

ANEXO

**Especificaciones técnicas de calidad de fruta fresca
FRUTA FRESCA 110 g**

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La fruta fresca es la que no se ha sometido a ningún proceso industrial que cambie sustancialmente sus características naturales. Deben ser frescas, de primera calidad, de temporada, estar sanas, limpias, enteras, con madurez de consumo apropiado.

El empaque colectivo puede ser en cajas de plástico, madera o cartón doble corrugado la cual evite la contaminación y deterioro de la fruta fresca manteniendo una buena conservación de la misma.

Las frutas que se podrán entregar son las siguientes:

- Mango - Manzana - Naranja - Mandarina - Ciruela Roja
- Pera - Guayaba - Durazno - Lima - Plátano

Podrán entregar diferentes frutas de temporada, de acuerdo a su región sin añadir sal o azúcar.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Firmeza	Maduro para consumo, el fruto debe de ceder fácilmente a una presión moderada y se encuentra en las mejores condiciones para ser consumido.
Limpio	Fruta libre de tierra, ramas, hojas o cualquier otro tipo de materia extraña.
Liso	Significa que no existen arrugas, surcos, magulladuras profundas u otras irregularidades de la piel.
Bien formado	Cuando el fruto no presenta diferencias significativas con las características de forma propias de la variedad. Deberá tener un peso mínimo de 110 g y en el caso de la guayaba, durazno y ciruela roja, si el peso por pieza no cubre el peso mínimo de 110g se podrá completar con 2 o 3 piezas de dicha fruta.
Fruta sana	Fruta libre de daños producidos por plagas y enfermedades, heridas, manchas, pudriciones, y libre de insectos vivos o muertos.
Color	- Mango: Amarillo, naranja, rojo o combinado. - Manzana: Rojo, amarillo, verde e incluso combinado. - Naranja: Amarillo. - Mandarina: Naranja. - Pera: Verde, combinada con rojo hasta un amarillo claro. - Guayaba: Verde amarillento o amarillo rosado. - Durazno: Amarillento con tonalidades rojizas. - Lima: Verde o amarillo. - Plátano: Amarillo. - Ciruela Roja: Rojo
Olor	Ligeramente aromático, característico de la fruta y libre de olores extraños.
Sabor	Característico de acuerdo a la fruta, libre de sabores extraños.

2.2. Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	Porción de 110 g +/- 5 %
Productos con pudriciones y hongos	1 % Máximo
Materia extraña	Exenta

2018



Impurezas y materia extraña: La fruta fresca debe estar libre de cualquier tipo de materia extraña ajena a la fruta, como tierra, tallos, ramas, hojas, excrementos de animales y otras impurezas ajenas al producto. Ver punto 2.3. Características fisicoquímicas.

2.4. Características Toxicológicas:

No aplica para dicho producto.

3. **Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades por espacio de 1 semana.
4. Debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene.
5. **Envase:** Material que envuelve, contiene y protege los productos, para efectos de su almacenamiento, transporte, distribución y comercialización.
6. **Embalaje:** El empaque colectivo puede ser en cajas de plástico, madera o cartón doble corrugado la cual evite la contaminación y deterioro de la fruta fresca manteniendo una buena conservación de la misma.
7. **Etiquetado:** Es el rótulo, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, marcada, grabada en alto o bajo relieve o adherida al empaque ó embalaje de la fruta en cuestión.
8. **Transporte:** Deben de ser transportadas en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
9. **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 la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
10. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 1 semana a partir de la fecha de recepción.	En malas condiciones.

11. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-006-1982	Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Fruta fresca. Terminología.
NMX-FF-058-SCFI-2006	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano – Fruta fresca – Mango (<i>Mangifera Indica L.</i>) – Especificaciones
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

2018

