RECEPCION DE BIENES	HORA DE ENTREGA	FEBRERO		MARZO		ABRIL	
					SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA	SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA	SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA
Armeria	Martes	Simaboa #32 Colonia centro	Mtra Wendy Susana Ramos Flores	De 8:00 am a 01:00 pm	16 al 20	10 de febrero	02 al 06	24 de febrero	13 al 17	07 de abril
					23 al 26	17 de febrero	09 al 13	03 de marzo	20 al 24	14 de abril
							17 al 20	10 de marzo	27 al 30	21 de abril
Comala	Martes	Progreso #51 Colonia centro	Lic. Alma Delia Ricardo Zúñiga	De 8:00 am a 01:00 pm	16 al 20	10 de febrero	02 al 06	24 de febrero	13 al 17	07 de abril
					23 al 26	17 de febrero	09 al 13	03 de marzo	20 al 24	14 de abril
							17 al 20	10 de marzo	27 al 30	21 de abril
Manzanillo	Martes	Sor Juana Inés de la Cruz esq. Griselda Álvarez s/n Frase almendros	Lic. Daniel Esteban Zúñiga Mejía	De 8:00 am a 01:00 pm	16 al 20	10 de febrero	02 al 06	24 de febrero	13 al 17	07 de abril
					23 al 26	17 de febrero	09 al 13	03 de marzo	20 al 24	14 de abril
							17 al 20	10 de marzo	27 al 30	21 de abril
Tecomán	Martes	Río solo la marina #425 Colonia Indeco	C. Pedro Sandoval Torres	De 8:00 am a 01:00 pm	16 al 20	10 de febrero	02 al 06	24 de febrero	13 al 17	07 de abril
					23 al 26	17 de febrero	09 al 13	03 de marzo	20 al 24	14 de abril
							17 al 20	10 de marzo	27 al 30	21 de abril
Colima	Miércoles	Av. 20 de noviembre esq. J. Jesús Carranza Colonia perpetuo socorro	Lic. Norma Patricia Uribe Alvarado	De 8:00 am a 01:00 pm	16 al 20	11 de febrero	02 al 06	25 de febrero	13 al 17	08 de abril
					23 al 26	18 de febrero	09 al 13	04 de marzo	20 al 24	15 de abril
							17 al 20	11 de marzo	27 al 30	22 de abril
Coquimán	Miércoles	Moctezuma #45 Colonia centro	Mtra. Bertha Alicia Lino Peregrina	De 8:00 am a 01:00 pm	16 al 20	11 de febrero	02 al 06	25 de febrero	13 al 17	08 de abril
					23 al 26	18 de febrero	09 al 13	04 de marzo	20 al 24	15 de abril
							17 al 20	11 de marzo	27 al 30	22 de abril
Cuauhtémoc	Miércoles	Calle Guadalupe Victoria No. 61 Colonia El Torero	C. Ana Miriam Rocha Briceño	De 8:00 am a 01:00 pm	16 al 20	11 de febrero	02 al 06	25 de febrero	13 al 17	08 de abril
					23 al 26	18 de febrero	09 al 13	04 de marzo	20 al 24	15 de abril
							17 al 20	11 de marzo	27 al 30	22 de abril
Ixtahuacán	Miércoles	Naranjalcoyotl esq. Nicolás Bravo s/n Colonia centro	Lic. Christopher de Jesús Ramos Brizuela	De 8:00 am a 01:00 pm	16 al 20	11 de febrero	02 al 06	25 de febrero	13 al 17	08 de abril
					23 al 26	18 de febrero	09 al 13	04 de marzo	20 al 24	15 de abril
							17 al 20	11 de marzo	27 al 30	22 de abril
Villa de Álvarez	Miércoles	Enrique Corona esq. Tharciso Aguilar Colonia centro	Mtra. Martha Yadira Martínez Díaz	De 8:00 am a 01:00 pm	16 al 20	11 de febrero	02 al 06	25 de febrero	13 al 17	08 de abril
					23 al 26	18 de febrero	09 al 13	04 de marzo	20 al 24	15 de abril
							17 al 20	11 de marzo	27 al 30	22 de abril
Minatitlán	Viernes	Corregidora #17 Col. Centro	C. Dinora Lucides Anguiano Jiménez	De 8:00 am a 01:00 pm	16 al 20	13 de febrero	02 al 06	27 de febrero	13 al 17	10 de abril
					23 al 26	20 de febrero	09 al 13	06 de marzo	20 al 24	17 de abril
							17 al 20	13 de marzo	27 al 30	24 de abril

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

[Firma]

[Firma]

[Firma]



CALENDARIO DE ENTREGA DE INSUMOS Y LECHE DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

MUNICIPIO	DÍA DE ENTREGA	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN DE BIENES	HORA DE ENTREGA	MAYO		JUNIO		JULIO	
					SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA	SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA	SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA
América	Martes	Snakoa 012 Colima centro	Mtra. Wendy Susana Ramos Flores	De 8:00 am a 01:00 pm	04, 06/08	28 de abril	01 al 03	26 de mayo	01 al 03	23 de junio
					11 al 14	05 de mayo	08 al 12	02 de junio	06 al 10	30 de junio
					18 al 22	12 de mayo	15 al 19	09 de junio		
					25 al 28	19 de mayo	22 al 25	16 de junio		
							29 y 30	23 de junio		
Comala	Martes	Progreso #51 Colima centro	Lic. Alma Dela Ricardo Zúñiga	De 8:00 am a 01:00 pm	04, 06/08	28 de abril	01 al 03	26 de mayo	01 al 03	23 de junio
					11 al 14	05 de mayo	08 al 12	02 de junio	06 al 10	30 de junio
					18 al 22	12 de mayo	15 al 19	09 de junio		
					25 al 28	19 de mayo	22 al 25	16 de junio		
							29 y 30	23 de junio		
Manzanillo	Martes	Sor Juana Inés de la Cruz esq. Graciela Álvarez s/n Frasec alimentarios	Lic. Daniel Esteban Zúñiga Mejía	De 8:00 am a 01:00 pm	04, 06/08	28 de abril	01 al 03	26 de mayo	01 al 03	23 de junio
					11 al 14	05 de mayo	08 al 12	02 de junio	06 al 10	30 de junio
					18 al 22	12 de mayo	15 al 19	09 de junio		
					25 al 28	19 de mayo	22 al 25	16 de junio		
							29 y 30	23 de junio		
Tecomán	Martes	Río solo la marina #425 Colima Indeco	C. Pedro Sandoval Torres	De 8:00 am a 01:00 pm	04, 06/08	28 de abril	01 al 03	26 de mayo	01 al 03	23 de junio
					11 al 14	05 de mayo	08 al 12	02 de junio	06 al 10	30 de junio
					18 al 22	12 de mayo	15 al 19	09 de junio		
					25 al 28	19 de mayo	22 al 25	16 de junio		
							29 y 30	23 de junio		
Códiga	Miércoles	Av. 20 de noviembre esq. J. Jesús Carranza Colima perpetuo socorro	Lic. Norma Patricia Uribe Alvarado	De 8:00 am a 01:00 pm	04, 06/08	28 de abril	01 al 03	26 de mayo	01 al 03	23 de junio
					11 al 14	05 de mayo	08 al 12	02 de junio	06 al 10	30 de junio
					18 al 22	12 de mayo	15 al 19	09 de junio		
					25 al 28	19 de mayo	22 al 25	16 de junio		
							29 y 30	23 de junio		
Coquimatlán	Miércoles	Moctezuma #45 Colima centro	Mtra. Bertha Alicia Laro Peregrina	De 8:00 am a 01:00 pm	04, 06/08	28 de abril	01 al 03	26 de mayo	01 al 03	23 de junio
					11 al 14	05 de mayo	08 al 12	02 de junio	06 al 10	30 de junio
					18 al 22	12 de mayo	15 al 19	09 de junio		
					25 al 28	19 de mayo	22 al 25	16 de junio		
							29 y 30	23 de junio		
Candelero	Miércoles	Calle Guadalupe Victoria No. 61 Colima El Toreo	C. Ana Miriam Rocha Briceño	De 8:00 am a 01:00 pm	04, 06/08	28 de abril	01 al 03	26 de mayo	01 al 03	23 de junio
					11 al 14	05 de mayo	08 al 12	02 de junio	06 al 10	30 de junio
					18 al 22	12 de mayo	15 al 19	09 de junio		
					25 al 28	19 de mayo	22 al 25	16 de junio		
							29 y 30	23 de junio		
Iñahuacán	Miércoles	Netalhuacoyotl esq. Nicolás Bravo s/n Colima centro	Lic. Christopher de Jesús Ramos Brizuela	De 8:00 am a 01:00 pm	04, 06/08	28 de abril	01 al 03	26 de mayo	01 al 03	23 de junio
					11 al 14	05 de mayo	08 al 12	02 de junio	06 al 10	30 de junio
					18 al 22	12 de mayo	15 al 19	09 de junio		
					25 al 28	19 de mayo	22 al 25	16 de junio		
							29 y 30	23 de junio		
Villa de Álvarez	Miércoles	Enrique Corona esq. Thoraco Aguilar Colima centro	Mtra. Martha Yadira Martínez Díaz	De 8:00 am a 01:00 pm	04, 06/08	28 de abril	01 al 03	26 de mayo	01 al 03	23 de junio
					11 al 14	05 de mayo	08 al 12	02 de junio	06 al 10	30 de junio
					18 al 22	12 de mayo	15 al 19	09 de junio		
					25 al 28	19 de mayo	22 al 25	16 de junio		
							29 y 30	23 de junio		
Manitlán	Viernes	Corregidora #17 Col. Centro	C. Dina Lucinda Anguiano Jiménez	De 8:00 am a 01:00 pm	04, 06/08	28 de abril	01 al 03	26 de mayo	01 al 03	23 de junio
					11 al 14	05 de mayo	08 al 12	02 de junio	06 al 10	30 de junio
					18 al 22	12 de mayo	15 al 19	09 de junio		
					25 al 28	19 de mayo	22 al 25	16 de junio		
							29 y 30	23 de junio		

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

[Handwritten signatures and initials in blue ink]

CALENDARIO DE ENTREGA DE INSUMOS Y LECHE DEL PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1,000 DÍAS Y PRIMERA INFANCIA ENTREGA DIRECTA EN CADIS										
CADMI	DÍA DE ENTREGA	RESPONSABLE DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS	LUGAR DE ENTREGA	HORA DE ENTREGA	FEBRERO		MARZO		ABRIL	
					SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA	SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA	SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA
Benito Juárez	Martes	Licda. Erika Edith Aguirre Silva	Venustiano Carranza no. 311, Col. Centro, Colima	De 8:00 am a 01:00 pm			02 al 06	24-feb	6 al 10	31-mar
							09 al 13	03-mar	13 al 17	07-abr
					16 al 20	10-feb	16 al 20	10-mar	20 al 24	14-abr
					23 al 27	17-feb	23 al 27	17-mar	27 al 01	21-abr
Manzanillo	Martes	Licda. Gabriela Araceli Martínez Prado	Prologación Juárez S/N, Colonia Deportiva 1, Manzanillo	De 8:00 am a 01:00 pm			02 al 06	24-feb	6 al 10	31-mar
							09 al 13	03-mar	13 al 17	07-abr
					16 al 20	10-feb	16 al 20	10-mar	20 al 24	14-abr
					23 al 27	17-feb	23 al 27	17-mar	27 al 01	21-abr
Tecomán	Martes	Licda. Xosid Cervantes Hernández	Ejército Nacional esq. Miguel Bracamirto s/n, Colonia Manuel Álvarez, Tecomán	De 8:00 am a 01:00 pm			02 al 06	24-feb	6 al 10	31-mar
							09 al 13	03-mar	13 al 17	07-abr
					16 al 20	10-feb	16 al 20	10-mar	20 al 24	14-abr
					23 al 27	17-feb	23 al 27	17-mar	27 al 01	21-abr
Suchitán	Martes	Lic. José Fernández Huerta Arias	Cedros s/n Suchitán, Comala	De 8:00 am a 01:00 pm			02 al 06	24-feb	6 al 10	31-mar
							09 al 13	03-mar	13 al 17	07-abr
					16 al 20	10-feb	16 al 20	10-mar	20 al 24	14-abr
					23 al 27	17-feb	23 al 27	17-mar	27 al 01	21-abr
Colima	Martes	Licda. Cerytha Maleny Zamora Lopez	Longinos Banda #514, colonia La Albarada, Colima	De 8:00 am a 01:00 pm			02 al 06	24-feb	6 al 10	31-mar
							09 al 13	03-mar	13 al 17	07-abr
					16 al 20	10-feb	16 al 20	10-mar	20 al 24	14-abr
					23 al 27	17-feb	23 al 27	17-mar	27 al 01	21-abr

CALENDARIO DE ENTREGA DE INSUMOS Y LECHE DEL PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1,000 DÍAS Y PRIMERA INFANCIA
ENTREGA DIRECTA EN CASIS

CADI	DÍA DE ENTREGA	RESPONSABLE DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS	LUGAR DE ENTREGA	HORA DE ENTREGA	MAYO		FECHA DE ENTREGA	SEMANA CORRESPONDIENTE	JUNIO		FECHA DE ENTREGA	SEMANA CORRESPONDIENTE	FECHA DE ENTREGA
					SEMANA CORRESPONDIENTE				SEMANA CORRESPONDIENTE				
Benito Juárez	Martes	Licda. Erika Edith Aguirre Silva	Venustiano Carranza no. 311, Col. Centro, Colima	De 8:00 am a 01:00 pm	04 al 08		28-abr	01 al 05			26-may	01 al 03	23-jun
					11 al 15		05-may	08 al 12			02-jun	06 al 10	30-jun
					18 al 22		12-may	15 al 19			09-jun		
					25 al 29		19-may	22 al 26			16-jun		
								29 y 30			23-jun		
Manzanillo	Martes	Licda. Gabriela Anselmi Martínez Prado	Protección Juárez S/N, Colonia Deportiva 1, Manzanillo	De 8:00 am a 01:00 pm	04 al 08		28-abr	01 al 05			26-may	01 al 03	23-jun
					11 al 15		05-may	08 al 12			02-jun	06 al 10	30-jun
					18 al 22		12-may	15 al 19			09-jun		
					25 al 29		19-may	22 al 26			16-jun		
								29 y 30			23-jun		
Tecomán	Martes	Licda. Xosel Cervantes Hernández	Ejército Nacional esq. Miguel Bracamartea s/n, Colonia Manuel Álvarez, Tecomán	De 8:00 am a 01:00 pm	04 al 08		28-abr	01 al 05			26-may	01 al 03	23-jun
					11 al 15		05-may	08 al 12			02-jun	06 al 10	30-jun
					18 al 22		12-may	15 al 19			09-jun		
					25 al 29		19-may	22 al 26			16-jun		
								29 y 30			23-jun		
Suchitán	Martes	Lic. José Fernández Huerta Aras	Cedros s/n Suchitán, Comala	De 8:00 am a 01:00 pm	04 al 08		28-abr	01 al 05			26-may	01 al 03	23-jun
					11 al 15		05-may	08 al 12			02-jun	06 al 10	30-jun
					18 al 22		12-may	15 al 19			09-jun		
					25 al 29		19-may	22 al 26			16-jun		
								29 y 30			23-jun		
Colima	Martes	Licda. Cynthia Mateo Zamora López	Longinos Brada #514, colonia La Albarada, Colima	De 8:00 am a 01:00 pm	04 al 08		28-abr	01 al 05			26-may	01 al 03	23-jun
					11 al 15		05-may	08 al 12			02-jun	06 al 10	30-jun
					18 al 22		12-may	15 al 19			09-jun		
					25 al 29		19-may	22 al 26			16-jun		
								29 y 30			23-jun		

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC

POR "LA PROVEEDORA"

MELINA VEGA CARRILLO
C. MELINA VEGA CARRILLO

POR "DIF ESTATAL"

MTRA. DIANA XALLY Yael ZEPEDA FIGUEROA
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL

ASISTIDA POR:

LICDA. ELIZABETH RÍOS CHÁVEZ
ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Y FINANZAS DEL DIF ESTATAL

LICDA. ISIS YUNNEN UGARTE ALEJO
DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES,
ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO
COMUNITARIO DEL DIF ESTATAL

LAS PRESENTES FIRMAS CORRESPONDEN AL ANEXO 1 DEL CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA MTRA. DIANA XALLY Yael ZEPEDA FIGUEROA, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDA POR LA LICDA. ISIS YUNNEN UGARTE ALEJO, DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA LICDA. ELIZABETH RÍOS CHÁVEZ, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ "DIF ESTATAL" Y POR LA OTRA PARTE LA C. MELINA VEGA CARRILLO, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "LA PROVEEDORA" Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES". ACTO QUE CELEBRAN A LOS 06 (SEIS) DÍAS DE FEBRERO DE 2026 (DOS MIL VEINTISEIS)

ELABORÓ: LIC. JIMMY ARRIAGA SOLÓRZANO ASESOR JURÍDICO
REVISÓ: LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA


ANEXO 2

DEL CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA**, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA **MTRA. DIANA XALLY Yael Zepeda Figueroa**, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL Y REPRESENTANTE LEGAL, ASISTIDA POR LA **LICDA. ISIS YUNNUEN UGARTE ALEJO**, DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y LA **LICDA. ELIZABETH RÍOS CHÁVEZ**, ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ **"DIF ESTATAL"** Y POR LA OTRA PARTE LA **C. MELINA VEGA CARRILLO**, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ **"LA PROVEEDORA"** Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ **"LAS PARTES"**. ACTO QUE CELEBRAN A LOS **06 (SEIS) DÍAS DE FEBRERO DE 2026 (DOS MIL VEINTISEIS)**.

REQUISITOS GENERALES
SELECCIÓN

- Los insumos deben contar con las características físicas, químicas y organolépticas adecuadas para su consumo.
- Los alimentos deben ser comprados a empresas que pertenezcan al estado de Colima.
- Para favorecer la adquisición de productos locales a pequeños productores y/o pequeños comercios, cuando la compra de insumos se realice de manera directa a estos productores, serán exentos de evaluación en materia de etiquetado, además, la inclusión de la pleca institucional no será considerada para fines de evaluación, siempre y cuando se demuestre la realización de la compra a dichos productores.
- Favorecer la compra de al menos el 30% de los insumos a productores locales y pequeños productores. Considerar los productos de temporada.

ALMACENAMIENTO

- Las materias primas almacenadas en el establecimiento deben mantenerse en condiciones específicas para cada caso.
- La materia prima no debe estar en contacto directo con el piso, por lo cual tendrá que colocarse con una separación mínima de 20 cm de éste.
- No deben encontrarse agentes nocivos que puedan contaminar el alimento.
- Las materias primas deben almacenarse en condiciones que confieran protección contra la contaminación física, química y microbiológica.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias tóxicas, deben almacenarse en áreas o armarios especialmente destinados al efecto.
- La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada.
- Los recipientes para desechos y basura deben mantenerse tapados e identificados para evitar contaminación.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

**Colima se transforma
CONTIGO**

- Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, a fin de evitar que se tengan productos sin rotación.
- Debe prohibirse la entrada de animales domésticos en las áreas de almacenamiento.

- En regiones donde regularmente la temperatura es muy cálida, como es el estado de Colima, evitar el traslado de insumos cuando la temperatura ascienda, como lo es después del mediodía.
- El vehículo debe ser utilizado exclusivamente para el traslado de insumos. Siendo éste un transporte multi-temperatura o en su defecto hieleras para mantener la temperatura uniforme en los alimentos que así lo requieran.

TRANSPORTE

- Alimentos que requieren congelación o refrigeración deben transportarse de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas recomendadas por el fabricante o productor.
- Todos los vehículos deben ser revisados por personal habilitado antes de cargar los productos, con el fin de asegurarse de que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.
- Los productos que se encuentran fuera de su embalaje deben ser transportados protegiéndolos contra la lluvia.
- Las materias primas deben inspeccionarse y clasificarse antes de ser entregadas y deben efectuarse pruebas de laboratorio.

ENTREGA

- Todo tipo de alimento debe ser entregado con un etiquetado que cumpla con las características establecidas. La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada.

GENERALIDADES DEL ETIQUETADO

Con la finalidad de cumplir con los perfiles nutrimentales de acuerdo con lo establecido en la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010-Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de marzo de 2020, en donde se menciona que un sello de advertencia es un elemento gráfico que indica el contenido en exceso de energía, nutrimentos críticos e ingredientes que representen un riesgo a la salud en un consumo excesivo.

Por lo cual es indispensable que ningún producto tenga sellos de advertencia. De igual forma, la información contenida en las etiquetas de los alimentos deberá ser veraz, así como describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MUC



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

Los datos que contienen la etiquetas deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles, en colores contrastantes y fáciles de leer por el beneficiario; cumpliendo con lo siguiente (esto no aplica en especias y de hierbas aromáticas, y cuando los productos pequeños en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm²):

1 Nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica

En el caso específico de la leche, la denominación comercial de dicho producto deberá corresponder a lo establecido en el apartado 6.2 de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche - denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, de forma tal que sea clara y visible para la o el beneficiario.

2 Lista de ingredientes

Que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia (cuando incluya ingredientes o el origen de estos se asocie a riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad.

3 Declaratoria de ingredientes o aditivos

1. Debe ir encabezada o precedida por el Término "Ingredientes".
2. Los ingredientes se enumeran por orden cuantitativo decreciente.
3. Se tendrá declarar un ingrediente compuesto cuando constituya más del 5% del alimento y debe ir acompañado de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden cuantitativo decreciente, incluidos los aditivos que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado o que se asocien a reacciones alérgicas.
4. Debe incluirse todo aditivo que haya sido empleado en los ingredientes, contemplando utilizar su nombre común.

4 Contenido neto y Masa Drenada

Debe declararse el contenido neto y cuando aplique, la masa drenada en unidades del Sistema General de Unidades de Medida de conformidad a lo que establece la NOM-030-SCFI-2006, Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta- Especificaciones.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



5 Nombre, denominación o razón social y domicilio

Debe indicarse en la etiqueta el nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto de manera enunciativa más no limitativa: calle, número, código postal y entidad federativa en que se encuentre.

Los alimentos nacionales o de procedencia extranjera deben incorporar la leyenda que identifique el país de origen de los productos, por ejemplo: "Hecho en."; "Fabricado en.", u otras análogas, seguida del país de origen del producto.

6 Identificación del lote

Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, debe marcarse en forma indeleble y permanente, y no debe ser alterada u ocultada de forma alguna hasta que sea adquirido por las personas que lo consumirán.

7 Fecha de caducidad o consumo preferente

Debe cumplir con lo siguiente:

1. El día y el mes para los productos de duración máxima de tres meses.
2. El mes y el año para productos de duración superior a tres meses.
3. La fecha debe estar precedida por una leyenda que especifique la fecha de caducidad o de consumo preferente.
4. Al declarar la fecha de caducidad o de consumo preferente se debe indicar en la etiqueta cualquiera de las condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha

8 Presentación de información nutrimental

La información nutrimental en la etiqueta es obligatoria y debe declarar lo siguiente:

- a) Contenido energético.
- b) Cantidad de proteína.
- c) Cantidad de hidratos de carbono, indicando la cantidad correspondiente a los azúcares.



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

- d) Cantidad de grasas, especificando la cantidad que corresponda a grasa saturada, ácidos grasos trans, ácidos grasos mono insaturados, ácidos grasos poliinsaturados y colesterol.
- e) Cantidad de fibra dietética.
- f) Cantidad de sodio.
- g) Cantidad de cualquier otro nutrimento acerca del cual se haga una declaración de propiedades.

9 Declaración nutrimental

La declaración sobre el contenido energético debe expresarse ya sea en KJ (kcal), en cantidad de proteínas, hidratos de carbono, lípidos y sodio además de la declaración numérica de fibra dietética, vitaminas y minerales, en unidades de medida o en porcentaje de los valores nutrimentales de referencia, por 100 g o por 100 ml, por porción en envases que contengan varias porciones o solo una porción.

10 Imagen Institucional

De acuerdo a lo establecido en la Guía Institucional Vigente, esto último podrá incluirse en la etiqueta original, o en un reetiquetado, siempre y cuando no se obstruyan los demás criterios.

11 Instrucciones de uso

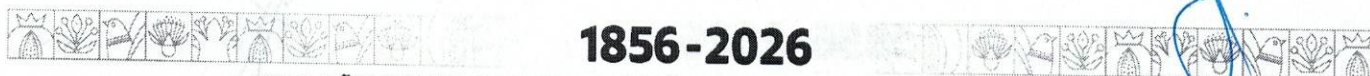
En caso de que el producto requiera preparación para su consumo.

12 Imagen Institucional

Por disposición del SNDIF, todos los insumos que sean adquiridos con fines de los programas alimentarios deberán contener la siguiente leyenda en su empaque:

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



MVC



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

La leyenda "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo" aplica únicamente para los productos que marca la NOM-051-SCFI-SSA1-2010.

13

Datos de contacto del SEDIF

Número telefónico o correo electrónico para que, en caso de presentarse alguna queja y/o sugerencia, la o el beneficiario pueda establecer comunicación directa. También es recomendable incluir una frase o recomendación saludable, la cual aconseje a las y los beneficiarios a realizar una acción o acciones en beneficio de su salud.

14

Condiciones para la conservación del alimento

Asimismo, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194-SSA1-2004, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: cerdo-chuleta, res-falda, pollo-pierna y leyendas de conservación: "consérvese en refrigeración", "consérvese en congelación", "una vez descongelado, no debe volver a congelarse" o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido el insumo.

LINEAMIENTOS EN LA IMAGEN GRÁFICA Y DIFUSIÓN

La difusión de las acciones que se lleven a cabo en los programas con recurso del Ramo General 33 FAM-AS, deberán identificarse con el Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, el SNDIF y del SEDIF Colima, de acuerdo a lo dispuesto en la "Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024".

Lo anterior, se debe de incluir en todos los productos e insumos de los programas alimentarios, así como la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación:

"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político, queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

Al respecto de lo establecido en el artículo 28, Fracción II, inciso a), párrafo segundo del Presupuesto de Egresos de la Federación para el 2024 que a la letra dice:

"[...]Todo el gasto en comunicación social relacionado con la publicidad que se adquiera para estos programas, por parte de las Dependencias y Entidades, así como aquél relacionado con los recursos presupuestarios federales que se transfieran a las entidades federativas, municipios y las demarcaciones territoriales de la Ciudad de México, que se aplique a través de anuncios en medios

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

electrónicos, impresos, complementarios o de cualquier otra índole, deberá señalar que se realiza con los recursos federales aprobados en este Presupuesto de Egresos [...]"

Además de lo anterior, se deberá tener especial cuidado de que en el envase o etiquetado de los insumos no se promueva la imagen política o social de personas o funcionarios de la administración, de acuerdo con lo establecido en el artículo 134° constitucional.

Durante los procesos electorales, el SEDIF Colima deberá atender los criterios y disposiciones que emita, en primera instancia, el Instituto Nacional Electoral, en segundo lugar, las autoridades competentes en materia electoral de las Entidades Federativas, así como a los documentos de apoyo que genere el SNDIF para tales fines, a través de la DGADC.

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Es importante recalcar que la tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio y no debe contener plomo.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Con la finalidad de verificar que los insumos alimenticios entregados en los programas alimentarios de la EIASADC cumplan con los parámetros establecidos en las especificaciones técnicas de calidad, así como en la normatividad vigente, se deberán realizar análisis de laboratorio a todos los insumos procesados, por lo menos dos veces durante el ejercicio fiscal, contemplando lo siguiente:

- Una vez hecha la selección de proveedores (Análisis de licitación): deberán de ser entregados y analizados por un laboratorio acreditado, con una vigencia máxima de 3 meses antes de la fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.
- Derivado del análisis de licitación, se llevará a cabo el análisis de seguimiento, donde se entregarán los análisis al laboratorio para analizarse con un máximo de 2 meses antes de fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.
- En los análisis de seguimiento, el SEDIF Colima realizará el muestreo aleatorio y envío de las muestras a los laboratorios certificados.
- La presentación y marca de los insumos seleccionados deberá tener concordancia en ambas ocasiones. En caso de presentarse cambios se notificará a la DGADC.
- Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras y estar identificados por el laboratorio con el nombre o denominación del insumo, contenido neto, marca, fecha de recepción de la muestra, fecha de emisión de resultados, fecha de caducidad y número de lote del insumo.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados en el ramo de alimentos, por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y laboratorios terceros autorizados y/o Certificados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Disponibles para su consulta en <https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados> y https://www.ema.org.mx/portal_v3/.

Por lo que, al momento de participar, estará obligado a contar con un documento que compruebe la certificación y su vigencia.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

CRITERIOS DEL PROCESO PRODUCTIVO

Con el objetivo de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 y/o la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

• CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DE LOS INSUMOS:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencido
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores y evidencia de plaga

El alimento se acepta o se rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Todo el proceso se llevará a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Aceite vegetal comestible

Descripción

Los aceites vegetales comestibles son productos alimenticios constituidos principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales. Estos podrán ser elaborados exclusivamente con un tipo de oleaginosa, dando como resultado un aceite vegetal puro o con la mezcla de varios aceites vegetales.

Para la obtención de los aceites deodorizados se utilizan métodos como extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilglicérols y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, algodón, cacahuete, canola, girasol, maíz, olivo, palma, soya o de cualquier otra oleaginosa aprobada para consumo humano por la Secretaría de Salud. Los aceites crudos provenientes de estas oleaginosas deberán de refinarse química o físicamente, pudiendo hacerse la mezcla para obtener el aceite vegetal comestible antes o después de la deodorización.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico del producto, transparente.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

Olor	Característicos del producto, exento de olores extraños o rancios.
Aspecto	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20°C (293 K).
Sabor	Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios.

Características fisicoquímicas

Determinación	Aceite vegetal comestible
Contenido neto	500 ml.
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05%
Humedad y materia volátil	0.05%
Índice de peróxido*	1.0 meq/kg
Impurezas insolubles	0.02%
Ácidos grasos trans	3.5%

*Al momento de envasar.

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Hierro	1.5
Cobre	0.1
Plomo	0.1
Arsénico	0.1

Antioxidantes	Límite máximo (%)
Tocoferoles	0.03
Galato de propilo (GP)	0.01
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02
Butirato de hidroxianisol (BHA)	0.01
Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0.02
Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT, sin exceder	0.02

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

límites individuales	
Palmitato de ascorbilo	0.02
Antioxidantes sinérgicos: Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio	0.005

Aditivos
Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia extraña

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que su alto contenido de grasa lo hace propenso a la rancidez.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución.

El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1- 2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA


COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO
Referencias

1. Norma para Aceites Vegetales Especificados CXS 210-1999. Enmendada en 2022.
2. Norma Mexicana NMX-F-808-SCFI-2018 Alimentos - Aceite Vegetal Comestible - Especificaciones.
3. Norma Mexicana NMX-F-475-SCFI-2017 Alimentos - Aceite Comestible Puro De Canola - Especificaciones.
4. Norma Mexicana NMX-F-050-SCFI-2013 Alimentos - Aceite Comestible Puro De Girasol Alto y Medio Ácido Oleico-Especificaciones.
5. Norma Mexicana NMX-F-030-SCFI-2018 ALIMENTOS - Aceite Comestible Puro De Maíz - Especificaciones.
6. Norma Mexicana NMX-F-252-SCFI-2017 Alimentos - Aceite Comestible Puro De Soya-Especificaciones.
7. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
8. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
9. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
10. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Arroz entero pulido
Descripción

El arroz pulido es el grano de la especie *Oryza sativa* L. 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.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Blanco, característico del arroz pulido.
Olor	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción.
Aspecto/Apariencia	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite (%)
Contenido neto	1 kg.
Humedad	10 mínimo-14 máximo
Tipo de grano	
Grano entero	Mínimo 82
Grano quebrado	Máximo 18
Total	100

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



Variedades	
Contrastantes	1.0
Afines	2.0
Total	3.0
Granos dañados	
Insectos y microorganismos	2.0
Manchados por calor	1.0
Total	3.0
Granos defectuosos	
Palay	0.05
Mal pulidos	3.50
Cutícula roja	1.50
Estrellados	7.50
Granos yesosos	6.00
Total	18.55
Tamaño del grano	Largo: 6.60 a 7.49 mm

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas totales	20 µg/kg

Impurezas y materia extraña

Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5% de impurezas y materia extraña en peso, y de este parámetro, no más del 0.3% de semillas de maleza. Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro, se considera impureza o materia extraña. No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de su recepción en los SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MNC



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-20105, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Referencias

1. Norma Mexicana NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano - Cereales - Arroz Pulido (*Oryza Sativa* L.) - Especificaciones y Métodos de Prueba.
2. Norma Oficial Mexicana 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.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.

Avena en hojuela entera, grande

Descripción

La hojuela de avena es un producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie *Avena sativa* y *Avena bizantina*. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto.

Nutricionalmente, la avena es un cereal que contiene un porcentaje promedio de 60 a 65 % de carbohidratos, de 10 a 14% de proteína, de 7 a 10% de lípidos y de 10 a 14% de fibra dietética. La proteína de avena incluye entre sus aminoácidos mayores concentraciones de lisina y triptófano, aminoácidos que en otros cereales como el arroz, trigo y maíz son deficientes. La fibra que aporta la avena contiene β -glucanos, una fibra con

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC


COLIMA
 Gobierno del Estado

DIF
 ESTATAL COLIMA

 Colima se transforma
CONTIGO

beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL).

Características sensoriales

Color	Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba.
Apariencia/Aspecto	Laminas, hojuelas pequeñas.
Olor	A avena tostada, exenta de olores anormales.
Sabor	Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.
Textura	Firmes y secas al tacto.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Coliformes fecales	Negativo
Samonella spp	Negativo (en 25 g)
Hongos y levaduras	100 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite
Contenido neto	500 g.
Actividad enzimática	Negativa
Ácidos grasos libres	Máximo 10%
Humedad	Máximo 12.0%
Cenizas	Máximo 2.0%
Extracto etéreo	Mínimo 5.0%
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50 g
Proteínas (N X 5.83)	Mínimo 10.0%
Fibra dietética*	Mínimo 6%

*De acuerdo con lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

Aflatoxinas

20 µg/kg

Aditivos

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia extraña

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de sus excretas, en 50 g de producto.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos cinco meses a partir de la recepción en el SEDIF o SMDIF.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido de ácidos grasos es propenso a la rancidez.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2015, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Referencias

1. Norma Mexicana NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos-Hojuela de Avena-Especificaciones y Métodos de Prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Frijol en grano

Descripción

El frijol es el grano de la leguminosa perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea, género *Phaseolus* y especie *vulgaris* L. Es el segundo cultivo en importancia comercial después del maíz. Las distintas variedades de frijol difieren en tamaño, color y contenido de proteína. Las principales variedades de frijol comerciales son garbancillo, frijol negro, peruano, flor de mayo y flor de junio.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
Apariencia/Aspecto	Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo con la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.
Olor	Característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite (%)
Contenido neto	1 kg.
Humedad	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otro	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00



Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

Materia extraña

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.



Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Referencias

1. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas - Frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
2. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Garbanzo seco

Descripción

Los garbanzos secos corresponden a las semillas de la planta *Cicer arietinum* L., pueden ser de color crema, amarillos, marrón, negras o verdes de forma redonda o angular, con la cubierta lisa o arrugada, comprimida con un surco en la parte media, con una punta en la parte anterior. El garbanzo contiene del 13 al 33% de proteína, 40 a 55% de carbohidratos y de 4 a 10% de aceite siendo una valiosa fuente de carbohidratos complejos y fibra.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico del grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del producto sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

Características fisicoquímicas



Especificación	Limite (%)
Contenido neto	500 g.
Humedad	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otro	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

Materia extraña
1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Referencias

1. De La Cruz-Medidna, J., Del Angel-Coronel, O. (2014) Operaciones postcosecha en garbanzo. Instituto Tecnológico de Veracruz, Disponible en: http://www.ipcinfo.org/fileadmin/user_upload/inpho/compendium/docs/Post_Harvest_Compendium_GARBANZO_2011-es-sm.pdf
2. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios no Industrializados para Consumo Humano - Fabáceas - Frijol (Phaseolus Vulgaris L.) - Especificaciones y Métodos de Prueba.
3. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Harina de maíz nixtamalizado

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA


Descripción

Se define como harina de maíz nixtamalizado, al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto, no presentar signos de rancidez u olor extraño.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.
Aspecto/Apariencia	Deber ser granuloso, característico del producto.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	50,000 UFC/g
Coliformes totales	100 UFC/g
Hongos	1,000 UFC/g

Características fisicoquímicas

Especificación	Limites (%)
Contenido neto	1 kg.
Humedad	Máximo 12.5
Proteína en base seca	Mínimo 7
Proteína en base húmeda	Mínimo 6
Extracto etéreo en base seca	Mínimo 3
Extracto etéreo en base húmeda	Mínimo 2.5
Cenizas en base seca	Máximo 3.5
Cenizas en base húmeda	Máximo 3.0
Fibra dietética total en base seca	Mínimo 6
Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto
Fibra dietética total en base húmeda	Mínimo 5

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser **restituidas** con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento	Nivel mínimo de adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
------------	--	--------------------

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC


COLIMA
 Gobierno del Estado

DIF
 ESTATAL COLIMA

 Colima se transforma
CONTIGO

Tiamina (Vitamina B1)	5	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (Vitamina B2)	3	Riboflavina
Niacina (Vitamina B3)	35	Nicotinamida

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser **adicionadas** con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

	Nivel mínimo de adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Ácido fólico	2	Ácido fólico
Hierro (como ion ferroso)	40	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40	Óxido de zinc

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Arsénico	0.3
Aflatoxinas	12 µg/kg

Aditivos
Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia extraña

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana 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
2. Norma Mexicana NMX-F-046-SCFI-2018 Harinas de Maíz Nixtamalizado.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
6. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.

Lenteja en grano

Descripción

La semilla de la lenteja es una legumbre que proviene de la planta llamada lens esculenta. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la armiña, la lenteja pardina, lenteja beluga o la lenteja verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de la variedad de la semilla sana, seca y limpia.
Olor	Característico del producto sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MUC



Características fisicoquímicas

Especificación	Limite (%)
Contenido neto	500 g.
Humedad	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otro	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

Materia extraña

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Referencias

1. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-de-abundancia>
2. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas - frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
3. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC


Pasta para sopa
Descripción

Se define la pasta como el producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación.

Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum*, (también denominados, cristalinos).

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico del producto, amarillo.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.
Apariencia	No debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo (UFC/g)
Hongos	100
Levaduras	100
Coliformes totales	<10
E. coli	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	200 g.
Humedad	Máximo 12.5%
Proteína (N X 5.7)	Mínimo 11%
Cenizas	Máximo 1.1%

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/kg

Aditivos

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias,



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia extraña

El producto deberá estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos. Los límites permitidos son los siguientes:

Para el caso de materia extraña se acepta un promedio de 1.5% o más, al pasar el producto a través de una malla del número 20.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana 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.
2. Norma Mexicana NMX-F-023-NORMEX-2002 Alimentos-Pasta-Characterísticas, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos de Prueba.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Pasta para sopa integral

Descripción

Se define la pasta integral al producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua, y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación.

Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados, cristalinos).

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico del producto, amarillo-marrón.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Apariencia	No debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo (UFC/g)
Hongos	200
Levaduras	150
Coliformes totales	<10
E. coli	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	200 g.
Humedad	Máximo 13%
Proteína (N X 5.7)	Mínimo 13%
Cenizas	Máximo 1.25%
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g/30 g (6%)

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

Aflatoxinas

20 µg/kg

Aditivos

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia extraña

El producto deberá estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos. Los límites permitidos son los siguientes:

Para el caso de materia extraña se acepta un promedio de 1:5% o más, al pasar el producto a través de una malla del número 20.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

2. Norma Mexicana NMX-F-023-NORMEX-2002 Alimentos-Pasta-Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos de Prueba.
3. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Soya texturizada

Descripción

La soya texturizada es un producto que se obtiene a partir de la extrusión de harina desgrasada, concentrada o aislada de soya. La extrusión es un proceso en el cual, mediante el uso de presión, temperatura y humedad se modifica la estructura de la proteína de soya para obtener un producto compacto, cuando se hidrata, se puede emplear en diversos usos en el ámbito alimenticio.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Debe ser característico de la composición del producto.
Olor	Debe ser característico de la composición del producto.
Sabor	Debe ser característico de la composición del producto.
Aspecto	Debe ser característico de la forma física y composición del producto.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Mesofílicos aeróbicos	20,000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Coliformes fecales	<3 NMP/g
Mohos (hongos)	50 UFC/g
Levaduras	50 UFC/g
Salmonella spp	Ausente en 25 g
E. coli	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Tipo de soya	Soya texturizada a partir de concentrado
Contenido neto	Kg.
Humedad (%)	Máximo 10
Proteína (NX6.25) BS (%)	Mínimo 65



Extracto etéreo BS (%)	Máximo 5
Cenizas BS (%)	Máximo 8
Fibra cruda BS (%)	Máximo 6

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Mercurio	1.0

Aditivos

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución.

El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, se deberá indicar en la declaración de ingredientes cuando el contenido de proteína sea del 65% como concentrado de soya y cuando el contenido de proteína sea de 90% como aislado de soya.

Procesos
1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Referencias

1. Norma Mexicana NMX-F-800—SCFI-2017. Alimentos- Proteína texturizada de soya- Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
2. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Cacahuete pelado

Descripción

Para fines de esta ETC, se consideran oleaginosas a las semillas o la parte del fruto comestible de las plantas o árboles, limpias, sanas, con o sin cáscara o cutícula, tostada u horneada, que se consumen de forma directa y se encuentran listas para su consumo. Como ejemplo se tienen las siguientes: semillas de calabaza, semillas de girasol, cacahuete, almendras, ajonjolí, entre otras.

El producto **no** deberá ser adicionado con azúcar, sal o grasa.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de la oleaginosa empleada. Sin coloraciones producidas por quemaduras o cambio de coloración por presencia de hongos.
Apariencia/Aspecto	Aspecto fresco. Tamaño uniforme.
Olor	Característico de la oleaginosa, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico de la oleaginosa empleada. Sin sabores extraños como humedad o rancidez.
Consistencia	Crujiente.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	Cacahuete pelado: 5,000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos	Cacahuete pelado: 200 UFC/g
Coliformes fecales (E. coli)	Ausente
Salmonella	Ausente en 25 g
Staphylococcus aureus	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite
----------------	--------


COLIMA
 Gobierno del Estado

DIF
 ESTATAL COLIMA

 Colima se transforma
CONTIGO

Contenido neto	450 g.
Humedad	Cacahuete sin cáscara: Máximo 9%
Índice de peróxidos	Cacahuete: 5 meq/kg
Sodio	Menor a 90 mg/30 g de producto

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Arsénico	0.2
Mercurio	0.01
Aflatoxinas	15 µg/kg

Aditivos

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia extraña

El insumo deberá estar exento de materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos tres meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana 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.
2. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
3. Norma Mexicana NMX-FF-093-SCFI-2011 Productos Alimenticios no Industrializados Para Consumo Humano – Nuez Pecanera [Carya Illinoensis, (Wangenh) K. Koch] Sin Cascara – Especificaciones y Métodos de Prueba.
4. Norma del Codex para el Maní Codex Stan 200-1995. Enmendada en 2019.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
8. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Atún en agua en hojuelas

Descripción

Es el producto alimenticio elaborado con la carne procedente del atún aleta amarilla. El producto podrá tener las siguientes formas de presentación: compacto, en trozos, en hojuelas o desmenuzado, En caso de que el producto contenga medio de cobertura, éste deberá de ser agua. Deberá ser envasado en recipientes cerrados herméticamente, pudiendo ser lata o envase retornable.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Debe presentar un color característico de acuerdo a la denominación. Exento de colores desagradables por contaminación o adulteración.
Olor	Debe de ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.
Textura	Deberá de ser de consistencia de firme a blanda; de acuerdo a la denominación del producto, se puede presentar con o sin forma definida
Sabor	Debe de ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de sabores desagradables por contaminación o adulteración.
Apariencia/Aspecto	Debe ser en hojuelas y que cumpla con lo indicado en la NOM-235-SE-2020.

Características microbiológicas

Características microbiológicas	Limites (UFC/g)
Mesofílicos anaerobios	Negativo

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	130 g.
Masa drenada	90 g.
Sodio	Menos a 300 mg/100 g de producto
Proteína	Mínimo 20%

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Cadmio	0.5
Metilmercurio	1.0
Plomo	1.0
Estaño	100
Histamina	100

Aditivos

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. El embalaje, debe ser de material

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución.

El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
3. Norma Mexicana NMX-F-220-SCFI-2011, Productos de la pesca productos alimenticios para consumo humano atunes y pescados similares enlatados en aceite especificaciones.
4. Norma Mexicana NMX-F-524-SCFI-2011, Productos de la pesca atún empacado en envases flexibles retornables especificaciones.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
6. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
7. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
8. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
9. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Carne congelada, Bistec de res

Descripción

Aquellos productos derivados de la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de los animales, se incluyen las refrigeradas o congeladas.

El bistec de res es un corte de carne delgado versátil y popular. El corte puede ser del lomo, cadera y pierna.

Características sensoriales

Características	Especificación
	Carne de res
Color	Rojo brillante
Apariencia/Aspecto	Característico
Textura	Firme

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVL


COLIMA
 Gobierno del Estado

DIF
 ESTATAL COLIMA

**Colima se transforma
CONTIGO**

Olor	Característico del tipo de carne, sin olores agrios o putrefactos.
------	--

Características microbiológicas

Bacterias (Límites máximos)		
Producto	E. coli	Salmonella en 25 g
Congelado	No aplica	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite
Contenido neto	Kg.

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)	Producto
Plomo	0.1	Carne de bovinos.
Clenbuterol	Ausencia	Productos de ganado bovino.

Aditivos
Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia extraña

Los productos cárnicos deberán de estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deberán de tener una longitud mayor a 7 mm.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos siete días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe mantener la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 4°C, para productos frescos y una máxima de menos 18°C para productos congelados.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución.

El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194-SSA1-2004, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: cerdo-chuleta, res-falda, pollo-pierna y leyendas de conservación: "consérvese en refrigeración", "consérvese en congelación", "una vez descongelado, no debe volver a congelarse" o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido el insumo.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009** y la **NOM-194-SSA1-2004**.

Referencias:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS- 193-1995, enmendada 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Carne congelada, Carne molida de res

Descripción

Aquellos productos derivados de la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de los animales, se incluyen las refrigeradas o congeladas.

Se hace de diversas partes, comúnmente de cortes menos tiernos como pecho, falda, costillar, etc.

Características sensoriales

Características	Especificación
	Carne de res
Color	Rojo brillante
Apariencia/Aspecto	Característico
Textura	Firme
Olor	Característico del tipo de carne, sin olores agrios o putrefactos.

Características microbiológicas



Bacterias (Límites máximos)		
Producto	E. coli	Salmonella en 25 g
Carne molida	5000 UFC/g	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite
Contenido neto	Kg.

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)	Producto
Plomo	0.1	Carne de bovinos.
Clenbuterol	Ausencia	Productos de ganado bovino.

Aditivos
Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia extraña

Los productos cárnicos deberán de estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deberán de tener una longitud mayor a 7 mm.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos siete días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe mantener la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 4°C, para productos frescos y una máxima de menos 18°C para productos congelados.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución.

El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194-SSA1-2004, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: cerdo-chuleta, res-falda, pollo-pierna y leyendas de conservación: "consérvese en refrigeración", "consérvese en congelación", "una vez descongelado, no debe volver a congelarse" o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido el insumo.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-20092** y la **NOM-194-SSA1-2004**.

Referencias:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS- 193-1995, enmendada 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Carne congelada, Lomo de cerdo

Descripción

Aquellos productos derivados de la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de los animales, se incluyen las refrigeradas o congeladas.

El lomo de cerdo es un corte de carne que proviene de la parte dorsal del cerdo, específicamente de la zona superior de la espalda, justo debajo de la piel y sobre las costillas.

Características sensoriales

Características	Especificación
	Carne de cerdo
Color	Rosa pálido
Apariencia/Aspecto	Característico
Textura	Firme
Olor	Característico del tipo de carne, sin olores agrios o putrefactos.

Características microbiológicas

Bacterias (Límites máximos)

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC


COLIMA
 Gobierno del Estado

DIF
 ESTATAL COLIMA

 Colima se transforma
CONTIGO

Producto	E. coli	Salmonella en 25 g
Congelado	No aplica	Ausente
Parásitos		
Producto	Parasito	Límite máximo
Carne de cerdo	Cisticerco	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite
Contenido neto	Kg.

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)	Producto
Plomo	0.1	Carne de porcinos.

Aditivos
Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia extraña

Los productos cárnicos deberán de estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deberán de tener una longitud mayor a 7 mm.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos siete días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe mantener la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 4°C, para productos frescos y una máxima de menos 18°C para productos congelados.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución.

El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado
1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194-SSA1-2004, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: cerdo-chuleta, res-falda, pollo-pierna y leyendas de conservación: "consérvese en refrigeración", "consérvese en congelación", "una vez descongelado, no debe volver a congelarse" o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido el insumo.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-20092** y la **NOM-194-SSA1-2004**.

Referencias:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS- 193-1995, enmendada 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Filete de pescado (congelado)

Descripción

Es la porción muscular del pescado fresco, sano, limpio, libre de ventrecha, con o sin piel y escamas, de acuerdo a la presentación, obtenido mediante un corte paralelo a la columna vertebral.

En caso ser congelado fue sometido a un proceso de congelación rápida capaz de producir en su centro térmico una temperatura de menos 18°C.

El pescado a utilizar será la tilapia.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Debe ser uniforme, exento de coloraciones extrañas por contaminación o adulteración.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o desagradables que denoten descomposición o contaminación.
Sabor	Agradable característico del producto, exento de sabores desagradables por contaminación o alteración.
Textura	Debe ser firme, elástica y característica del producto, no debe presentarse ni dura


COLIMA
 Gobierno del Estado

DIF
 ESTATAL COLIMA

 Colima se transforma
CONTIGO

ni masuda.

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	Kg.
Nitrogeno amoniacal	35 mg/100 g

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
<i>Coliformes fecales</i>	400 NMP/g
<i>E. coli</i>	400 NMP/g
<i>Vibrio cholerae</i>	Ausente en 50 g
<i>Vibrio cholerae</i> O:1	Ausente en 50 g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausente en 50 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente en 50 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	1000 UFC/g
<i>Enterotoxinas estafilococcicas</i>	Negativas
Parásitos del género <i>Gnathostoma</i> y <i>Paragonimus</i>	Ausente
Parásitos con cápsula >3mm de diámetro	2/kg de muestra
Parásitos no encapsulados >10mm de longitud	1/kg de muestra

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Cadmio	0.5
Metilmercurio	1.0
Plomo	0.5
Histamina	100

Aditivos

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel
1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos siete días para el producto fresco y tres meses para productos congelados, a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. El producto se deberá de mantener en refrigeración a una temperatura máxima de 4°C. En caso de ser congelado la temperatura máxima deberá ser de menos 18°C.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, el insumo deberá dar cumplimiento a lo especificado en el numeral 11 de la NOM- 242-SSA1-2009, donde se indica que la etiqueta debe contener leyendas de conservación como: "Manténgase en refrigeración a máximo 4°C" o "Consérvese en congelación a una temperatura máxima de - 18°C" u otras análogas.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Referencias:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-536-2004, Productos de la Pesca- Filete de Pescado Congelado.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Descripción

Carne congelada, Hígado de pollo

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



MVC



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

Aquellos productos derivados de la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de los animales, se incluyen las refrigeradas o congeladas.

El hígado de pollo es una pequeña víscera de color rojo oscuro con una textura ligeramente granulada. Tiene aproximadamente el tamaño de una pelota de golf y tiene un sabor ligeramente amargo.

Características sensoriales

Características	Especificación
	Carne de ave
Color	Característico
Apariencia/Aspecto	Característico
Textura	Firme
Olor	Característico del tipo de carne, sin olores agrios o putrefactos.

Características microbiológicas

Bacterias (Límites máximos)		
Producto	E. coli	Salmonella en 25 g
Congelado	No aplica	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	Kg.

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)	Producto
Plomo	0.1	Carne de aves.

Aditivos
Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia extraña

Los productos cárnicos deberán de estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deberán de tener una longitud mayor a 7 mm.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos siete días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe mantener la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 4°C, para productos frescos y una máxima de menos 18°C para productos congelados.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



MVC



El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución.

El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194-SSA1-2004, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: cerdo-chuleta, res-falda, pollo-pierna y leyendas de conservación: "consérvese en refrigeración", "consérvese en congelación", "una vez descongelado, no debe volver a congelarse" o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido el insumo.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009** y la **NOM-194-SSA1-2004**.

Referencias:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS- 193-1995, enmendada 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Carne congelada, Pechuga de pollo

Descripción

Aquellos productos derivados de la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de los animales, se incluyen las refrigeradas o congeladas.



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

Es la parte delantera y más carnosa del pollo, ubicada en el pecho junto el esternón y las costillas, carne blanca y magra.

Características sensoriales

Características	Especificación
	Carne de ave
Color	Característico
Apariencia/Aspecto	Característico
Textura	Firme
Olor	Característico del tipo de carne, sin olores agrios o putrefactos.

Características microbiológicas

Bacterias (Límites máximos)		
Producto	E. coli	Salmonella en 25 g
Congelado	No aplica	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	Kg.

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)	Producto
Plomo	0.1	Carne de aves.

Aditivos
Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia extraña

Los productos cárnicos deberán de estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deberán de tener una longitud mayor a 7 mm.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos siete días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe mantener la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 4°C, para productos frescos y una máxima de menos 18°C° para productos congelados.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



MVC



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución.

El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194-SSA1-2004, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: cerdo-chuleta, res-falda, pollo-pierna y leyendas de conservación: "consérvese en refrigeración", "consérvese en congelación", "una vez descongelado, no debe volver a congelarse" o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido el insumo.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009** y la **NOM-194-SSA1-2004**.

Referencias:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS- 193-1995, enmendada 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Carne congelada, Pollo en piezas

Descripción

Aquellos productos derivados de la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de los animales, se incluyen las refrigeradas o congeladas.

Se utiliza la mayoría de las partes de pollo, en este caso se utilizará pierna, muslo, pechuga y ala.

Características sensoriales

Características	Especificación
-----------------	----------------

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC


COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

	Carne de ave
Color	Característico
Apariencia/Aspecto	Característico
Textura	Firme
Olor	Característico del tipo de carne, sin olores agrios o putrefactos.

Características microbiológicas

Bacterias (Límites máximos)		
Producto	E. coli	Salmonella en 25 g
Congelado	No aplica	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite
Contenido neto	Kg.

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)	Producto
Plomo	0.1	Carne de aves.

Aditivos
Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia extraña

Los productos cárnicos deberán de estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deberán de tener una longitud mayor a 7 mm.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos siete días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe mantener la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 4°C, para productos frescos y una máxima de menos 18°C para productos congelados.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

[Handwritten signature]

[Handwritten initials]

MVC



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución.

El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194-SSA1-2004, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: cerdo-chuleta, res-falda, pollo-pierna y leyendas de conservación: "consérvese en refrigeración", "consérvese en congelación", "una vez descongelado, no debe volver a congelarse" o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido el insumo.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009** y la **NOM-194-SSA1-2004**.

Referencias:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS- 193-1995, enmendada 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Huevo con cascarón

Descripción

Es aquel producto de figura ovoide, proveniente de la ovulación de la gallina (*Gallus domesticus*), y otras especies de aves domésticas que sean aceptadas para consumo humano, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

El producto se presenta al consumidor en su estado natural, no ha experimentado ningún tratamiento de conservación.

El huevo proveniente de otras aves será designado con el nombre del ave correspondiente.

Características físicas

Características	Especificación
Contenido neto	Kg.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MUC


COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

Cascarón	- Relación de 3 a 4 al momento de medir el diámetro ecuatorial y el diámetro máximo polar, es decir, que el diámetro polar es 25 por ciento mayor que el ecuatorial como máximo. - Libre de ondulaciones, lados planos, surcos, arrugas, estrías, o anillos alrededor del huevo, decoloración, cascarón frágil, así como protuberancias de material calcificado depositado en su superficie.
Categoría	Extra

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Salmonella	Ausente en 25 g de producto
Coliformes totales	<3 NMP/mL

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo
Plomo	500 µg/kg
Arsénico	1000 µg/kg

Aditivos

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos quince días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Se recomienda que el insumo se mantenga en refrigeración en equipos a una temperatura máxima de 7°C.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución.

El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, el envase deberá dar cumplimiento a lo estipulado en el numeral 10 de la NOM-159-SSA1-2016, donde se señala, entre otros requisitos, indicar la fecha de postura y fecha de consumo preferente del insumo.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-159-SSA1-2016. Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-FF-127-SCFI-2016. Productos avícolas huevo fresco de gallina especificaciones y métodos de prueba.
3. Tabla de límites máximos de residuos, 2020 referida en artículo 7 del Acuerdo por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Leche descremada ultrapasteurizada

Descripción

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas, sin calostro, la cual ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, en donde el producto es sometido a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial.

Características sensoriales

Características	Especificación
Denominación comercial	Descremada
Color	Característico, blanco cremoso.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o desagradables.
Sabor	Agradable y característico de leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables.
Apariencia/Aspecto	Líquido homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa o formación de

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



grumos.

Características microbiológicas

Características	Límite máximo
Denominación comercial	Descremada
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Características	Limites
Denominación comercial	Descremada
Grasa butírica (g/L)	Máximo 5
Densidad a 15 °C (g/mL)	Min. 1.031
Contenido neto (L)	1 L.
Acidez (como ácido láctico) (g/L)	Máximo 1.7 Mínimo 1.3
Proteínas propias de la leche (g/L)	Mínimo 30
Caseína (g/L)	Mínimo 24
Sólidos no grasos de la leche (g/L)	Mínimo 83
Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,499 (-0,520) y -0,529 (-0,550)
Lactosa (g/L)	Máximo 52 Mínimo 43

Especificación	Limite
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)

Adulteración de la leche

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La realización de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína	En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Del 30 g/L que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80% deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos	Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica.

Características toxicológicas

Inhibidores bacterianos	Limite
Denominación comercial	Descremada
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

Contaminantes químicos	Limite
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxina M1	0.5 µg/L

Aditivos
Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución.

El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, como se indica en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Referencias:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche, denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Queso panela

Descripción

El producto elaborado a partir de la cuajada proveniente de la leche fresca o en polvo, entera, parcialmente descremada o descremada, estandarizada o no, sometida a un tratamiento térmico que garantice su inocuidad, a la cual se le puede adicionar cloruro de calcio, cuajo y/o cultivos de bacterias lácticas; la cuajada obtenida es cortada, salada y moldeada.

Es un queso de consistencia blanda y suave, con aroma agridulce. Este queso no puede contener grasa y proteínas de origen diferente al de la leche, ni almidones, ni féculas.

Características sensoriales

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



Característica	Especificación
Color	Blanco, cremoso característico del producto.
Olor	Suave, característico del producto, sin olores ajenos.
Consistencia	Untable hasta rebanable.
Sabor	Suave, característico, sin sabores ajenos.

Características microbiológicas

Especificación	Limite
<i>Staphylococcus aureus</i>	1,000 UFC/g
<i>Mohos y levaduras</i>	500 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente en 25 g
<i>Escherichia coli</i>	100 UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente en 25 g
<i>Enterotoxina estafilocócica</i>	Negativa

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite
Contenido neto	Kg.
Proteína	Mínimo 17%
Grasa*	Mínimo 20%
Humedad**	Mínimo 59%
Sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto
Fosfatasa residual	Máximo 12 UF/g

- *El contenido de grasa puede ser menor si se usa leche parcialmente descremada o descremada.
- ** El contenido de humedad de los productos reducidos en grasa puede incrementarse hasta el 62%.

Características toxicológicas

Contaminantes y metales pesados	Límite máximo
Plomo	0.5 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxina M1	0.5 µg/L

Inhibidores bacterianos	Limite
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

Oxidantes	Negativo
Formaldehido	Negativo
Antibióticos	Negativo

Aditivos

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia extraña

El producto deberá estar exento de materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos tres semanas a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. El producto se deberá de mantener en refrigeración a una temperatura máxima de 7°C.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución.

El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-20107, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Referencias

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



1. Norma Oficial Mexicana NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, Queso-Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-742-COFOCALEC-2012, Sistema producto leche- alimentos- lácteos Queso panela- denominaciones, especificaciones y métodos de prueba.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Sardina en salsa de tomate
Descripción

Es el producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escama cubierta con salsa de tomate, perteneciente a los siguientes géneros:

- Sardinops spp.
- Etrumeus spp.
- Engraulis spp.
- Opisthonema spp.
- Trachurus spp.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Debe ser del color característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin colores extraños por contaminación o adulteración.
Olor	Debe ser el característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.
Sabor	Debe ser agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración
Textura	Firme característica del producto enlatado en salsa de tomate, no debe ser correosa o masuda.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo (UFC/g)
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
----------------	--------


COLIMA
 Gobierno del Estado

DIF
 ESTATAL COLIMA

 Colima se transforma
CONTIGO

Contenido neto	425 g.
Masa drenada	280 g.
Sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto
Proteína	Mínimo 18%

Aditivos

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia extraña

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución.

El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**.

Referencias

1. Norma Mexicana NMX-F-179-SCFI-2001, Productos de la pesca. Sardinas y pescados similares enlatados. Especificaciones.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Acelga
Descripción

Es una planta bianual de la misma especie botánica que la remolacha. A diferencia de esta, la raíz es ramificada y poco carnosa.

Las hojas son muy grandes, con un pecíolo y nerviación central muy desarrollados. Los limbos de las hojas son grandes y redondeados y en ocasiones recubren ligeramente los pecíolos hasta su base. El color de las hojas es variable, desde colores amarillos hasta verdes oscuros. Esto a que se ha producido una selección en función de las exigencias del mercado de cada zona. De regiones templadas y frías.

Especificaciones sensoriales	
Color	Verde vivo.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Fresco, tierna, característico de la variedad. Hojas grandes ovaladas.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos	
Hojas enteras, sanas, limpias y de consistencia firme.	
Exentos de humedad exterior anormal.	
Estar libres de descomposición o pudrición.	
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.	

Tolerancia		
Categoría I	Pueden presentar como máximo un defecto menor por unidad y deben estar dentro de la tolerancia establecida para esta calidad.	Las acelgas dentro de esta calidad pueden presentar variaciones en cuanto a homogeneidad en lo concerniente a color y tamaño y deben estar dentro de la tolerancia de tamaño establecida.

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 1 a 4°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-FF-44-1982, productos alimenticios no industrializados para uso humano - hortalizas en estado fresco - acelga.
2. CONAFRUT-DGEA-DGN-1981. "Informe General del Estudio para Determinar lo Cuadros de Especificaciones de 32 Especies Hortofrutícolas" México, D. F.
3. NORMA Oficial Mexicana NOM-008-FITO-1995, Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarios para la importación de frutas y hortalizas frescas.
4. Norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, que establece las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. NOM-FF-6 Productos Alimenticios no Industrializados para Uso Humano -Fruta Fresca - Terminología.
6. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
7. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.
<http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

Aguacate

Descripción

El aguacate (*Persea americana* Mill) perteneciente a la familia de las Lauráceas, es una baya de una semilla oval de superficie lisa o rugosa, de forma ovoide, semiredonda o aperada, de color que va desde el verde mate a negro, de pulpa verde amarillento, suave y de textura no fibrosa, tipo mantequilla. Es rico en proteínas y grasas, con un contenido de 10% a 20% de aceite. Se consume en estado fresco, después de su acondicionamiento o envasado.

El árbol del aguacate es frondoso y de hoja perenne; las flores se agrupan en racimos y cada una abre en dos momentos distintos y separados; es decir, los órganos femeninos y masculinos son funcionales en diferentes tiempos, lo que evita la autofecundación. Cada árbol puede llegar a producir hasta un millón de flores, de las cuales el 0.1% se transforma en fruto.

Es una de las frutas más apreciadas por sus beneficios nutrimentales y su contenido de lípidos (12 a 24%) en comparación con otras frutas, además de aportar minerales al cuerpo, tales como el potasio, el fósforo, el magnesio, el calcio y el sodio.

Los aguacates se designan de acuerdo a su calibre y se clasifican en tres categorías o grados de calidad:

- Clase Extra (Suprema)
- Clase I
- Clase II

Características de calidad

Especificaciones sensoriales

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

Color	Coloración uniforme, del verde mate a negro conforme avanza su madurez fisiológica.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas o magulladas por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico del aguacate. Cáscara rugosa o lisa de acuerdo de la variedad, libre de manchas y magulladuras. Forma ovoide o aperada.
Sabor	Característico del aguacate. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico del aguacate, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos
Estar sanos, exentos de podredumbre o deterioro, que permita ser aptos para el consumo.
Estar limpios, exentos de material extraño visible.
Estar libres de insectos y daños causados por plagas.
Estar exentos de olores y sabores extraños.
Haber alcanzado su grado de madurez fisiológica.
La recolección debe ser manual y cuidadosa.
Si se corta antes de su grado de madurez fisiológica o en heladas, no debe comercializarse para consumo humano.

Tolerancias		
Clase I	-Raspaduras, costras, manchas o quemaduras de sol, que no afecten el aspecto y la conservación del fruto. -Defectos superficiales leves en no más de 6cm², sin afectar la pulpa. -Hasta 5 pústulas de viruela seca por fruto. -Sin quemaduras causadas por el sol o por heladas, libre de daños mecánicos y daños causados por larvas, sin afectar la pulpa.	Hasta 10% de aguacates que no cumplan los requisitos, pero que cumplan los de grado Clase II.

Características de inocuidad

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Frutas de hueso: 0.1

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, la vida de anaquel del aguacate, con las condiciones de almacenamiento es:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
7°C a 12°C	85-90%	7 a 14 días

El área de almacenamiento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Referencias

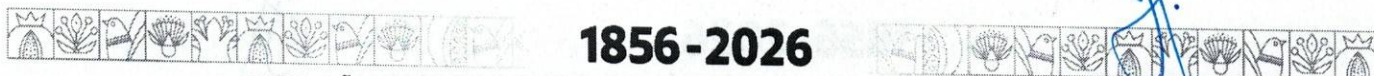
1. NMX-FF-016-SCFI-2016 Productos alimenticios no industrializados para uso humano - fruta fresca - aguacate hass (*Persea americana* Mill) - Especificaciones.
2. Herrera-González J., Salazar-García S., Martínez-Flores H., Ruiz-García J. (2017) Indicadores Preliminares de Madurez Fisiológica y Comportamiento Post Cosecha del fruto Aguacate. Revista Fitotecnica Mexicana. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=61051194007>
3. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
4. Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales. (2021). Aguacate, un delicioso fruto con más de 10 mil años de historia. <https://www.gob.mx/semarnat/es/articulos/aguacate-un-delicioso-fruto-con-mas-de-10-mil-anos-de-historia?idiom=es>
5. Norma CODEX para el aguacate CODEX STAN 197-1995.
6. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
7. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
8. Manual de manejo postcosecha de frutas tropicales, Arias, C., Toledo, J. (2007). Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/ac304s/ac304s.pdf>
9. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP). (2019). Nuestro "oro verde": el aguacate. <https://www.gob.mx/siap/articulos/nuestro-oro-verde-el-aguacate?idiom=es>
10. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

Descripción

Ajo

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



MNC


COLIMA
 Gobierno del Estado

DIF
 ESTATAL COLIMA

 Colima se transforma
CONTIGO

Raíz bulbosa que se denomina "cabeza" en la que se encuentran 10- 12 "dientes". El ajo no suele florecer, pero a veces, cuando se forma la flor, se encuentran en ella bulbillos, que reproducen la planta como si fueran dientes.

Su nombre científico o latino es *Allium sativum* de la familia de las Liliáceas, su origen del centro de Asia, de donde pasó a Egipto, Grecia, Roma y al resto de Europa. Los españoles lo llevaron a las Américas. Hay muchas variedades de ajo, siendo el más común el ajo blanco. Existe rosa o morado, gigante y miniatura. El ajo es uno de los ingredientes fundamentales de la cocina mediterránea.

Las variedades del ajo son:

- Blanco común (envoltura de dientes plateada, tardío, se consumen secos)
- Rosa temprano (envoltura de dientes rosácea, se consumen tiernos, precoz).
- Rojo (envoltura roja, la pigmentación pasa a los dientes de color rojo, dientes gruesos y cortos, más precoces que los blancos).

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Blanco amarillento, característico de la variedad.
Aspecto	Cabeza de forma mediana-grande, achatada de forma irregular.
Sabor	Suave, poco picante. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos
Estar sanos, exentos de podredumbre o deterioro, que permita ser aptos para el consumo.
Estar limpios, exentos de material extraño visible.
Firmes.
Exentos de humedad exterior anormal.
Estar exentos de daños por bajas y/ o altas temperaturas.
Estar libres de descomposición o pudrición.

Características microbiológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
Mesofílicos aerobios	<10 UFC
Mesofílicos anaerobios	<5 UFC/g
E. coli	<100 UFC/g

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MNC


COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

**Colima se transforma
CONTIGO**

Salmonella spp	Ausencia en 25 g
Mohos y levaduras	<100 UFC/g

Características fisicoquímicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
Humedad	67.5%
Plomo	<0.1 mg/kg
Cadmio	<0.5 mg/kg
PH	5.90

Tolerancia		
Categoría I	Pueden presentar como máximo un defecto menor por unidad y deben estar dentro de la tolerancia establecida para esta calidad.	Dentro de esta calidad pueden presentar variaciones en cuanto a homogeneidad en lo concerniente a color y tamaño y debe estar dentro de la tolerancia de tamaño establecida para esta calidad.

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 18 a 19°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1977_10.pdf
2. NMX-FF-018-SCFI-2020. Productos Alimenticios no Industrializados para Consumo Humano-Ajo (*allium sativum l.*) especificaciones (cancela a la nmx-ff-018-scfi-2006)
3. DOF Diario Oficial de la Federación.
4. <https://es.scribd.com/doc/93955062/FICHA-TECNICA-Ajo>
5. <https://thetopgarlic.com/wp-content/uploads/2019/10/Ficha-ajo-blanco.pdf>

1856-2026
2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

6. Norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, que establece las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
8. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.
<http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

Betabel

Descripción

Su nombre científico es Beta vulgaris. Su nombre común betabel, remolacha, betarraga, remolacha de mesa, remolacha roja, raíz de reina.

Perteneciente a la familia de las amarantáceas, es una planta anual, bianual o perenne, sus hojas crecen en forma de roseta y son pecioladas, sus inflorescencias pueden ser de color verde o amarillo, la raíz es en forma de bulbo, carnoso y puede ser de color rojo o morado.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico del producto, uniforme y con suficiente intensidad.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Característico de la hortaliza. Ligeramente dulce y almidonado.
Sabor	Debe ser característico de la hortaliza, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos
Estar enteras.
Tener consistencia firme y aspecto fresco.
Ser de forma y color característico de acuerdo a la variedad.
Estar sanas interior y exteriormente.
Estar exentas de magulladuras pronunciadas.
Estar exentos de daños causados por plagas o enfermedades.
Estar limpias, exentas, de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica).
Exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.
Presentar un estado de desarrollo y madurez suficiente que les permita soportar el transporte, manejo y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVL


COLIMA
 Gobierno del Estado

DIF
 ESTATAL COLIMA

 Colima se transforma
CONTIGO
Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05
Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades sensoriales al menos 1 semana a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. El Betabel: Un tesoro bajo la tierra | Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural | Gobierno | gob.mx
2. Normas Oficiales | CODEXALIMENTARIUS FAO-WHO
3. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
4. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2020). Sistema de Información Agroalimentaria de Consulta. <https://www.gob.mx/siap/documentos/siacon-ng-161430>

Brócoli
Descripción

Para los efectos de esta Norma, se entiende por brócoli a la hortaliza perteneciente a la familia de las Brasicáceas del género Brassica y especie oleracea.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Verde característico.
Consistencia	Compacto y de tallo firme.
Aspecto	Fresco, tierna, característico de la variedad. Hojas grandes ovaladas.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA


Requisitos mínimos

Hojas enteras, sanas, limpias y de consistencia firme.

Exentos de humedad exterior anormal.

Estar libres de descomposición o pudrición.

Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.

Características microbiológicas

Contaminante	Límite Máximo (mg/Kg)
E.coli	<100 UFC/g
Salmonella	Ausencia

Tolerancia

Categoría I	Pueden presentar como máximo un defecto menor por unidad y deben estar dentro de la tolerancia establecida para esta calidad.	Dentro de esta calidad pueden presentar variaciones en cuanto a homogeneidad en lo concerniente a color y tamaño y debe estar dentro de la tolerancia de tamaño establecida para esta calidad.
-------------	---	--

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 0 a 5°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-FF-46-1982 productos alimenticios no industrializados para uso humano hortalizas en estado fresco brócoli.
2. DOF Diario Oficial de la Federación.
https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4791906&fecha=14/01/1983#gsc.tab=0
3. NORMA Oficial Mexicana NOM-008-FITO-1995, Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarios para la importación de frutas y hortalizas frescas.
4. Norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, que establece las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

5. NOM-FF-6 Productos Alimenticios no Industrializados para Uso Humano -Fruta Fresca - Terminología.
6. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
7. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.
<http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

Calabacita

Descripción

Para fines de esta Especificación Técnica, la calabacita se define como el producto de la planta perteneciente a la familia de las *Cucurbitáceas*, del género y especie *Cucurbita pepo*. Esta hortaliza tiene la característica de ser una planta rastrera, producir flores color amarillo-anaranjado. Los frutos que produce son esféricos, ovalados o redondeados. La cáscara del fruto generalmente.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Variable de verde oscuro a verde claro, moteado o estriado. Ausencia de manchas necróticas por pudrición.
Consistencia	Firme, sin zonas flácida por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico de la verdura. Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma esférica en el caso de calabacita criolla.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos

Estar bien desarrolladas, enteras, sanas, frescas, limpias y de consistencia firme.

Tener forma, sabor y olor característico de la variedad.

Exentas de humedad exterior anormal.

Estar libres de descomposición o pudrición.

Estar libres de defectos de origen mecánico, microbiológico, meteorológico y genético.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05
Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05

Tolerancia

Calidad México 1	Máximo un defecto menor	Raspaduras superficiales hasta en un 2% de la superficie, heridas cicatrizadas de 1 cm, leves quemaduras de sol y ligeras deformaciones.
------------------	-------------------------	--

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que en espacios alimentarios el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento de la calabacita son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
10 °C a 20 °C	85-87%	10 días

El área de almacenamiento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos a partir de 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. NMX-FF-020-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Fruta fresca. Calabacita. (*cucurbita pepo*). Non industrialized food products for human use. Fresh fruit. Pumpkin. (*cucurbita pepo*). Normas mexicanas. Dirección general de normas.
2. Mera, L., Bye, R. Villanueva, C. & Luna, A. (2011). Documento de diagnóstico de las especies cultivadas de *Cucurbita*. LUNAM. Recuperado: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/231850/Documento_de_diagnostico_de_las_especies_cultivadas_de_cucurbita_l.pdf
3. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. Urias, V., Muy, D., Osuna, T., Sañudo, A., Báez, M., Valdez, B., Siller, J. y Campos, J. (2011). Estado hídrico y cambios anatómicos en la calabacita (*Cucurbita pepo* L.) almacenada. *Revista fitotecnia mexicana*, 35(3), 221-228. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-73802012000300005&lng=es&tlng=es
6. Urias, V., Muy, D., Osuna, T., Sañudo, A., Báez, M., Valdez, B., Siller, J. y Campos, J. (2012). Estado hídrico y cambios anatómicos en la calabacita (*Cucurbita pepo* L.) almacenada. *Revista fitotecnia mexicana* Vol 35 no. 3 http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-73802012000300005&lng=es&tlng=es
7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Avance de Siembras y Cosechas. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/. Fecha de consulta: abril 2022.

Cebolla

Descripción

Se define a la cebolla como el bulbo de la planta herbácea bianual de la familia de las *Alliaceas*, del género y especie *Allium cepa* L.


COLIMA
 Gobierno del Estado

DIF
 ESTATAL COLIMA

**Colima se transforma
 CONTIGO**

Es una planta herbácea con hojas alargadas que parten del tallo bulboso que se desarrolla bajo tierra. Produce un soporte donde se ubican las flores con forma de pequeñas sombrillas y alcanza menos de un metro de altura. Crece a partir de un bulbo carnoso con hojas envolventes y largas, que dan origen a sus variedades blanca, morada y amarilla. El tallo es muy pequeño, ya que alcanza sólo unos cuantos centímetros de longitud.

La parte comestible de la hortaliza es el bulbo, el cual está formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior, recubiertas de membranas secas, delgadas y transparentes, que son la base de las hojas.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Característico de la variedad, blanca. No debe de presentar coloraciones ocasionadas por desarrollo de hongos.
Consistencia	Firme, sin zonas flácida por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico de la verdura. Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos	
Estar enteras o divididas pero cubiertas por una capa, bien desarrolladas y con un grado de madurez suficiente.	
Ser de consistencia firme.	
Ser de aspecto fresco, no lavadas.	
Estar exentas de humedad exterior.	
Estar libres de defectos de origen mecánico, microbiológico, meteorológico y genético.	

Tolerancias	
Segunda Cumplimiento general de las Especificaciones sensoriales	Hasta 4% de daños por picadura y/o mordedura en la primera capa.
	Deformaciones ligeras, sin afectar la forma de la variedad.
	Hasta 4% de daños mecánicos en la primera capa.
	Hasta 4% de cebolla con quíote.
	Hasta 5% de cebollas cuatas.
	Hasta 3% de daños por pudrición.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
------------------------	-----------------------

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MUC



Plomo	Hortaliza de bulbo: 0.1
Cadmio	Hortaliza de bulbo: 0.05

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, dependiendo de las condiciones de almacenamiento, la vida de anaquel de la cebolla puede prologarse durante meses:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
25 °C a 30 °C	80%	14 días
0°C	65-70%	30-240 días

El área de almacenamiento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 10 días a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. NMX-FF-021-2003. Productos alimenticios no industrializados para uso humano - bulbos. (*Allium Cepa* L.). Especificaciones
2. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2020). Panorama Agroalimentario 2020. <https://www.inforural.com.mx/wp-content/uploads/2020/11/Atlas-Agroalimentario-2020.pdf>
3. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. Fornaris, G. (2012). Conjunto Tecnológico para la Producción de cebolla. Clasificación, empaque y almacenamiento. *Estación Experimental Agrícola*. <https://www.upr.edu/eea/wp-content/uploads/sites/17/2016/03/13.-CEBOLLA-CLASIFICACION-EMPAQUE-Y-ALMACENAMIENTO-G.-Fornaris-v2012.pdf>
6. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
7. Fornaris, G. (2012). Conjunto tecnológico para la producción de cebolla. Clasificación, empaque y almacenamiento. *Estación Experimental Agrícola*. <https://www.upr.edu/eea/wp-content/uploads/sites/17/2016/03/13.-CEBOLLA-CLASIFICACION-EMPAQUE-Y-ALMACENAMIENTO-G.-Fornaris-v2012.pdf>


COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

**Colima se transforma
CONTIGO**

8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
9. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Avance de siembras y Cosecha. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/ Fecha de consulta: abril 2022.

Chayote

Descripción

El chayote se define como el fruto sin espinas de la planta *Sechium edule*, perteneciente a la familia *Curcubitáceas*. Esta hortaliza es el fruto de una planta trepadora con tallos robustos, hojas ovaladas o pentagonales y flores dispuestas en racimos.

La planta puede ser aprovechada en su totalidad para consumo (raíz, hojas y puntas tiernas de las guías); sin embargo, el fruto en madurez hortícola o fisiológicamente maduro es el órgano principal de consumo.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	De acuerdo con la variedad, tonalidad verde claro, liso. Libre de ralladuras de color café pálido, signo de madurez fisiológica avanzado.
Consistencia	Firme, sin zonas flácida por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico de la verdura. Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma cónica.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos

Estar enteras o divididas pero cubiertas por una capa, bien desarrolladas y con un grado de madurez suficiente.
Ser de consistencia firme.
Ser de aspecto fresco, no lavadas.
Estar exentas de humedad exterior.
Estar libres de defectos de origen mecánico, microbiológico, meteorológico y genético.

Tolerancias

Categoría primera	Se permiten defectos leves de forma, coloración y cáscara en máximo 10%.
-------------------	--

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05

1856-2026
2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



Cadmio

Hortaliza de fruta: 0.05

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

Se debe considerar que los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades en el producto. Además, en el chayote se promueve el proceso de germinación de la semilla en el fruto, terminando con la vida útil del mismo.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento del chayote son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
10 °C	85-90%	28 días

El área de almacenamiento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. NMX-FF-047-SCFI-2003. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortaliza fresca. - chayote. (*Sechium edule*). Especificaciones.
2. ICCA. (2016). Guía Técnica del Cultivo de Tayota (*Sechium edule*). <https://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/2978/BVE17058902e.pdf;jsessionid=DFDEA783DC9BCE85353B0EFFDDB19AB5?sequence=1>
3. Cadena-Iñiguez, J., Avendaño-Arrazate, C., Aguirre-Medina, J., Arévalo-Galarza, M., Cisneros-Solano, V. y Campos-Rojas, E. (2010). El chayote (*Sechium edule* (JACQ.) S.W., importante recurso fitogenético Mesoamericano. *Agroproductividad*, 3(2), pp. 3-11
4. Avendaño, C., Cadena, J., Arévalo M., Campos, E., Cisneros V. y Aguirre, J. (2010). Las variedades del chayote mexicano, recurso ancestral con potencial de comercialización. Grupo Interdisciplinario de Investigación en *Sechium edule* en México. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/231856/Las_variedades_del_chayote_mexicano.pdf
5. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
6. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
7. Arévalo, M., Cadena, J., Romero, D. y Tlapal, B. (2011). GISEM: Rescatando y Aprovechando los Recursos Fitogenéticos de Mesoamérica: Chayote: Manejo Postcosecha. Grupo Interdisciplinario de Investigación en *Sechium edule* en México. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/231852/El_chayote_volumen_3.pdf
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Sistema de Información Agroalimentaria de Consulta. <https://www.gob.mx/siap/documentos/siacon-ng-161430>


Chile guajillo
Descripción

Fruto de la planta cultivada *Capsicum annuum* perteneciente a la familia de las Solanáceas que ha pasado por un proceso de deshidratado. Dicho fruto presenta formas, tamaños, colores, sabores y pungencia característicos.

Por lo general es largo, con punta aguda; su cuerpo es cilíndrico, liso y con leves ondulaciones. Tiene de dos a tres lóculos; su posición es colgante, aun cuando existen algunas variantes cuyos frutos son erectos. Este tipo de chile es medianamente picante y su producción comercial es en su mayor parte secado en forma natural en la planta.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Característico.
Aspecto	Forma característica.
Sabor	Característico, picor. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos
Estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, de consistencia firme y textura brillante.
Provenir de frutos cosechados en el grado de madurez óptimo y con pedúnculo.
Tener forma característica.
Exentos de humedad exterior anormal.
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.
Estar libres de descomposición o pudrición

Características fisicoquímicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
Humedad	13.5%
Hongos	Exento
Insectos	Exento
Contaminantes por roedores	Exento
Materia extraña	1%

Tolerancia		
Categoría I	Pueden presentar como máximo un defecto menor por unidad y deben estar dentro de la tolerancia	Enteros, sanos, grandes y medianos, color rojo intenso u oscuro uniforme, no presenta decoloración, lisos, sin manchas,

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

establecida para esta calidad.

quemaduras, raspaduras ni deformaciones.

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 35°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. NMX-FF-107/1-SCFI-2006. PRODUCTOS ALIMENTICIOS – CHILES SECOS ENTEROS (GUAJILLO, ANCHO, MULATO, DE ÁRBOL, PUYA Y PASILLA) – PARTE 1 – ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
2. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1977_10.pdf
3. DOF Diario Oficial de la Federación.
4. NORMA Oficial Mexicana NOM-008-FITO-1995, Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarios para la importación de frutas y hortalizas frescas.
5. Norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, que establece las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. NOM-FF-6 Productos Alimenticios no Industrializados para Uso Humano -Fruta Fresca - Terminología.
7. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
8. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.
<http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

Chile verde serrano

Descripción

El chile es uno de los cultivos originarios de México y de los más importantes a nivel mundial. Culturalmente es un símbolo de identidad para los mexicanos, pero también ha tenido un gran impacto en la gastronomía internacional. Todos los chiles son del género *Capsicum* de la familia de las Solanáceas. El género *Capsicum* se conforma por 31 especies, pero solo cinco han sido domesticadas: *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. pubescens*, *C. frutescens* y *C. annuum*. Esta última es la más importante, pues agrupa la mayor diversidad de chiles, cultivados o silvestres.

La planta tiene tallos erectos, herbáceos y ramificados de color verde oscuro; cuenta con un sistema de raíces que llega a profundidades de 0.70m a 1.20m, y lateralmente hasta 1.20m; la altura promedio es de 60cm. Las hojas son planas, simples y de forma ovoide alargada, y las flores son perfectas (hermafroditas) formándose en las axilas de las ramas; son de color blanco o púrpura.

El fruto, en donde se encuentran las semillas, es una baya hueca carnosa o semicartilaginosa, puede alcanzar distintos tamaños, desde poco menos de 1cm hasta 30cm de largo, y su forma va de lo redondo a lo

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC


COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

**Colima se transforma
CONTIGO**

alargado, en colores que oscilan de distintos tonos de amarillo y verde en estado inmaduro, a rojo y hasta café al madurar. Algunas variedades adquieren una curvatura con forme se acercan a la madurez. En México, las variedades de mayor comercialización son: chilaca, de árbol, habanero, jalapeño, manzano, poblano y serrano, sin dejar a un lado el consumo de otras variedades comerciales.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Verde esmeralda a verde oscuro.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico de la variedad. Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma cónica, cilíndrica, alargada o redonda, de acuerdo con la variedad.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos
Estar enteros, sanos, limpios y de consistencia firme.
Con o sin pedúnculo, siempre y cuando el corte sea limpio y sin daños en la piel adyacente.
Exentos de humedad exterior anormal.
Estar libres de descomposición o pudrición.
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.

Características microbiológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
E. coli	<100 UFC/g
Salmonella	Ausencia
Listeria monocytogenes	<100 UFC/g

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05
Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05

Tolerancia		
Categoría I	Chiles de buena calidad y característicos de la variedad.	Se permiten defectos leves en máximo 2.0% de la superficie del fruto, sin afectación del aspecto general

MVC



del producto.

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Se debe considerar que los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades en las hortalizas.

El área de almacenamiento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Aguirre, E, y Muñoz, V. (2015). El chile como alimento. Ciencia.
https://amc.edu.mx/revistaciencia/images/revista/66_3/PDF/Chile.pdf
2. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021.
https://www.gob.mx/siap/documentos/panoramaagroalimentario-2021_3.
3. Norma mexicana NMX-FF-025-SCFI-2014 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - chile fresco (*Capsicum spp*) – Especificaciones.
4. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
5. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.
<http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
6. Cantwell, M. (1999). Recommendations for Maintaining Postharvest Quality. Chile Pepper.
https://postharvest.ucdavis.edu/Commodity_Resources/Fact_Sheets/Datastores/Vegetables_English/?uid=12&ds=799
7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2020). Sistema de Información Agroalimentaria de Consulta. <https://www.gob.mx/siap/documentos/siacon-ng-161430>
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Cierre de la producción agrícola.
<https://nube.siap.gob.mx/cierreagricola/> . Fecha de consulta: mayo 2022.

Cilantro

Descripción

Hierba de olor con sabor fuerte, crece de 40 a 60 cm de altura, sus flores son pequeñas, blancas o ligeramente rosadas.

Su origen es África y el sur de Europa, es una planta de climas templados, no exigente en suelos. Su aporte nutricional es Vitamina C, K, B y proteínas. Calcio, fósforo, potasio, tiamina, niacina y caroteno. Sus partes comestibles son las hojas, frutos, raíces y semillas.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales


COLIMA
 Gobierno del Estado

DIF
 ESTATAL COLIMA

**Colima se transforma
CONTIGO**

Color	Verde vivo.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Fresco, tierna, característico de la variedad. Hojas puntiagudas.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos

Hojas enteras, sanas, limpias y de consistencia firme.
Exentos de humedad exterior anormal.
Estar libres de descomposición o pudrición.
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
Aflatoxinas B1	<5 ppb
Aflatoxinas	<10 ppb
E. coli	<10 UFC/g
Salmonella	Ausencia

Tolerancia

Categoría I	El 10%, en número o en peso, de los manojos que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero, satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	Los manojos de esta categoría deberán ser de buena calidad, y característicos de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación.
-------------	--	--

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 1 a 4°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

1856-2026
2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición.
<https://www.incmnsz.mx/2022/Huerto/Cilantro.pdf>
2. NORMA Oficial Mexicana NOM-008-FITO-1995, Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarios para la importación de frutas y hortalizas frescas.
3. Norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, que establece las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
4. NOM-FF-6 Productos Alimenticios no Industrializados para Uso Humano -Fruta Fresca - Terminología.
5. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021.
https://www.gob.mx/siap/documentos/panoramaagroalimentario-2021_3.
6. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
7. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.
<http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
8. https://sippys.com.mx/parse/growgreens/files/75D12E85-5A55-49EC-84C5-2C68B52CF604/b66afbc8d5bd9a52e20411aa3c50723a_Cilantro_Ficha_Tecnica.pdf
9. file:///C:/Users/Alimentacion%20Robert/Downloads/CXS_304Rs.pdf

Coliflor

Descripción

Para los efectos de esta norma, se entiende por coliflor a la hortaliza perteneciente a la familia Crucíferaceas, del género Brassica y especie oleracea. La coliflor es una planta de ciclo anual. Tiene raíces muy ramificadas y profundas, que a veces se hunden más de un metro en la tierra. El tallo, por el contrario, es pequeño, sin ramas, con una altura de cinco a diez centímetros. La parte de la planta que se come se forma dónde termina el tallo y está constituida por un conjunto de flores abortivas con un pedúnculo corto y carnoso. Esta inflorescencia por lo general es de color blanco o crema. Responden mal a las temperaturas muy bajas o altas. La óptima es templada y fresca, es decir, entre 15 y 21°C.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Blanco al blanco amarillento, en cualquier caso, el color debe ser uniforme.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Forma característica.
Sabor	Característico del producto.
Olor	Característico del producto, estar libre de descomposición o pudrición.

Requisitos mínimos	
Ser frescas, limpias, sanas, enteras, compactas y bien desarrolladas.	


COLIMA
 Gobierno del Estado

DIF
 ESTATAL COLIMA

 Colima se transforma
CONTIGO

Estar prácticamente libre de defectos de origen mecánico, meteorológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico.

Exentos de humedad exterior anormal.

Estar libres de descomposición o pudrición.

Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.

Características microbiológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
E. coli	<100 UFC/g
Salmonella	Ausencia
Listeria monocytogenes	<100 UFC/g

Tolerancia		
México I	Pueden presentar como máximo un defecto menor por unidad y deben estar dentro de la tolerancia establecida para esta calidad	Las coliflores dentro de estas calidades pueden presentar variaciones en cuanto a homogeneidad en lo concerniente a color y tamaño y deben estar dentro de la tolerancia de tamaño establecido para estas calidades.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05
Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura igual o inferior a -18 °C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/96209/Coliflor_monografias.pdf
2. Norma Oficial Mexicana NOM-FF-49-1982, productos alimenticios no industrializados para uso humano - hortalizas en estado fresco - coliflor.
3. <https://congeladoscamporeal.com/producto/coliflor/>

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MUC



Ejote

Descripción

Se entiende por ejote, como el frijol en vaina inmaduro perteneciente a la familia de las Papilionáceas del género y especie *Phaseolus vulgaris*. La palabra ejote proviene del náhuatl "exotl" que significa frijol verde, es una leguminosa originaria de México.

La hortaliza proviene de una planta herbácea de tallos delgados y débiles, hojas trifoliadas que puede alcanzar una altura de 50 a 70cm. El fruto es una vaina verde, ligeramente curvada que se abre naturalmente cuando está madura. En el interior de las vainas se encuentran las semillas, las cuales pueden ser oblongas, ovals o redondeadas según la variedad. La cosecha de los ejotes se realiza cuando la vaina es succulenta, de color verde brillante y las semillas pequeñas y verdes.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Verde, libre de manchas por pudrición o quemaduras de sol.
Consistencia	Firme, sin zonas flácida por pudrición..
Aspecto	Fresco, característico de la hortaliza. Vaina ligeramente curvada, lisa, brillante.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos
Estar enteros, sanos, frescos, limpios y de consistencia firme.
Exentos de señales visibles de germinación.
Exentos de humedad exterior anormal.
Estar libres de descomposición o pudrición.
Estar libres de defectos de origen.

Tolerancia
Calidad México 1
Ejote con raspaduras, rozaduras, costras, manchas o quemaduras de sol superficiales en máximo 0.8 cm ² de área.

Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Cadmio	Hortaliza leguminosa: 0.1
Plomo	Hortaliza leguminosa: 0.1

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

Además, los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades y disminución de la vida útil del producto. En el caso de los ejotes un almacenamiento por debajo de los 5°C durante 5 o 6 días puede provocar daños por frío, manifestados como pardeamiento y acelerando las pudriciones por desarrollo de hongos.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento del ejote son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
5-7.5 °C	95-100%	8-12 días

El área de almacenamiento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. NMX-FF-019-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Leguminosa. Ejote (*phaseolus vulgaris*).
2. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural [SADER]. (27 de agosto de 2016). El ejote tierno y sano. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/el-ejote-tierno-y-sano>
3. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2020). Panorama Agroalimentario 2020. <https://www.inforural.com.mx/wp-content/uploads/2020/11/Atlas-Agroalimentario-2020.pdf>
4. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
5. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
6. Cantwell, M. y Suslow, T. (1998). Beans, Snap. Recommendations for Maintaining Postharvest Quality. <http://postharvest.ucdavis.edu/files/259441.pdf>
7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Sistema de Información Agroalimentaria de Consulta. <https://www.gob.mx/siap/documentos/siacon-ng-161430>

Espinacas

Descripción

Las espinacas son plantas herbáceas anuales o perennes dioicas y con genotipos monoicos y autoalógamos, de hasta 1m de altura, lampiñas, con raíz fusiforme y blanquecina y tallos simples o poco ramificados. Hojas algo carnosas, las caulinares alternas y más pequeñas y las basales arrosetadas, oblongas, sagitadas o triangular-hastadas, lampiñas y pecioladas, de 15-30 cm de longitud. Flores verdosas. Ovarios unilocular y uniovulado con 4 estilos apicales. Utrículo inerme o con 2-4 espinas. $2n = 12$. Se cultiva por semilla. Cosmopolita de regiones templadas.

Botánicamente se pueden distinguir dos subespecies.

- Spinaca oleracea L. ssp glabra Mill: Poseen las hojas anchas y semillas redondas.

- Spinaca oleracea L. ssp spinosa Moench: Esta variedad es de hojas puntiagudas y semillas pinchosas. En general, la mayor parte de las variedades cultivadas pertenecen a esta segunda subespecie.

Características de calidad

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



Especificaciones sensoriales	
Color	Tonalidades de verde claro a verde oscuro.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos	
Hojas enteras, sanas, limpias y de consistencia firme.	
Exentos de humedad exterior anormal.	
Estar libres de descomposición o pudrición.	
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.	

Tolerancia		
Categoría I	Tamaño 10%	Las espinacas dentro de esta calidad pueden presentar variaciones en cuanto a homogeneidad en lo concerniente a color y tamaño y deben estar dentro de la tolerancia establecida de tamaño.

Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05
Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Se debe considerar que los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades en las hortalizas.

El área de almacenamiento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVL



Referencias

1. <https://www.agroes.es/cultivos-agricultura/cultivos-huerta-horticultura/espinaca/396-espinacas-descripcion-morfologia-y-ciclo> Aguirre, E, y Muñoz, V. (2015). El chile como alimento. Ciencia. https://amc.edu.mx/revistaciencia/images/revista/66_3/PDF/Chile.pdf
2. Norma Oficial Mexicana NOM-FF-50-1982, productos alimenticios no industrializados para uso humano - hortalizas en estado fresco - espinaca.
3. NOM-FF-6 Productos Alimenticios no Industrializados para Uso Humano -Fruta Fresca - Terminología.
4. NOM-Z-12 Muestreo para la Inspección por Atributos.
5. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. https://www.gob.mx/siap/documentos/panoramaagroalimentario-2021_3.
6. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
7. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

Guayaba

Descripción

Fruto de forma globosa, ovoide o piriforme de 5 a 10cm de diámetro, de color amarillo-verdoso en su exterior o amarillo claro en plena madurez, presenta un mesocarpio o pulpa gruesa de color crema. El sabor de la fruta es dulce o ácido y textura crujiente antes de su completa madurez, que es el momento ideal para el corte la fruta; libera un olor almizclado fuerte y dulce, las semillas son numerosas y amarillas. Esta fruta pertenece a la familia de las Mirtáceas, del género *Psidium* y especie *guajava*. La guayaba es un fruto rico en vitamina A, E, D y especialmente en vitamina C, incluso más que los cítricos. También es rica en hierro, cobre, calcio, magnesio, potasio y fósforo.

Las guayabas se clasifican por calidad y tamaño, en las siguientes tres categorías:

- Extra
- Primera
- Segunda

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Característico de la guayaba, uniforme y con suficiente intensidad.
Aspecto	Sanas, bien desarrolladas y estar enteras. Forma globosa, ovoide o piriforme.
Sabor	Característico de la guayaba exento de cualquier sabor extraño.
Olor	Característico de la guayaba exento de cualquier olor extraño.

Requisitos mínimos	
Estar enteras, frescas y de consistencia firme.	
Estar sanas sin podredumbre o deterioro que no sea propio para el consumo.	
Limpias, prácticamente exentas de materia extraña visible.	



MNC



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

Ser de forma, color, sabor y olor característico de la variedad o tipo comercial.

Prácticamente exentas de manchas e imperfecciones marcadas.

Prácticamente exentas de daños causados por plagas o enfermedades.

Exentas de humedad exterior anormal; salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.

Tolerancia		
Categoría I	-Defectos leves de forma y color.	Hasta 10% de guayabas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfagan los de la categoría segunda.
	-Defectos leves y superficiales en la piel, como raspaduras, quemaduras de sol, costras o manchas, que no excedan de 0.25cm ² de la superficie total.	
	-Sin daños en la pulpa de la fruta.	

Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	Fruta: 0.1

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento de la guayaba son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
5 a 10 °C	90-95%	14-21 días

Es importante considerar que un almacenamiento por debajo de 0°C causará daño por frío en el producto, causando la formación de manchas oscuras en su interior.

El área de almacenamiento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. NMX-FF-040-2002. Productos alimenticios no industrializados para consumo humano. Fruta fresca. Guayaba (*Psidium guajava* L.) Especificaciones.
2. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. López-Camelo, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. FAO. <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
6. García, A., Hernández, A., García, Y. y Yirat, M. (2008). Establecimiento del período óptimo de almacenamiento para guayaba, mandarina y tomate guardados a temperatura ambiente. Ciencias Técnicas Agropecuarias. 17(3) Pp. 77-81. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=93215941016>
7. Yam, J., Villaseñor, C., Romantichik, E., Soto, M. y Peña, M. (2010). Una revisión sobre la importancia del fruto de Guayaba (Psidium guajava L.) y sus principales características en la postcosecha. Revista Ciencias Técnicas Agropecuarias. 19 (4). http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2071-00542010000400012
8. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2019). La guayaba, poderosa y sabrosa. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/la-guayaba-poderosa-y-sabrosa?idiom=es>
9. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

Jícama

Descripción

La jícama o nabo mexicano es una planta leguminosa originaria de Centroamérica y México. A diferencia del cultivo de otras leguminosas de la misma familia, como la soya y otros frijoles, la jícama se cultiva por sus grandes raíces tuberosas comestibles. La palabra jícama proviene del náhuatl xicamatl que significa "raíz de agua". Esta especie, además de su raíz tuberosa, posee hojas trifoliadas (pero variables en forma), con flores en grupos de colores azules a violetas o blancas. Produce además vainas, las cuales no son aptas para consumo, pero una vez maduras pueden ser destinadas a la agroindustria para la elaboración de insecticidas naturales.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Café característico. Libre de coloraciones que reflejen contaminación.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Característico de la hortaliza. Ligeramente dulce y almidonado.
Sabor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.
Olor	Debe ser característico de la naranja, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos
Estar enteras, sanas y frescas.
Libres de suciedad, limpias y de consistencia firme.
Estar libres de descomposición o pudrición.
Sin cicatrices de crecimiento y daños de insectos o mecánicos.

Características de inocuidad


1856-2026
2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVE



Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Cadmio	Tuberculo:0.1
Plomo	Tuberculo:0.1

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Se debe considerar que los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades en las hortalizas.

El área de almacenamiento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 15 días a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Fideicomiso de Riesgo Compartido. (2018). Jícama, nutritiva y deliciosa. <https://www.gob.mx/firco/articulos/jicama-nutritiva-y-deliciosa?idiom=es>
2. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (s.f.) Cultivos tradicionales, Jícama. <https://www.fao.org/traditional-crops/yambean/es/>
3. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. (2009). *Pachyrhizus erosus* (L.) Urban. Jícama. <http://www.conabio.gob.mx/malezasdemexico/fabaceae/pachyrhizuserosus/fichas/ficha.htm#9.%20Referencias>
4. Espinoza, F., Díaz, Y., Sorensen, M. y Arnenti, P. (2002). Métodos de control de maleza en jícama [*Pachyrhizus erosus* (L.) Urban]. Revista Chapingo Serie horticultura 8(2) <https://revistas.chapingo.mx/horticultura/phpscript/download.php?file=completo&id=Mjc3>
5. Cantwell, M. (1999). Recommendations for maintaining postharvest quality. Jícama. https://postharvest.ucdavis.edu/Commodity_Resources/Fact_Sheets/Datastores/Vegetables_English/?uid=18&ds=799
6. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019. 7.
7. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
8. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2019). Jícama, una raíz muy jugosa. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/jicama>
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Sistema de Información Agroalimentaria de Consulta. <https://www.gob.mx/siap/documentos/siacon-ng-161430>. Fecha de consulta: mayo 2022.

Jitomate

Descripción

Se entiende por jitomate rojo, al fruto carnoso, oblongo u ovalado, de color verde a rojo, succulento y fragante, de la planta herbácea, anual, de tallos rastreros, perteneciente a la familia de la Solanáceas, género y especie *Lycopersicum esculentum* Mill. De acuerdo con su forma, existen al menos 5 variedades de jitomate. En el país, los tipos de mayor comercialización son: cherry, saladet, tipo pera y bola.

Características de calidad

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC


COLIMA
 Gobierno del Estado

DIF
 ESTATAL COLIMA

 Colima se transforma
CONTIGO
Especificaciones sensoriales

Color	Característico de la hortaliza, de acuerdo al nivel de maduración, rojo. Libre de manchas por pudrición o quemaduras de sol.
Consistencia	De acuerdo al grado de maduración, puede ser dura, firme o suave. No debe presentar exceso de flacidez por magulladuras o sobre maduración.
Aspecto	Fresco, característico de la hortaliza. Cascara lisa y brillante. Forma de acuerdo con la variedad, saladet.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos

Estar enteros, sanos, frescos, limpios y de consistencia firme.
Bien desarrollados, maduros, no sobre maduros o flojos.
Sin daño por heladas, congelación o asoleo.
Limpios, sin humedad exterior.
Exentos de daños por plagas o enfermedades.

Tolerancia

México 1	Bien formados, suaves y exentos de cualquier daño. Uniformes en cuanto al grado de madurez, coloración y tamaño. Sin defectos, salvo superficiales y muy leves, sin afectar el aspecto general del producto.
----------	--

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

Además, se debe tomar en cuenta que los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades y disminución de la vida útil del producto. Los jitomates, son sensibles al frío. Las condiciones adecuadas de conservación del tomate dependen del estado de maduración del fruto. De acuerdo con la literatura, la temperatura óptima de almacenamiento del jitomate una vez alcanzado su estado de maduración es:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
8-10°C	90-95%	8-10 días

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

El área de almacenamiento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. NMX-FF-031-1997. Productos alimenticios no industrializados para uso humano- hortalizas frescas-tomate- (*lycoprsicum esculentum Mill.*)- Especificaciones.
2. Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios. (2018, 05 de noviembre) <https://www.gob.mx/aserca/es/articulos/jitomate-hortaliza-de-calidad-mundial?idiom=es>
3. Procuraduría Federal del Consumidor. (2020). Jitomate, versátil y nutritivo. <https://www.gob.mx/profeco/articulos/jitomate-versatil-y-nutritivo?state=published>
4. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
5. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
6. FAO. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. *Boletín de servicios Agrícolas* 151. <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s00.htm#Contents>
7. Escalona, V., Correa, J. y González, A. (2019). Manejo postcosecha de tomates y pimientos frescos de IV Gama. <https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/175675/Manejo-postcosecha-de-tomates-y-pimientos-fresco.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Cierre de la producción agrícola. <https://nube.siap.gob.mx/cierreagricola/>. Fecha de consulta: mayo 2022.
9. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Avance de siembras y Cosecha. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

Lechuga

Descripción

La lechuga cultivada (*Lactuca sativa L.*) es una planta anual de la familia de las compuestas. La duración del cultivo suele ser de 50-60 días para las variedades tempranas y de 70-80 días para las tardías, como término medio, desde la plantación hasta la recolección.

Sus hojas adoptan, al comienzo de su desarrollo, la forma de roseta, para cerrarse más tarde y formar un «cogollo» más o menos apretado, según variedades. Las hojas son lampiñas, ligeramente dentadas y de formas variadas. A medida que se van cubriendo unas a otras desaparece su contacto directo con la luz, por lo que pierden el color verde. Por otra parte, este color verde variable, ocasionalmente teñido con tonalidades rojizas o violáceas, característico de cada variedad.

Atendiendo a su textura, las hojas pueden ser mantecosas o crujientes, con aspecto ondulado, liso o rizado. Se pueden distinguir dos grandes grupos de variedades de lechugas, atendiendo a la forma de crecimiento y al tipo de sus hojas. Estos dos grandes grupos son: «romana» y «arrepolladas». Las variedades «romanas» tienen sus hojas más largas que anchas, la nerviatura principal llega hasta el ápice de la hoja; Este tipo de lechuga es el favorito de la mayor parte del mercado nacional, especialmente en la parte Sur del país.

Características de calidad

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



MVC


COLIMA
 Gobierno del Estado

DIF
 ESTATAL COLIMA

 Colima se transforma
CONTIGO

Especificaciones sensoriales	
Color	Color verde característico de la variedad.
Consistencia	Crujiente.
Aspecto	Fresco, tierno, hojas onduladas característico de la variedad.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos
Fresca, sana, entera y bien desarrollada.
Exentos de humedad exterior anormal.
Estar libres de descomposición o pudrición.
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.

Características microbiológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
Coliformes totales	<10 NMP/g
Coliformes fecales	<3 NMP/g
Salmonella spp	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g

Tolerancia		
Categoría I	Pueden presentar como máximo un defecto menor por unidad y deben estar dentro de la tolerancia establecida para esta calidad.	Las lechugas dentro de esta calidad pueden presentar variaciones en cuanto a homogeneidad en lo concerniente a color y tamaño y debe estar dentro de la tolerancia de tamaño establecida para esta calidad.

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 0 a 4°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.


1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MUC



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1977_10.pdf
2. Norma Oficial Mexicana NOM-FF-51-1982, productos alimenticios no industrializados para uso humano-hortalizas en estado fresco -lechuga.
3. DOF Diario Oficial de la Federación.
4. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4791830&fecha=13/01/1983#gsc.tab=0
5. NORMA Oficial Mexicana NOM-008-FITO-1995, Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarios para la importación de frutas y hortalizas frescas.
6. Norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, que establece las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. NOM-FF-6 Productos Alimenticios no Industrializados para Uso Humano -Fruta Fresca - Terminología.
8. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
9. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.
<http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

Limón

Descripción

El limón proviene del árbol denominado limonero, el cual es pequeño, de hasta 4m de altura. Posee ramas delgadas con espinas cortas, hojas pequeñas, redondas en la base y de color verde pálido. Produce flores pequeñas y blancas. El fruto es pequeño y redondo, con una pequeña protuberancia en la extremidad. En la mayoría de las variedades, su diámetro no mide más de 5cm. La cáscara del limón es fina y verde (amarilla en la madurez), con pulpa jugosa y muy ácida. Contiene vitaminas B y C, además, proporciona calcio, fósforo y hierro¹.

Pertenece a la familia Rutaceae del género Citrus. El denominado limón mexicano, de la especie aurantifolia, es de forma oval a esférica, con semilla, de cáscara delgada. Es de color verde y se torna a amarillo conforme avanza su madurez.

Se clasifica en tres grados de calidad:

Limón mexicano

- Extra
- Primera
- Segunda

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Coloración uniforme, pasando del verde al amarillo conforme avanza su madurez fisiológica.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma oval a esférica para el caso del limón mexicano.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC


COLIMA
 Gobierno del Estado

DIF
 ESTATAL COLIMA

 Colima se transforma
CONTIGO

Sabor	Característico del limón. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico del limón, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos	
Enteros, bien desarrollados.	
Consistencia firme, forma y color característico.	
Sano interior y exteriormente, excluyendo los productos afectados por pudrición o alteración que los haga impropios para su consumo.	
Exentos de humedad exterior anormal y de cualquier olor extraño.	
Limpios, exentos de materia extraña visible.	
Exentos de daños causados por plagas.	
Presentar un grado de madurez adecuado para su comercialización, distribución y consumo. Contenido de jugo, no menor de 42% en peso para el limón mexicano.	

Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	Frutos cítricos: 0.1

Tolerancia		
México 1	Solo daños leves en la cáscara, como rozaduras cicatrizadas que cubran un área no mayor a 1cm ² . En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.	Hasta 10% en número o en peso de limones que no reúnan todos los requisitos para este grado pero que satisfagan los de la categoría "Segunda".

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, la vida de anaquel del limón, con las condiciones de almacenamiento óptimo es:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
10 a 14°C	90-95%	2-3 semanas

El área de almacenamiento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
2. NMX-FF-087-SCFI-2001 Productos alimenticios no industrializados para uso humano - fruta fresca - limón mexicano (*Citrus aurantifolia Swingle*) - Especificaciones.
3. NMX-FF-077-1996. Productos alimenticios no industrializados para uso humano - fruta fresca. Limón persa (*Citrus Latifolia L.*) Especificaciones.
4. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
5. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
6. Arias, C. Toledo, J. (2007). Manual de manejo postcosecha de frutas tropicales. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/ac304s/ac304s.pdf>
7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

Mandarina

Descripción

La mandarina es un fruto cítrico proveniente de un árbol de talla pequeña, de 2 a 6m de altura. El tronco con frecuencia torcido está provisto de espinas, forma una copa es redondeada, tiene hojas elípticas, de 3.5 a 8 cm de largo, por 1.5 a 4 cm de ancho; margen aserrado solo en la mitad superior, de color verde oscuro y brillante en el haz, verde amarillento en el envés, aromáticas si se les tritura y con peciolo alado. Las flores surgen de las axilas de las hojas, solitarias o en grupos de hasta 4 flores, de 1.5 a 2.5 cm de diámetro, de color blanco y muy fragante.

La fruta es de consistencia suave, de forma redonda, cuya superficie se moldea de acuerdo con sus gajos, con diámetro mayor de 5 a 12 cm; su color es amarillo anaranjado, ligeramente rojizo. La cáscara es lisa, delgada y brillante, muy aromática. La pulpa está formada por gajos anaranjados fácilmente separables entre sí, que se encuentran cubiertos por una membrana delgada y transparente de alto contenido hemcelulósico.

Este cítrico es rico en vitaminas C, B1, B2 y B6, flavonoides, betacaroteno y aceites esenciales. También contiene potasio, calcio y magnesio, así como hierro, zinc, fibra y fósforo. En las membranas e hilos blancos de los gajos se concentran grandes cantidades de fibra.

Las mandarinas se clasifican en las siguientes tres categorías:

- Extra
- Categoría I
- Categoría II

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la mandarina, uniforme y con suficiente intensidad.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

NWC


COLIMA
 Gobierno del Estado

DIF
 ESTATAL COLIMA

 Colima se transforma
CONTIGO

Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Sanas, bien desarrolladas, frescas y estar enteras. Forma redonda. Cáscara lisa, delgada y brillante.
Sabor	Debe ser característico de la mandarina, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico de la mandarina, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos

Estar enteras y frescas.
Limpias, exentas de materia extraña visible.
Ser de forma, color, sabor y olor característico de la variedad o tipo comercial.
Prácticamente exentas de manchas.
Prácticamente exentas de daños causados por plagas o enfermedades.
Exentas de humedad exterior anormal; salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.

Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	Frutos cítricos: 0.1

Tolerancia

Categoría I	Se permite defectos leves como: -Ligeras malformaciones. -Ligeros defectos de coloración, ligeras quemaduras de sol. -Ligeros defectos progresivos de la epidermis, siempre que no afecten a la pulpa. -Ligeros defectos de la epidermis producidos durante la formación del fruto, como, incrustaciones plateadas, quemaduras o daños producidos por plagas. -Ligeros defectos cicatrizados de origen mecánico, como señales de granizo, rozaduras o golpes por la manipulación. -Ligero desprendimiento parcial de la piel (o cáscara)	Máximo el 10%, de mandarinas, que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que satisfagan los de la categoría II.
-------------	--	---

Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
------------------------	-----------------------

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



Plomo

Fruta: 0.1

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, la temperatura óptima de almacenamiento de la mandarina es:

Temperatura	Vida de anaquel aprox.
4 a 7°C	14 a 28 días

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/501185/Tangerina_compressed.pdf
2. Norma de la CEPE para los frutos cítricos (FFV-14) (CX/FFV 99/3), 1999
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. López-Camelo, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. FAO. <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
6. García, A., Hernández, A., García, Y. y Yirat, M. (2008). Establecimiento del período óptimo de almacenamiento para guayaba, mandarina y tomate guardados a temperatura ambiente. Ciencias Técnicas Agropecuarias. 17(3) Pp. 77-81. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=93215941016>
7. Arias, C. y Toledo, J. (2007). Manual de manejo postcosecha de frutas tropicales. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/ac304s/ac304s.pdf>
8. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2020). Mandarina: cítrico que comienza en otoño. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/mandarina-citrico-que-comienza-en-otono?idiom=es>
9. Sistema de Información Agroalimentaria de Consulta (SIACON). (2021) <https://www.gob.mx/siap/documentos/siacon-ng-161430>

Mango
Descripción

Es una especie tropical arbórea de la familia Anacardiaceae, de vegetación permanente que puede alcanzar entre 10 a 40 metros de altura. El mango (*Mangifera indica* L.), es un fruto succulento, carnoso, de forma arrifonada u oval, esféricos y aplanados, como el mango de Manila que es de los más apreciados. De acuerdo con la variedad, el color del fruto va del verdoso, amarillento o rojizo. Su sabor es muy dulce y encierra un hueso grande, rodeado de una cubierta leñosa. El contenido de azúcares alcanza hasta un 20%. El mango debe ser consumido y comercializado en estado fresco, después de su acondicionamiento y envasado.

El mango se clasifica en varias categorías de calidad:

- Extra


COLIMA
 Gobierno del Estado

DIF
 ESTATAL COLIMA

**Colima se transforma
 CONTIGO**

- Primera
- Segunda
- Subestándar
- Mango niño (categoría única)

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Coloración uniforme, pasando del verde al amarillo conforme avanza su madurez fisiológica.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico del mango. Cáscara suave, lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma arrifionada u oval, alargada o redonda, característica de la variedad.
Sabor	Característico del mango. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico del mango, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos
Estar enteros y sanos.
Estar limpios, exentos de materia extraña.
Estar exentos de daños causados por plagas.
Tener consistencia firme y aspecto fresco.
Ser de forma y color característico de la especie.
Exentos de manchas negras o estrías.
Exentos de magulladuras.
Exentos de daños por bajas temperaturas.
Exentos de humedad exterior anormal y de cualquier olor y/o sabor extraño.
Estar suficientemente desarrollados y presentar grado de madurez satisfactorio para su comercialización, distribución y consumo.
Cuando tienen pedúnculo, no deberá ser superior a 1 cm. Se debe asegurar que el proceso de maduración sea continuo; que soporten el transporte y manipulación, para que lleguen en estado satisfactorio a su destino.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



Tolerancia		
Categoría primera	Hasta 10% de daños y/o defectos.	Defectos menores: Consisten en rozaduras, raspaduras, quemaduras de sol y otros defectos superficiales de escasa extensión.
	Máximo de 4% de daños y defectos mayores. Máximo 2% de daños y defectos críticos.	Defectos mayores: Consiste en evidencia de plagas o enfermedades, heridas cicatrizadas, magulladuras y otras que no afecten la pulpa.
	Hasta 1% de frutos afectados por pudrición.	Defecto crítico: Aquellos que ocasionan afectación a la pulpa de la fruta, por ejemplo, estados avanzados de plagas o enfermedades, grietas, heridas no cicatrizadas..

Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	Frutas de hueso: 0.1

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento del mango son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
13°C	90-95%	14-21 días

producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Referencias

1. NMX-FF-058-SCFI-2006 productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fruta fresca - mango (*Mangifera indica* L.) - Especificaciones.
2. Mango Mexicano, Planeación agrícola nacional (2017-2030), 2017, SAGARPA. <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/257078/Potencial-Mango.pdf>
3. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>



5. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
6. Estrada, E., Padilla, F., Márquez, C. (2015). Efecto de recubrimientos protectores sobre la calidad del mango (*Mangifera indica* L.) en poscosecha. Rev. U.D.C.A Act. & Div. Cient. 18(1) p. 181-188. <http://www.scielo.org.co/pdf/rudca/v18n1/v18n1a21.pdf>
7. Briceño, S., Zambrano, J., Materano, W., Quintero, I. y Valera, A. (2005). Calidad de los frutos de mango 'bocado', madurados en la planta y fuera de la planta cosechados en madurez fisiológica. *Agronomía Tropical*, 55 (4), 461-473. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0002-192X2005000400001&lng=es&tIng=es
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>

Manzana

Descripción:

Fruto perteneciente a la familia Rosaceae, subfamilia Pomaideae, género y especie *Malus pumila* Mill y *Malus domestica* Borkh. Tiene una estructura firme, carnosas, es de color, tamaño y sabor diverso, según la variedad. El color de la piel va desde el verde claro hasta el rojo muy oscuro. En cuanto al tamaño, puede ser apenas un poco mayor a una cereza o casi tan grande como una toronja.

El árbol presenta una altura desde 1.5 hasta a 7m, se caracteriza por ser caducifolia, es decir que pierden sus hojas en una temporada, se produce una etapa de floración y posteriormente producción de frutos. Las hojas de este árbol son ovaladas, elípticas, lanceoladas, oblongas, lobuladas o aserradas. Las flores son de tonalidad entre blanco y rosa carmín.

La manzana en estado fresco, destinada al consumo humano y en función de sus especificaciones se clasifica en tres grados de calidad:

- México extra
- México 1
- México 2

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la manzana, uniforme y con suficiente intensidad.
Consistencia	Firme exentas de magulladuras pronunciadas.
Aspecto	Sanas, exentas de podredumbre o deterioro, bien desarrolladas, frescas y estar enteras.
Sabor	Debe ser característico de la manzana, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico de la manzana, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos

Ser de una sola variedad.
Estar enteras, de consistencia firme y aspecto fresco.
Sanas, exentas de podredumbre o deterioro, que les permita ser aptas para el consumo humano.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



Exentas de coloración café en la pulpa y daño por congelamiento.
Estar exentas de daños por plagas.
Exenta de daños por frío y mancha amarga.
Estar exentas de magulladuras pronunciadas. Prácticamente exentas de daños causados por plagas o enfermedades.
Estar limpias y prácticamente exentas de materia extraña visible.
Exentas de humedad anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.

Tolerancia		
México 1	-Defectos ligeros de hasta 2cm de longitud de defectos en forma alargada y hasta 1cm ² de área en otros defectos, sin afectación de la apariencia general del producto en su calidad y presentación. -Defectos cicatrizados que cubran menos del 2% de la superficie del fruto	Hasta el 10 % de las manzanas de que no reúna los requisitos del grado de calidad correspondiente. -No más del 5% cuando se trate de defectos y daños severos -No más del 2% de manzanas afectadas por pudrición, deterioro, descomposición interna o daños de insectos.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	Fruta: 0.1

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento de la manzana son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
-1 a 4°C	90-95%	30-180 días

Es importante considerar que un almacenamiento por debajo de 0°C causará daño por frío en el producto, causando la formación de manchas oscuras en su interior.

El área de almacenamiento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.


Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 15 días a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. NMX-FF-061-SCFI-2003 productos agrícolas no industrializados para consumo humano - Fruta fresca - Manzana (*Malus pumila Mill*) - (*Malus domestica Borkh*) - Especificaciones
2. SAGARPA. (2017). Manzana Mexicana, Planeación agrícola nacional (2017-2030). https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/256430/B_sico-Manzana.pdf
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
6. Martínez-González, M., Balois-Morales, R., Alia-Tejagal, I., Cortes-Cruz, M., Palomino-Hermosillo, Y. y López Guzmán, G. (2017). Postcosecha de frutos: maduración y cambios bioquímicos. Rev. Mex. Cienc. Agríc. vol.8, pp.4075-4087. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342017001104075&lng=es&nrm=iso
7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

Naranja
Descripción

La naranja es un fruto del árbol de la familia de las rutáceas; llega a medir hasta 10m de altura con la copa redondeada. Presenta tallos ligeramente espinosos, hojas coriáceas, elípticas, agudas y con el pecíolo provisto de alas estrechas, además de flores de color blanco muy perfumadas con 5 pétalos y numerosos estambres.

La naranja tiene una forma esférica que presenta, por lo general, una cáscara lisa de color verde, amarilla o anaranjada-rojizo, de olor agradable, pulpa jugosa dividida en gajos y cuyo sabor va de dulce al ácido.

La naranja se clasifica en los siguientes grados de calidad:

- Extra
- Primera
- Segunda

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la naranja, uniforme y con suficiente intensidad.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Sanos, bien desarrollados, frescos y estar enteros. Forma esférica. Cascara lisa.
Sabor	Debe ser característico de la naranja, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.


COLIMA
 Gobierno del Estado

DIF
 ESTATAL COLIMA

 Colima se transforma
CONTIGO

Olor	Debe ser característico de la naranja, exento de cualquier olor extraño o desagradable.
------	---

Requisitos mínimos	
Estar enteras.	
Tener consistencia firme y de aspecto fresco.	
Ser de forma y color característicos de la especie y de acuerdo a la variedad.	
Estar sanas interior y exteriormente, excluyendo todo producto afectado por pudrición o que esté deteriorado de tal forma que no sea propio para su consumo.	
Estar limpias, exentas de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica).	
Exentas de humedad exterior anormal.	
Exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.	
Presentar un estado de desarrollo y madurez suficiente que les permita soportar el transporte, el manejo y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.	

Tolerancia		
Primera	Defectos leves, que cubran un área menor de 0.5cm ² de la superficie total del fruto tales como raspaduras, costras, manchas, quemaduras de sol u otras que no afecten el interior del fruto, el aspecto general del producto, conservación y presentación en el envase.	Hasta 10% de naranjas que no reúnan todos los requisitos para este grado, pero que satisfagan los del grado Segunda.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	Fruta: 0.1

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento de la naranja son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
-1 a 4°C	90-95%	30-180 días

Es importante considerar que un almacenamiento por debajo de 0°C causará daño por frío en el producto, causando la formación de manchas oscuras en su interior.

El área de almacenamiento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA


COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

**Colima se transforma
CONTIGO**

reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaqueel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 15 días a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
2. NMX-FF-027-SCFI-2007 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano- fruta fresca - naranja (*Citrus sinensis Osbeck*) - Especificaciones.
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
6. Pérez-Aparicio, J., Zapata-Soberá, L., Lafuente-Rosales, V. y Toledano-Medina, M. (2007). Almacenamiento de naranjas cv. "Salustiana" y cv. "Valencia" y su influencia en la calidad del fruto. Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81311221003>
7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

Papa blanca

Descripción

Su nombre científico es solanum tuberosum. Es una planta herbácea, su raíz puede penetrar hasta 0.8m de profundidad, sus hojas son de forma lanceolada, con vellosidades y se disponen en forma espiralada en los tallos, sus flores son hermafroditas de color blanco a púrpura.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Piel amarilla.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Característico del producto, estar libre de descomposición o pudrición.
Sabor	Sabor suave y terroso.
Olor	Característico del producto, estar libre de descomposición o pudrición.

Requisitos mínimos
Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.
Tener un aspecto fresco y ser de consistencia firme.
Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas

1856-2026
2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA


MVC



Exentas de plagas

Características microbiológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
E. coli	<100 UFC/g
Salmonella	Ausencia
Listeria monocytogenes	<100 UFC/g

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	Tubérculo: 0.1
Plomo	Tubérculo: 0.1

Tolerancia		
Calidad B México 2	Tolerancias totales de calidad para las patatas (papas) de consumo que no satisfacen los requisitos mínimos incluyendo defectos, de los cuales no más de:	10
	*Congelado, podredumbre blanda y/o descomposición interna *Materias extrañas *Defectos: • Cortes • Magulladuras o rugosidades • Manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro que no superen los 5 mm de profundidad • Costra profunda común de la patata (papa) y costra polvorienta de la papa con una profundidad de 2 mm • Costra superficial común de la papa no debe extenderse más de un 25% de la superficie • Brotes que no superen 3mm • Coloración verde que no supere 1/8 de la superficie o que no exceda 2 mm de profundidad.	1
		0.50

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura igual o inferior a -18 °C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. <https://www.incmnsz.mx/2022/Huerto/Hortalizasyfrutales/Papa.pdf>
2. NORMA Oficial Mexicana NOM-041-FITO-2002, Requisitos y especificaciones fitosanitarios para la producción de material propagativo asexual de papa.
3. NMX-FF-022-SCFI-2020
Productos alimenticios no industrializados para uso humano-tubérculo-papa (*solanum tuberosum* L.) Especificaciones y método de prueba (cancela a la nmx-ff-022-scfi-2002).
4. CXS 339-2020. Norma Codex para papa de consumo. Adoptada durante la 43ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius. REP20/CAC septiembre-noviembre de 2020.
5. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B339-2020%252FCXS_339s.pdf

Papaya

Descripción

Es una fruta perteneciente a la familia de las Caricáceas, género *Carica* que integra a una sola especie *Carica papaya* L., de forma ovoide y oblonga de 10 a 25 cm o más de largo y de 7 a 15 cm o más de diámetro; periforme o casi cilíndrica, grande, carnosa, jugosa, ranurada longitudinalmente en su parte superior, de color verde amarillento o anaranjado cuando madura, con numerosas semillas parietales de color negro, redondeadas u ovoides y encerradas en un arillo transparente subácido.

Proviene de un árbol denominado papayo, que tiene la cuyo tallo es carnoso, frágil, muy esponjoso y hueco en su parte central. El árbol llega a medir hasta 9 metros de altura; sus hojas son de color verde oscuro, gruesas y de hasta 80cm de longitud, alternas y muy juntas entre sí.

Las papayas se designan por su nombre y color, independientemente de la variedad, en los siguientes tipos comerciales:

- Tipo 1: Papayas criollas amarillas
- Tipo 2: Papayas criollas rojas
- Tipo 3: Papaya Maradol

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Coloración uniforme, pasando del verde al amarillo conforme avanza su madurez fisiológica.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico de la papaya. Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma ovoide, periforme o casi cilíndrica.
Sabor	Característico de la papaya. Sin sabores extraños o desagradables.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC


COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

**Colima se transforma
CONTIGO**

Olor	Característico de la papaya, ligeramente aromático, libre de olores desagradables o extraños.
------	---

Requisitos mínimos

Estar enteras y sanas, exentas de deterioro o podredumbre.
Tener consistencia firme.
Ser de forma y color característicos del tipo y categoría de la papaya.
Exentos de humedad exterior anormal y de cualquier olor extraño.
Estar limpias, exentas de materia extraña y daños por bajas temperaturas.
Estar exentos de plagas y de daños causados por virus, bacterias, hongos y patógenos, que afecten la apariencia de la papaya.
Presentar un grado de desarrollo y estado que permita soportar el transporte y manipulación, para llegar satisfactorias a su destino.

Tolerancia

Categoría segunda	-Defectos leves de forma y color. -Defectos leves de la cáscara como rozaduras, magulladuras, cicatrices, costras y manchas superficiales que no afecten la pulpa y no excedan del 7% de la superficie total.	Hasta 10% de las papayas que no reúnan los requisitos de esta categoría, pero que cumplan los de la categoría tercera.
-------------------	--	--

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	Fruta: 0.1

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento de la papaya son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
-1 a 4°C	90-95%	30-180 días

El área de almacenamiento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Referencias

1. Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas, 2017, <https://www.gob.mx/snics/acciones-y-programas/papaya-carica-papaya-l>
2. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
3. NMX-FF-041-SCFI-2007. Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-fruta fresca-papaya (*Carica papaya* L.)-Especificaciones.
4. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
5. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
6. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
7. Umaña, G., Loría C. y Gómez, J. (2011). Efecto del grado de madurez y las condiciones de almacenamiento sobre las características fisicoquímicas de la papaya híbrido Pococí. Agronomía Costarricense http://www.scielo.sa.cr/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0377-94242011000200005&lng=en&tlng=es
8. Arias, C. Toledo, J. (2007). Manual de manejo postcosecha de frutas tropicales. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/ac304s/ac304s.pdf>
9. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

Pepino

Descripción

El pepino se define como una hortaliza de fruto, perteneciente a la familia de las Cucurbitáceas del género y especie *Cucumis sativus*.

Este fruto procede de una planta herbácea trepadora que recibe el mismo nombre. Su tallo principal es anguloso y espinoso, de porte rastrero y trepador, con hojas de color verde oscuro, las cuales se encuentran recubiertas de un vello muy fino. Sus flores tienen pétalos de color amarillo. El fruto puede ser áspero o liso (dependiendo de la variedad), de color verde claro a verde oscuro, o amarillento cuando está totalmente maduro. La pulpa es acuosa de color blanquecino, con semillas en su interior repartidas a lo largo del fruto.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Característico de la variedad, pepino criollo, pudiendo ser verde oscuro a verde claro. No debe de presentar coloraciones ocasionadas por desarrollo de hongos.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico de la papaya. Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma alargada y cilíndrica, tamaño uniforme.
Sabor	Refrescante, no dulce, característico de la variedad y exento de cualquier sabor extraño.



Olor	Característico del pepino, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.
------	---

Requisitos mínimos	
Estar bien desarrollados, enteros, frescos, limpios.	
Estar sanos y de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa.	
Tener forma, sabor y olor característico.	
Estar exentos de humedad exterior anormal.	
Estar prácticamente libre de descomposición o pudrición.	
Estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, entomológico, microbiológico, meteorológico y genético - fisiológico	
El color va del verde oscuro al verde claro, para todos los grados de calidad, la coloración debe ser homogénea.	

Tolerancia		
México 1	Maximo un defecto menor.	Hasta 12% en raspaduras, costras, rozaduras, manchas, quemaduras de sol, granizo y cualquier otro defecto que cubra 1.5cm ² , pero menor de 2.0cm ² y que no sea afectada la pulpa.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	Hortaliza de fruto: 0.05
Plomo	Hortaliza de fruto: 0.05

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, la vida de anaquel del pepino en las condiciones óptimas de almacenamiento es:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
10 a 13°C	95%	14 días

El área de almacenamiento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.



Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. NMX-FF-023-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano - fruta fresca - pepino - (*cucumis sativus*) - especificaciones.
2. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
3. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. FAO. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. *Boletín de servicios Agrícolas* 151. <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s00.htm#Contents>
6. Suslow, T. y Cantwell, M. (1997). Cucumber: Recommendation for maintaining postharvest quality. https://postharvest.ucdavis.edu/Commodity_Resources/Fact_Sheets/Datastores/Vegetables_English/?uid=14&ds=799
7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Avance de Siembras y Cosechas. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/. Fecha de consulta: abril 2022.

Pera

Descripción

Los perales son árboles de la familia de las rosáceas y en su mayoría caducifolios. Tienen troncos erectos y grises, sus hojas son ovaladas de hasta 10 cm con una línea verde oscura brillante, y sus flores son blancas.

El fruto es la pera (*Pyrus communis*) es carnoso en forma de bombilla; su cáscara es lisa de color verde, amarillo, café o rojizo, ligeramente apastelado y con contenido celulósico; la pulpa es blanca, verdosa, compacta y jugosa, pero ligeramente "harinosa" al paladar, de sabor dulce, aromática, con semillas pequeñas, cafés, semiplanas y duras.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la pera, uniforme y con suficiente intensidad.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Sanas, bien desarrolladas, frescas y estar enteras. Forma de bombilla. Cáscara lisa.
Sabor	Debe ser característico de la pera, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico de la pera, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos

Estar enteras, de consistencia firme y aspecto fresco.

Sanas, exentas de podredumbre o deterioro, que les permita ser aptas para el consumo humano.


COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

**Colima se transforma
CONTIGO**

Exentas de coloración café en la pulpa y daño por congelamiento.
Exenta de daños por frío y mancha amarga.
Estar exentas de magulladuras pronunciadas.
Estar exentas de daños por plagas.
Estar limpias y prácticamente exentas de materia extraña visible.
Exentas de humedad anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.
Exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	Fruta: 0.1

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento de la pera son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
-1.5 a 0.5°C	90-95%	60-210 días

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades sensoriales al menos 15 días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP). (2018). Pera: fruta jugosa, refrescante y nutritiva. <https://www.gob.mx/siap/articulos/pera-fruta-jugosa-refrescante-y-nutritiva>
2. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
3. NMX-FF-061-SCFI-2003 Productos agrícolas no industrializados para consumo humano - fruta fresca - manzana (*Malus pumila Mill*) - (*Malus domestica Borkh*) - Especificaciones.
4. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.

1856-2026
2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA


COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

**Colima se transforma
CONTIGO**

5. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
6. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
7. Parra-Coronado, A., Hernández, J. y Camacho-Tamayo, J. (2006). Comportamiento fisiológico de la pera variedad Triunfo de Viena (*Pyrus communis* L.) <https://doi.org/10.1590/S0100-29452006000100015>
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

Pimiento morrón

Descripción

Fruto de la planta del pimiento, herbácea de la familia de las solanáceas. Es una variedad gruesa, carnosa y de gran tamaño. Su piel brillante es lisa y sin manchas, su carne firme y de sabor suave y su tallo verde y rígido. Se puede consumir crudo y asado o como ingrediente de guisos y estofados. Se comercializa fresco, desecado y en conserva. Fresco, se puede recolectar verde o ya maduro, con su característico color. En cuanto a su forma se pueden distinguir dos tipos: el pimiento tipo California, un fruto corto y ancho, casi cúbico, con tres o cuatro cascos muy marcados, bastante carnosos; y el tipo Lamuyo, con fruto muy carnoso, más largo que ancho.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Color característico de la variedad (rojo, verde, amarillo, naranja).
Consistencia	Fresco, brillante.
Aspecto	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Sabor	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos

Fresco, sano y bien desarrollado.
Tener su forma característica.
Exentos de humedad exterior anormal.
Estar libres de descomposición o pudrición.
Exentas de daños por bajas y/o altas temperaturas.

Características microbiológicas

Contaminante	Límite Máximo (mg/kg)
E. coli	<10 NMP/g
Salmonella spp	Ausencia en 25 g

1856-2026
2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC


COLIMA
 Gobierno del Estado

DIF
 ESTATAL COLIMA

 Colima se transforma
CONTIGO

Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
------------------------	------------------

Tolerancia		
Categoría I	Pueden presentar como máximo un defecto menor por unidad y deben estar dentro de la tolerancia establecida para esta calidad.	Dentro de esta calidad pueden presentar variaciones en cuanto a homogeneidad en lo concerniente a color y tamaño y debe estar dentro de la tolerancia de tamaño establecida para esta calidad.

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 0 a 4°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1977_10.pdf
2. file:///C:/Users/Alimentacion%20Robert/Downloads/PC17A_A01P_02_FICHA_TECNICA_PIMIENTO.pdf
DOF Diario Oficial de la Federación.
3. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4791830&fecha=13/01/1983#gsc.tab=0
4. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
5. NORMA Oficial Mexicana NOM-008-FITO-1995, Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarios para la importación de frutas y hortalizas frescas.
6. Norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, que establece las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. NOM-FF-6 Productos Alimenticios no Industrializados para Uso Humano -Fruta Fresca - Terminología.
8. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
9. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.
<http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

Piña

Descripción

Fruto muy aromático de forma ovalada a cilíndrica de tamaño medio, con piel rugosa y gruesa con muchos "ojos" de tonos verdes y amarillos, con un penacho de pequeñas hojas que coronan su parte superior y que, mediante un pedúnculo corto, emerge del centro de la planta de piña. El fruto comercial corresponde al conjunto que forman la parte carnosa y comestible de la fruta y su corona.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



MUC



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

La forma y características particulares del fruto en su conjunto dependen de la variedad que se trate. Predominan los frutos ovalados y semicilíndricos, de cáscara color verde oscuro a verde claro cuando tierno y amarillo o amarillo-naranja cuando maduros. La pulpa de la fruta es jugosa, de color amarillo pálido a amarillo intenso, sabor que va del dulce al ácido y con aromas suaves a intensos, muy característicos de esta fruta.

La piña se clasifica en los siguientes grados de calidad1:

- Extra
- Primera
- Segunda

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la piña, uniforme y con suficiente intensidad.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Sanas, bien desarrolladas, frescas y estar enteras. Forma ovalada a cilíndrica. Cáscara rugosa y gruesa.
Sabor	Debe ser característico de la fruta, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico de la piña, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos
Estar enteras.
Tener consistencia firme y aspecto fresco.
Ser de forma y color característico de acuerdo a la variedad.
Estar sanas interior y exteriormente.
Estar exentas de magulladuras pronunciadas.
Estar exentos de daños causados por plagas o enfermedades.
Estar limpias, exentas, de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica).
Exentas de humedad exterior no propia de la fruta.
Exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.
Cuando tengan pedúnculos, su longitud no debe ser superior a 2 cm.

Tolerancia		
Primera	Piñas de buena calidad, forma, desarrollo, madurez y	Hasta 12% de defectos

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MUC


COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

coloración propios de la variedad. -Corona uniforme y libre de esquejes. -Raspaduras, rozaduras, costras, manchas o quemaduras de sol, siempre y cuando sean superficiales y cubran máximo 2.5cm de área. -Sin afectaciones del aspecto general calidad, conservación o presentación. -Pulpa libre de afectación.	mayores tales como: -Quemaduras leves. -Cicatrices. -Daños leves por insectos.
--	--

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	Fruta: 0.1

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento de la piña son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
7 a 13°C	85-90%	14-21 días

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades sensoriales al menos 1 semana a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. NMX-FF-028-SCFI-2008 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano – fruta fresca – piña (*Ananas comosus* var. *comosus*) – Especificaciones.
2. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.
3. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
4. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
5. Ulloa, L., Sáenz, V. y Castro, J. (2015). Efecto del almacenamiento a diferentes temperaturas sobre el desarrollo de color externo y la calidad de frutos de piña cv. Dorada extra dulce. <https://biblat.unam.mx/hevila/AgronomiaCostarricense/2015/vol39/no3/1.pdf>
6. Arias, C. Toledo, J. (2007). Manual de manejo postcosecha de frutas tropicales. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/ac304s/ac304s.pdf>

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

Plátano

Descripción

Es una planta de gran tamaño, considerada como una hierba, porque sus partes aéreas mueren y caen al suelo cuando termina la estación de cultivo; es perenne porque de su base surge un brote llamado hijo, que reemplaza a la planta madre. Produce de 300 a 400 frutos por espiga. El fruto de la planta es alargado en forma de medialuna, mide aproximadamente 15cm de largo, de cáscara amarilla clara con manchas negras que al quitarla se encuentra una pulpa carnosa de color amarillo tenue, dulce y con abundantes semillas blandas¹.

Quedan comprendidos dentro de las Monocotiledóneas, pertenecen a la familia botánica Musáceas y ésta a su vez está constituida por los géneros Musa y Ensete. En México se aplica colectivamente el término de "plátano" a cualquier fruta comestible del género Musa, seguido de la especificación del nombre local de la variedad clonal a la cual se hace referencia en específico.

El plátano se clasifica en los siguientes grados de calidad:

- Categoría Extra
- Categoría I
- Categoría II

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico del plátano, uniforme y con suficiente intensidad.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Sanos, bien desarrollados, frescos y estar enteros. Forma de media luna. Cáscara lisa.
Sabor	Debe ser característico del plátano, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico del plátano, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos
Estar enteros.
Estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.
Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.
Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto.
Estar prácticamente exentos de daños causados por enfermedades.
Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC


COLIMA
 Gobierno del Estado

DIF
 ESTATAL COLIMA

**Colima se transforma
CONTIGO**

una cámara frigorífica.
Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.
Ser de consistencia firme.
Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas.
Estar prácticamente exentos de magulladuras.
Estar sin pistilos.

El desarrollo y condición de los plátanos (bananos) deberán ser tales que les permitan:

- Alcanzar el grado apropiado de madurez fisiológica, de conformidad con las características peculiares de la variedad.
- Soportar el transporte y la manipulación
- Llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, de forma que puedan madurar satisfactoriamente.

Tolerancia		
Categoría I	-Defectos leves de forma y color tal como las quemaduras de sol amarillas. -Defectos leves en la cáscara como rozaduras, raspaduras, látex, costras, y manchas superficiales que no excedan de 0.45cm² en un dedo por gajo. - La mancha de madurez y la mancha roja no deberán de exceder de un área por dedo de 2.0cm², en dos dedos por gajo, siempre y cuando la cáscara no presente grietas en el área de la mancha.	Hasta 10% de los frutos que se encuentren por encima de las tolerancias para esta categoría, pero que satisfagan los de la categoría II.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	Fruta: 0.1

Condiciones de almacenamiento

En espacios alimentarios se recomienda almacenar a una temperatura máxima de 20°C, se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del insumo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

Cabe señalar que este producto es altamente susceptible a manifestar daño por bajas temperaturas, el cual se manifiesta como manchas cafés.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento del plátano son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
13 a 15°C	90-95%	7 a 28 días

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MUC



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades sensoriales al menos 4 días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
2. NMX-FF-029-SCFI-2010 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fruta fresca - plátano o banano (*Musa* AAA, subgrupo Cavendish) - especificaciones y métodos de ensayo.
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
6. Arias, C. Toledo, J. (2007). Manual de manejo postcosecha de frutas tropicales. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/ac304s/ac304s.pdf>
7. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2021). Aumentó 2.9 por ciento producción de plátano mexicano en 2020. <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/aumento-2-9-por-ciento-produccion-de-platano-mexicano-en-2020?idiom=es>
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

Rábano

Descripción

Nombre científico: *Raphanus sativus*. Nombre común: Rábano, nabo, nabo blanco, cimarrón y raíz fuerte, rábano silvestre y nabo cimarrón.

Perteneciente a la familia de las Brassicaceae, su tallo cuenta con vellosidades y puede alcanzar hasta el metro de altura, sus hojas son ásperas con bordes irregulares de color verde, cuenta con flores de color blanco, lila y rosa en forma de racimo y su fruto es alargado y puede ser de color negro, morado, rojo y blanco y la carne es siempre blanca.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la hortaliza, uniforme y con suficiente intensidad.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Característico de la hortaliza.
Sabor	Debe ser un poco picante característico de la hortaliza, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



Olor	Debe ser característico, exento de cualquier olor extraño o desagradable.
------	---

Requisitos mínimos
Estar enteros.
Tener consistencia firme y aspecto fresco.
Ser de forma y color característico de acuerdo a la variedad.
Estar sanos interior y exteriormente.
Estar exentos de magulladuras pronunciadas.
Estar exentos de daños causados por plagas o enfermedades.
Estar limpios, exentos, de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica).
Exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.
Presentar un estado de desarrollo y madurez suficiente que les permita soportar el transporte, manejo y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05
Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades sensoriales al menos 1 semana a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Norma oficial mexicana nom-ff-53-1982, productos alimenticios no industrializados para uso humano - hortalizas en estado fresco - rabano largo.



2. Hegi, G., 1986. Illustrierte Flora von Mitteleuropa. 3a ed., editada por H. J. Conert, U. Hamann, W. Schultz-Motel y G. Wagenitz. Tomo IV, Angiospermae - Dicotyledones 2. Parte 1. Parey, Berlin, Hamburgo.
3. Martínez, M., 1979. Catálogo de nombres vulgares y científicos de plantas mexicanas. Fondo de Cultura Económica. México, D.F.
4. Marzocca, A., 1976. Manual de malezas. 3a ed. Ed. Hemisferio Sur. Buenos Aires.
5. Muenscher, C. M., 1955. Weeds (2a ed.). Macmillan, New York, USA.
6. Rollins, R. C., 1993. The Cruciferae of Continental North America. Stanford University Press. Stanford, California.
7. Rzedowski, G. C. de y J. Rzedowski, 2001. Flora fanerogámica del Valle de México. 2a ed. Instituto de Ecología y Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. Pátzcuaro, Michoacán, México.
8. Villaseñor R., J. L. y F. J. Espinosa G., 1998. Catálogo de malezas de México. Universidad Nacional Autónoma de México. Consejo Nacional Consultivo Fitosanitario. Fondo de Cultura Económica. México, D.F.

Sandia

Descripción

Se trata de una planta rastrera que se extiende a lo largo del campo de cultivo. Su raíz principal es profunda con varias secundarias; la mayoría de las raíces se encuentran entre los 30 y 50 cm. El tallo primario emite brotes secundarios y terciarios; el follaje llega a cubrir hasta 5m² de terreno. Los tallos son de tipo herbáceo, de color verde, recubiertos de pilosidad y que, al extenderse por la tierra, alcanzan una longitud de hasta 6 m.

El fruto es de forma elipsoidal u oblonga, de tamaño variable, de corteza verde de acuerdo con la variedad, la parte interna de ésta y la pulpa (porción comestible) son carnosas y jugosas siendo de color blanco la primera y rojo intenso o pálido la segunda, de sabor dulce, con gran número de semillas negras o café oscuro. Pertenecen a la familia de las Cucurbitáceas, del género y especie (*Citrullus vulgaris* S.) de las variedades Charleston Gray, Jubilee, Garrisonian, Improved Peacock, Florida Gigante, Sugar Baby, Picnic, Chilean Black, Blue Ribbon, Crimson Sweet, Cat Sweet, All Sweet, Mirage, Blue Belle, Madera, Tatum, Perola, Sunshade, Royal Sweet, Klondike.

La sandía se clasifica en los siguientes grados de calidad:

- México Extra
- México 1
- México 2

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la sandía, uniforme y con suficiente intensidad.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Sanos, bien desarrollados, frescos y estar enteros. Forma elipsoidal u oblonga. Cáscara lisa.
Sabor	Debe ser característico de la fruta, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico de la sandía, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MVC



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

Ser frescas, limpias, sanas, enteras y bien desarrolladas.
Forma, color, sabor y olor característico de acuerdo a la variedad.
Consistencia firme.
Exentas de humedad exterior.
Estar aparentemente libres de defectos mecánicos, meteorológicos, genético-fisiológicos, los ocasionados por plagas o enfermedades.
Estar aparentemente libres de pudrición.

Tolerancia	
México 1	-Se permiten defectos menores tales como rozaduras, raspaduras, quemaduras de sol, costras, manchas u otros que sean superficiales y de escasa extensión

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Fruta: 0.1

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento de la sandía son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
10 a 15°C	90%	14 a 21 días

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades sensoriales al menos 1 semana a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
2. NMX-FF-075-1990. Fruta fresca. sandia (*Citrullus vulgaris* s.) especificaciones.
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



MVC



4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
6. Fornaris, G. (2015), Conjunto Tecnológico para la Producción de Sandía, Capítulo: Cosecha y manejo postcosecha. Estación Experimental Agrícola, Universidad de Puerto Rico. Disponible en: <https://www.upr.edu/eea/wp-content/uploads/sites/17/2016/09/12.-sandia-cosecha-y-manejo-postcosecha-version2015.internet.pdf>
7. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2020). Sandía, una rebanada de sabor. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/la-sandia-fruta-que-inspira?idiom=es>
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

Tomate verde

Descripción

Se entiende por tomate con cáscara, al producto hortícola de la planta perteneciente al género *Physalis*. Este género agrupa cerca de 90 especies, de las cuales, 70 de ellas son endémicas de México y al menos 19 son aprovechadas para el consumo del fruto.

La planta de tomate tiene la característica de ser una planta herbácea de una altura de 15 a 60 cm, es sensible a las heladas, con un sistema de raíces alargadas, profundas y poco ramificadas. Tiene hojas alternas ligeramente ovadas. Su tallo es largo y sus ramas están cubiertas en forma de corazón; sus flores son monopétalas, amarillentas y con manchas oscuras.

El fruto mide aproximadamente 3 cm de diámetro. Es esférico, liso, color verdoso, aunque de acuerdo con la variedad pueden presentarse coloraciones amarillas y moradas, algo pegajoso, cubierto por el cáliz persistente. Tiene un sabor acuoso, ligeramente ácido o algo dulce.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Verde característico, pueden presentarse tonalidades amarillas o moradas.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico de la hortaliza. Libres de descomposición o pudrición.
Sabor	Característico. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos	
Estar enteros, sanos, frescos, limpios y de consistencia firme.	
Exentos de evidencia de enfermedades o daños producidos por plagas o magulladuras que afecten el interior del producto.	
Consistencia firme.	



Exentas de humedad exterior.
Estar aparentemente libres de defectos de origen mecánico, entomológico, y microbiológico.
Estar aparentemente libres de descomposición o pudrición.

Tolerancia		
México 1	Máximo un defecto menor.	Tomates con raspaduras, rozaduras, costras o manchas o superficiales en máximo 1.0 cm ² de área.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05
Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Además, se debe considerar que los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades y disminución de la vida útil del producto.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento del tomate verde son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
5°C	80-90%	10 a 14 días

El área de almacenamiento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. SAGARPA, SNICS y SINAREFI, (s.f.). Variedades de uso común; un breve mirar a la riqueza mexicana. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/231855/Variedades_de_uso_comun_vol_II_tomate_de_cascara.pdf
2. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
3. NMX-FF-54-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano- hortalizas en estado fresco-tomate con cáscara.
4. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.



5. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
6. Cantwell, M. (2000). Tomatillo (Husk Tomato). Recommendations for Maintaining Postharvest Quality. https://postharvest.ucdavis.edu/Commodity_Resources/Fact_Sheets/Datastores/Vegetables_English/?uid=35&ds=799
7. Cruz-Álvarez, O., Martínez-Damián, M. Rodríguez-Pérez, J. Colinas-León, M. y Moreno-Pérez, E. (2012). Conservación poscosecha de tomate de cáscara (*Physalis ixocarpa* Brot. ex Horm.) con y sin cáliz. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1027-152X2012000300007
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Avance de Siembras y Cosechas. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/. Fecha de consulta: mayo 2022

Zanahoria

Descripción

Se entiende por zanahoria, a la raíz de la planta herbácea que pertenece a la familia de las Umbelíferas, género y especie *Daucus carota*. Es una planta bianual. Durante el primer año se forma una roseta de pocas hojas y la raíz. Después de un período de descanso, se presenta un tallo corto en el que se forman las flores durante la segunda estación de crecimiento.

La planta tiene un sistema de raíces napiformes, es decir, una raíz principal, cuya función es de almacenamiento de nutrientes. La forma y el color de las raíces son variables. Cuenta con numerosas raíces secundarias que sirven como órganos de absorción. Al realizar un corte transversal en la raíz principal se distinguen dos zonas bien definidas: una exterior, constituida principalmente por el floema secundario y otra interior formada

por la xilema y la médula. Las zanahorias más aceptadas son las que presentan gran proporción de corteza exterior, ya que el xilema es generalmente leñoso y sin sabor.

La planta produce flores: de color blanco, con largas estructuras de protección en la base de la flor, agrupadas en inflorescencias en umbela.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Dependiendo de la variedad se presenta en tonalidad naranja característico.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico de la hortaliza. Tamaño uniforme, cascara lisa y brillante.
Sabor	Característico de la hortaliza, ligeramente dulce. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, ligeramente dulce. Sin olores extraños o desagradables.

Requisitos mínimos

Estar bien desarrolladas, enteras, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme y razonablemente lisa.



MVC


COLIMA
 Gobierno del Estado

DIF
 ESTATAL COLIMA

 Colima se transforma
CONTIGO

Tener forma, sabor y olor característico.

Exentas de humedad exterior.

Estar aparentemente libres de defectos de origen mecánico, entomológico, y microbiológico, meteorológico y genético – fisiológico.

Tolerancia

México 1	Máximo un defecto menor.	Hasta 12% en raspaduras, grietas hasta de 1 cm de longitud y ligeras malformaciones.
----------	--------------------------	--

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	Raíces y tubérculos: 0.1
Plomo	Raíces y tubérculos: 0.1

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

Además, se debe considerar que los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades y disminución de la vida útil del producto.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento de la zanahoria son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
0-1°C	95-98%	10 a 14 días

Es importante considerar que un almacenamiento por debajo de 0°C causará daño por frío en el producto, causando la formación de manchas oscuras en su interior.

El área de almacenamiento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. NMX-FF-024-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano - tabernaculo - zanahoria (*Daucus carota*). Especificaciones.
2. Infoagro. (s.f). El cultivo de la zanahoria. <https://www.infoagro.com/hortalizas/zanahoria.htm>
3. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MUC



COLIMA
Gobierno del Estado

DIF
ESTATAL COLIMA

Colima se transforma
CONTIGO

4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. Interempresas Media S.L. (s.f). Zanahoria, Daucus carota/umbelliferae (apiaceae). Manejo del ambiente de posrecolección. <https://www.frutas-hortalizas.com/Hortalizas/Poscosecha-Zanahoria.html>
6. Suslow, T., Mitchell, J y Cantwell, M. (2002). Recommendations for maintaining postharvest quality. Carrot. https://postharvest.ucdavis.edu/Commodity_Resources/Fact_Sheets/Datastores/Vegetables_English/?uid=9&ds=799
7. López, A. (2011). Gestión en la calidad en zanahoria. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-gestion_de_la_calidad_de_la_zanahoria_final.pdf
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Avance de Siembras y Cosechas. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/. Fecha de consulta: mayo 2022.

POR "LA PROVEEDORA"

Melina Vega Carrillo

C. MELINA VEGA CARRILLO

POR "DIF ESTATAL"

[Signature]

MTRA. DIANA XALLY Yael ZEPEDA FIGUEROA
DIRECTORA GENERAL DEL DIF ESTATAL

ASISTIDA POR:

[Signature]

LICDA. ELIZABETH RÍOS CHÁVEZ
ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE
ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DEL DIF ESTATAL

[Signature]

LICDA. ISIS YUNNUEN UGARTE ALEJO
DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES,
ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO
COMUNITARIO DEL DIF ESTATAL

ELABORÓ: LIC. JIMMY ARRIAGA SOLÓRZANO ASESOR JURÍDICO. *[Signature]*

REVISÓ: LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA. DIRECTOR DE ASISTENCIA JURÍDICA. *[Signature]*

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA