



ACTA DE NOTIFICACION DE FALLO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA No. LA-50-GYR-050GYR041-N-16-2025
OBJETO DE LA LICITACIÓN: ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE NO GRAVAN IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS IEPS, EN HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA

En la Ciudad de Tlaxcala, Tlaxcala siendo las 13:00 horas del día 03 de marzo del 2025, en la sala de juntas de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, con domicilio en Libramiento Poniente I.P.N. s/n San Diego Metepec, Tlaxcala, C.P. 90110; se reunieron los servidores públicos y demás personas cuyos nombres y firmas aparecen al final de la presente acta, con objeto de llevar a cabo el Acto de Notificación de Fallo de la convocatoria de licitación indicada al rubro, de conformidad con el artículo 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (en adelante, la Ley), así como lo previsto en el numeral 11 de la convocatoria.

Con fundamento en el numeral 5.3.8 inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del IMSS, este acto fue presidido por el Dr. Óscar Rolando Ávila Galván, en su carácter de Titular de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada del Instituto Mexicano del Seguro Social en Tlaxcala; servidor público designado por la Convocante.

De conformidad con los artículos, 36, 36 Bis fracción II y 37 de la Ley, se hace constar que la evaluación técnica fue entregada el 25 de febrero del 2025 en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento y efectuada por la Lic. Xóchitl Juárez Guzmán, Coordinadora de Nutrición y Dietética Delegacional, servidora pública designada como representante del área técnica para este procedimiento; así como la evaluación legal realizada el 17 de febrero de 2025 por el Coordinador de Abastecimiento y Equipamiento, Dr. Óscar Rolando Ávila Galván.

Atendiendo a lo anterior, el Titular de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, Dr. Óscar Rolando Ávila Galván, en apego al numeral 5.3.8 inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, dictamina el fallo y hace saber a los presentes el resultado legal, técnico y económico, mediante el dictamen de evaluación siguiente:

EVALUACIÓN LEGAL-ADMINISTRATIVA

Licitante	Resultado
JOSÉ ARMANDO ALTAMIRANO ARIAS	CUMPLE





VICTOR MANUEL FLORES AGUILAR	CUMPLE
------------------------------	--------

NOTA: Se hace constar que se consultó la Plataforma "Directorio de Proveedores y Contratistas Sancionados" de la Secretaría de la Función Pública y el listado de proveedores impedidos por el Instituto Mexicano del Seguro Social difundido a través de Compranet, sin incidencias para las personas referidas.

**PROPUESTA DESECHADA POR NO CUMPLIR TÉCNICAMENTE**

En cumplimiento de la fracción I del artículo 37 de la Ley, se dan a conocer las razones técnicas que motivan el incumplimiento del siguiente licitante:

VICTOR MANUEL FLORES AGUILAR

DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE A LA PROPOSICIÓN TÉCNICA	PUNTO DE LA CONVOCATORIA INCUMPLIDO	MOTIVO DE DESECHAMIENTO
4. Para las frutas o verduras, se deberán presentar los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de bistec de carne de res , pierna de cerdo en trozo, carne molida de res, pierna y muslo de pollo, pechuga, pescado mero filete, queso panela, jamón de cerdo y pavo, : del subgrupo frutas: papaya, melón, manzana, guayaba, sandía, y del subgrupo vegetales: acelga, apio, betabel, papa, rábano, cebolla, cilantro, espinaca, germinado de alfalfa, jicama, germinado de soya, lechuga orejona, jitomate, tomate verde, calabacita italiana, lechuga romana, poro y zanahoria. Además deberá presentar los análisis microbiológicos de agua potable. Los análisis microbiológicos y/o fisicoquímicos deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de	6.1	NO CUMPLE En los resultados de análisis microbiológico no se encuentran los resultados de frutas y verduras, solo se encuentran de carnes.





presentación y apertura de propuestas, tal y como lo indica la norma Oficial Mexicana que corresponda a cada producto como método de prueba realizado y dichos análisis deberán ser emitidos por laboratorio(s) acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación) anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio. De conformidad con el artículo 31 del Reglamento, artículo 53 y 55 de la Ley Federal de Metrología y Normalización, y el Reglamento de control sanitario de productos y servicios de la Secretaría de Salud.

5. Copia de los estudios clínicos practicados por un laboratorio acreditado ante la EMA, al personal asignado para la: Preparación, entrega y distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias mismos que incluirán: exudado faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, reacciones febriles, y lecho ungueal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los dos últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la EMA, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, en la cual se deberá demostrar que las pruebas que realizó el laboratorio, se encuentran incluidas en su anexo técnico, deberá de acreditar que el personal al que se practicaron los estudios labora en la empresa anexando copia del gafete de la empresa. Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra

NO CUMPLE  
No presenta copia de gafete de los trabajadores que laboran en la empresa.

*Handwritten mark*

*Handwritten mark*

*Handwritten mark*





totalmente sano, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1 que a la letra dice:

“Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sano o estos signos hayan desaparecido”

Los licitantes deberán presentar copia de los resultados de los análisis microbiológicos de agua, de las llaves, del filtro, superficies inertes (tablas de picar, mesas de trabajo, taras, cuchillos, utensilios) del domicilio de la(s) instalación(es) (paredes, puertas, ventanas, perillas de puertas) que acredita en el aviso de funcionamiento, y monitoreo ambiental del equipo de transporte mencionado el número de placa y serie del mismo, dichos análisis, deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la EMA, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA.

En caso de que los resultados de los análisis microbiológicos de alimentos, agua y superficies obtengan resultados contaminados será motivo de descalificación en evaluación técnica.

CA

Handwritten blue marks and arrows on the right side of the page.





<p>6. Presentar la Inspección Sanitaria de las instalaciones, equipo de transporte (mencionado el número de placa y serie del mismo), equipo de refrigeración y en su caso cámara de refrigeración del Licitante, realizada en base a la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" en la cual deberá cumplir con el 100% de dicha Norma, deberá ser realizada dentro de los seis últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por la EMA, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA, dicha inspección deberá corresponder al domicilio de las instalaciones que acredita en el aviso de funcionamiento. Así misma anexar copia de la Certificación vigente de su sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP por sus siglas en inglés) de conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 apéndice A, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la EMA del organismo certificador, así como, la constancia avalada por la International HACCP Alliance del profesionista que implemento el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control. Quien resulte adjudicado deberá presentar los estudios clínicos practicados por un laboratorio acreditado ante la EMA, al personal asignado para la: Preparación, entrega y distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias mismos que incluirán: exudado</p>		<p style="text-align: center;">NO CUMPLE No presenta documento en la carpeta de proposición técnica.</p>
---	--	--

*Handwritten mark*

*Handwritten signature*





faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, reacciones febriles, y lecho ungüéal, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la EMA, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio. Presentarlos en el mes de noviembre).  
Nota: Se les solicitara al proveedor de bienes o servicios por escrito y bajo protesta de decir verdad donde específica que todos los productos o servicios ofertados cumplan con los criterios de las normas.

GRUPO 3.-  
• Última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria. dicha acta debe corresponder al domicilio de las instalaciones del licitante que acredita en el aviso de funcionamiento, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad, deberá presentar original y/o copia certificada y copia simple para cotejo del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios).

GRUPO 2, 4 Y 5  
Última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria. Dicha acta debe corresponder al domicilio de las instalaciones del licitante que acredita en el aviso de funcionamiento, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad, deberá presentar original y/o copia certificada y copia simple para cotejo del último escrito de petición

NO CUMPLE  
No presenta documento en la carpeta de proposición técnica.

NO CUMPLE  
No presenta documento en la carpeta de proposición técnica por lo que se afecta la solvencia de su proposición derivado a que el control sanitario es indispensable para asegurar la inocuidad alimentaria en el Instituto.

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*





<p>de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios).</p>		
<p>• Última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria. dicha acta debe corresponder al domicilio de las instalaciones del licitante que acredita en el aviso de funcionamiento, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad, deberá presentar original y/o copia certificada y copia simple para cotejo del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (fundamento artículo 255 fracción v del reglamento de control sanitario de productos y servicios)</p>		<p><b>NO CUMPLE</b> No presenta documento en la carpeta de proposición técnica por lo que se afecta la solvencia de su proposición derivado a que el control sanitario es indispensable para asegurar la inocuidad alimentaria en el Instituto.</p>
<p>• Copia de Certificado vigente Sistema de Gestión de inocuidad alimentaria ISO 22000 2018.</p>		<p><b>NO CUMPLE</b> La Certificación es ISO 22001 y a nombre de " ABARROTERA EL DUELA," NO de Victor Manuel Flores Aguilar que es el licitante interesado.</p>
<p>• Encuestas de Satisfacción Presentar encuestas de satisfacción de entrega de alimentos con firma del Jefe de Servicio y sello de la institución, mínimo 3 por el año (2023 y 2024)</p>		<p><b>NO CUMPLE</b> Se muestran 3 constancias del año 2023 y 1 de 2024.</p>
<p>• Se requiere catálogo de alimentos con fotografías con las presentaciones y marcas a ofertar, en apego a Anexo 1, Catalogo de Alimentos del SAI y Cuadro de alimentos vigente, para el caso de jamón mostrara etiqueta nutrimental y etiqueta del producto donde aparezca el porcentaje de</p>		<p><b>NO CUMPLE</b> Para el caso de jamón no muestra etiqueta nutrimental donde se observe el porcentaje de proteína.</p>

Handwritten mark

Handwritten signature





proteína solicitado en el anexo 1.		
INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS. INFORME DE RESULTADOS EXPEDIDO POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA DE SUS INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS, DE PRESENTE EJERCICIO		<p align="center"><b>NO CUMPLE</b></p> <p>No presenta documento en la carpeta de proposición técnica por lo que se afecta la solvencia de su proposición derivado a que el control sanitario es indispensable para asegurar la inocuidad alimentaria en el Instituto.</p>
CARNES. FRESCAS ORIGINAL Y COPIA DE LA AUTORIZACIÓN DEL RESPONSABLE SANITARIO VIGENTE DEL RASTRO DE PROCEDENCIA DE LAS CARNES.		<p align="center"><b>NO CUMPLE</b></p> <p>No presenta documento en la carpeta de proposición técnica por lo que se afecta la solvencia de su proposición derivado a que el control sanitario es indispensable para asegurar la inocuidad alimentaria en el Instituto.</p>
CREMA, PRODUCTO LÁCTEO CONDENSADO, LÁCTEO FERMENTADO Y ACIDIFICADO Y DULCE A BASE DE LECHE. COPIA DEL ÚLTIMO EXÁMEN DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE, CON VIGENCIA DE 3 MESES ANTERIORES A LA FECHA DE LICITACIÓN.		<p align="center"><b>NO CUMPLE</b></p> <p>No presenta documento en la carpeta de proposición técnica por lo que se afecta la solvencia de su proposición derivado a que dicho documento es necesario para corroborar la calidad de los productos.</p>
REQUESÓN SIN SAL COPIA DEL ÚLTIMO EXÁMEN DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE, CON VIGENCIA DE 3 MESES ANTERIORES A LA FECHA DE LICITACIÓN.		<p align="center"><b>NO CUMPLE</b></p> <p>No presenta documento en la carpeta de proposición técnica por lo que se afecta la solvencia de su proposición derivado a que dicho documento es necesario para corroborar la calidad de los productos</p>

En virtud de lo anterior, el licitante VICTOR MANUEL FLORES AGUILAR se ubica en la causal de desechamiento V del numeral 10 de la convocatoria, que a la letra dice: "Que no cumplan con alguno de los requisitos establecidos en esta convocatoria contenidos en los numerales 6.1, 6.2 y 6.3 que con motivo de dicho incumplimiento se afecte la solvencia de la proposición", toda vez que quedó acreditado que no cumple con todos los requisitos previstos en el numeral 6.1 de la convocatoria afectando la solvencia de su proposición.

**PROPUESTA DESECHADA POR NO CUMPLIR ECONÓMICAMENTE**





En cumplimiento de la fracción I del artículo 37 de la Ley, se dan a conocer las razones económicas que motivan el incumplimiento del siguiente licitante:

**VICTOR MANUEL FLORES AGUILAR**

En virtud de que el licitante VICTOR MANUEL FLORES AGUILAR no oferta las partidas 39, 220 y 288 se ubica en la causal de desechamiento XXIV del numeral 10 de la convocatoria, que a la letra dice: "Cuando el licitante no oferte la totalidad de los bienes", toda vez que quedó acreditado que no ofertó la totalidad de los bienes solicitados por el Instituto, afectando la solvencia de su proposición.

**PROPUESTA DESECHADA POR EXISTIR UNA PROPUESTA MÁS BAJA PRESENTADA POR OTRO LICITANTE**

En cumplimiento de la fracción I del artículo 37 de la Ley, se dan a conocer las razones económicas que motivan el incumplimiento del siguiente licitante:

**VICTOR MANUEL FLORES AGUILAR**

El monto de la oferta del licitante VICTOR MANUEL FLORES AGUILAR es de \$32, 417,707.00 (Treinta y dos millones cuatrocientos diecisiete mil setecientos siete pesos 00/100 M.N.) Sin I.V.A., asimismo existe una oferta presentada por JOSÉ ARMANDO ALTAMIRANO ARIAS por \$13, 887,845.35 (Trece millones ochocientos ochenta y siete mil ochocientos cuarenta y cinco pesos 35/100 M.N.) Sin I.V.A.

CA

De conformidad con el numeral 9.2 de la Convocatoria, así como con el criterio de evaluación binario, se adjudica a quien cumpla los requisitos establecidos por la convocante y oferte el precio más bajo.

**LICITANTE ADJUDICADO**

Después de revisar y analizar detalladamente las propuestas que participaron en la Licitación Pública Nacional no. LA-50-GYR-050GYR041-N-16-2025, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 37 Fracciones II y IV de la Ley de la materia, se considera solvente y conveniente para los intereses del Instituto ya que cumplió con los requisitos solicitados en la convocatoria, declarándose como proveedor adjudicado al licitante:

**JOSÉ ARMANDO ALTAMIRANO ARIAS**

Nota 1: Los precios unitarios que se relacionan a continuación, no incluyen I.V.A. y la tasa de este impuesto es 0%.

Handwritten mark





Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA



Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento  
Departamento de Adquisición de Bienes  
Contratación de Servicios

GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE CUOP	CLAVE IZ	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	CANTIDAD MÍNIMA AJUSTADA POR ÁREA REQUERENTE	CANTIDAD MÁXIMA AJUSTADA POR ÁREA REQUERENTE	PRECIO UNITARIO
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	1	CHULETA CERDO 150 G	22104-0071	480101010000	480	101	0100	00	CHULETA DE CERDO HOSPITAL PESO POR RACION DE 150 G + 20 G. A GRANTEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHIRIOLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL, TIF, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS); ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA CHULETA ES LA PARTE COMESTIBLE DEL COSTILLAR DEL CERDO UBICADO EN LA PARTE SUPERIOR DE LA ESPALDILLA, FORMADA POR 3 PARTES UNA CONSISTENTE DE TEJIDO MAGRO FORMADO PRINCIPALMENTE DE PROTEINAS Y AGUA, PROVENIENTE DEL LOMO, SOLOMILLO O PUNTA DE SOLOMILLO, MARIPOSA O PALETA; LA SEGUNDA CON TEJIDO GRASO Y UNA TERCERA FORMADA POR HUESO DEL ESPINAZO O DE LA COSTILLA. LA PROPORCION DEL HUESO CON RELACION A LA CARNE DEBE SER INFERIOR A 1/4. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION MAXIMA DE 4 ° C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO.	KILOGRAMO	152	379	\$234.50
	2	LOMO DE CERDO 120 G	22104-0071	480101020000	480	101	0200	00	LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G. A GRANTEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHIRIOLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL, TIF, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS); ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EL LOMO ES LA PARTE COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN EL TERCIO	KILOGRAMO	289	722	\$234.50

*Handwritten signature*

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepc, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



3	PIERNA CERDO TROZO 120 G	22104-0071	480101030100	480	101	0301	00	KILOGRAMO	465	1162	\$234.50
4	PIERNA DE CERDO MOLIDA	22104-0071	480101030200	480	101	0302	00	KILOGRAMO	40	100	\$234.50

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



5	JAMON CERDO EXTRAFI 18PORCEN PROT. 18 PORC PROT. REB 25 G PAQ 500 G	22104-0354	480103010001	480 103 0100 01	<p>HIGIENICO, ADULTERACION O FALSIFICACION. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACION.</p> <p>JAMON CERDO EXTRAFI 18PORCEN PROT. HOSPITAL Y GUARDIARREDE DE 25 x 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADOS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS. QUIMICAS Y SENSORIALES. PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO QUE SE ELABORA CON LA PIERNA TRASERA DEL CERDO, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTILAGOS, TENDONES Y LIGAMIENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICION DE ALMIDON, CASEINA, PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O ALGUN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 18PORCEN DE PROTEINA DE ORIGEN ANIMAL. EN SU ETIQUETA DEBE OSTEINTAR UNA LETYENDA ELABORADO CON PIERNA TRASERA DE CERDO, TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIAMETRO, DEBERA ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES. IRIDISCENCIA (TONALIDADES DEL ARCO IRIS) O FLUORESCENCIA, SIN CAMBIOS A CORTO PLAZO, NO DEBE PRESENTAR GRASA SEPARADA DE LA CARNE. EL COLOR DEBE SER ROSA TIPO ESTABLE, CONSISTENCIA TIERNA Y ASPECTO FRESCO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME, CON AROMA A CARNE, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ, NO CONTENER ANTIIBIOTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABOLICOS NI PERMISOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LA SSA.</p>	54	134	\$164.50
6	JAMON CERDO EXTRAFI 18PORCEN PROT. 18 PORC PROT. REB 30 G PAQ 250 G	22104-0354	480103010100	480 103 0101 00	<p>HIGIENICO, ADULTERACION O FALSIFICACION. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACION.</p> <p>JAMON CERDO EXTRAFI 18PORCEN PROT. HOSPITAL Y GUARDIARREDE DE 30 x 3 G EN PAQUETES DE 250 G EMPACADOS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS. QUIMICAS Y SENSORIALES. PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO QUE SE ELABORA CON LA PIERNA TRASERA DEL CERDO, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTILAGOS, TENDONES Y LIGAMIENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICION DE ALMIDON, CASEINA, PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O ALGUN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 18PORCEN DE PROTEINA DE ORIGEN ANIMAL. EN SU ETIQUETA DEBE OSTEINTAR UNA LETYENDA ELABORADO CON PIERNA TRASERA DE CERDO, TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIAMETRO, DEBERA ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES. IRIDISCENCIA (TONALIDADES DEL ARCO IRIS) O FLUORESCENCIA, SIN CAMBIOS A CORTO PLAZO, NO DEBE PRESENTAR GRASA SEPARADA DE LA CARNE. EL COLOR DEBE SER ROSA TIPO ESTABLE, CONSISTENCIA TIERNA Y ASPECTO FRESCO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME, CON AROMA A CARNE, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ, NO CONTENER ANTIIBIOTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABOLICOS NI PERMISOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LA SSA.</p>	136	340	\$77.50



					7		22104-0354		480103010102		480103010102		480103010102	
					JAMON CERDO EXTRAFI 18 PORC PROT REB 30 GPAQ 1000G						02		0101	
											480		103	
													02	
													18	
													43	
													\$247.50	
													PAQUETE	

Libramiento Poniente-Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



8	JAMON CERDO EXTRA 16 PORC PROT REB 30 G. PAQ. 250 G	22104-0354	480103 000100	480	103	0701	00	PAQUETE	9	21	\$72.50
9	JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 250 G	22104-0354	480103030003	480	103	0300	03	PAQUETE	347	867	\$68.00

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx



							10	JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 500 G	22-104-0154	48010303004	480	103	04	0300	04	177	442	\$123.50
--	--	--	--	--	--	--	----	------------------------------------	-------------	-------------	-----	-----	----	------	----	-----	-----	----------

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepc, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx







12	JAMON DE PECHUGA DE PAVO REB 30 G. PAQ. 250 G	22104-0354	480103030200	480 103	0302	00	<p>JAMON DE PECHUGA DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 30 G ± 3 G EN PAQUETES DE 250 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTERNEN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMA/E POR RACION, CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA PECHUGA DE PAVO RECORADA EN FORMA ESPECIAL, DESHUESADA, SIN GRASA Y SIN PIEL, COCIDA, ASADA, MOLIDA, MEZCLADA CON OTROS INGREDIENTES, MOLIDADO Y EMPACADO AL ALTO VACIO. SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILINDRICA O RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES. NO DEBE CONTENER PECUAS, RECORTE BLANCO, PIEL, CARNE DE ESPALDILLA O DE CUALQUIER OTRA CARNE QUE NO SEA DE PECHUGA, ENTRE SUS INGREDIENTES ESTÁ EL AGUA, SAL, AZÚCAR, CARRAGENINA Y FOSFATO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES Y SABORIZANTES. NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIATIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. CARACTERISTICAS SENSORIALES CARNE DE COLOR BLANCO, SUAVE Y FIRME AL TACTO, OLORES Y SABOR CARACTERISTICOS A PAVO.</p>	35	86	\$78.50
13	JAMON DE PECHUGA DE PAVO REB 30 G. PAQ. 500 G	22104-0354	480103030201	480 103	0302	01	<p>JAMON DE PECHUGA DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 30 G ± 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTERNEN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMA/E POR RACION, CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA PECHUGA DE PAVO RECORADA EN FORMA ESPECIAL, DESHUESADA, SIN GRASA Y SIN PIEL, COCIDA, ASADA, MOLIDA, MEZCLADA CON OTROS INGREDIENTES, MOLIDADO Y EMPACADO AL ALTO VACIO. SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILINDRICA O RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES. NO DEBE CONTENER PECUAS, RECORTE BLANCO, PIEL, CARNE DE ESPALDILLA O DE CUALQUIER OTRA CARNE QUE NO SEA DE</p>	18	43	\$173.50



14	SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40 G. PAQ. 500 G	22104-0354	48010360000	480	103	0600	00	FECHIGA, ENTRE SUS INGREDIENTES ESTA EL AGUA, SAL, AZUCAR, CARRAGENINA Y FOSFATO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES Y SABORIZANTES, NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIATIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES, CARACTERISTICAS SENSORIALES CARNE DE COLOR BLANCO, SUAVE Y FIRME AL TACTO, OLORES Y SABOR CARACTERISTICOS A PAVO.	PAQUETE	15	36	\$79.80
									PAQUETE	94	234	\$160.30
15	SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	22104-0354	48010360001	480	103	0600	01	SALCHICHA DE CERDO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA EN PIEZAS DE 40 G ± 3 G. EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE CERDO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, CUBRADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, PROTEINAS ASLADAS DE SOYA HASTA 3,2PORCEN O CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 2PORCEN ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CURBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCCIMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOPAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAGO, PANCREAS, TESTICULO.	PAQUETE	94	234	\$160.30

Libramiento Pومية Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



<p>FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE CERDO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE CALIENTARSE, SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS CONCENTRADAS DE SOYA HASTA 3-SPORCEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CURBEN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARBAN, CULOGAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCCIMENTO, SE PROHIBE EL USO DE RODULOS UNFATICOS Y TEJIDO GUARDOLAR CON EXCEPCION DE LAS GUARDOLAS SALIVALES, FARINIG, TRAUQUA, ESPAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.</p>			<p>16</p>	<p>23</p>	<p>57</p>	<p>PAQUETE</p>	<p>\$79.80</p>	
<p>SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 40 G ± 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTERN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE PAVO (TEJIDO MUSCULAR), TEJIDO GRASO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, AHUMADAS, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE CALIENTARSE, SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS CONCENTRADAS DE SOYA HASTA 3-SPORCEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN.</p>			<p>16</p>	<p>23</p>	<p>57</p>	<p>\$79.80</p>		

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



										<p>ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA. SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLÁSTICOS EN FORMA DE PELÍCULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCINAMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFÁTICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.</p> <p>SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA BEB DE 40G + 3 G. EN PAQUETES DE 1000 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INCLUIDOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEEN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SEROLOGICAS. PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TI) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VAREDA, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAE POR RACION, CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE PAVO (TEJIDO MUSCULAR), TEJIDO GRASO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, AHUMADAS, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE A CALIENTARSE SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3,5PORCEN O PROTEINAS ASLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA. SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLÁSTICOS EN FORMA DE PELÍCULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCINAMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFÁTICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.</p>									
										<p>SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40G. PAQ. 1000 G</p>									
										<p>22104-0354</p>									
										<p>480103070001</p>									
										<p>480 103 0700 01</p>									
										<p>PAQUETE</p>									
										<p>58</p>									
										<p>144</p>									
										<p>\$165.90</p>									

ca



18	ATUN EN ACEITE. LATA 140 G	22104-0027	480106010100	480	106	0101	00	LATA	221	551	\$35.60
<p>Coordiación de Abastecimiento</p> <p>ATUN EN ACEITE HOSPITAL LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONIA, DE ALUMINIO O DE HOIALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVASE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS, SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERECADO LLEGA SIN ELAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS, SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO, ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO, SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE, SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO CONJUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 AG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM, ATUN EN FILETE, ES EL CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINOS, EL FILETE SE OBTIENE EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNINA VERTEBRAL, CON FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES, DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE, TEXTURA FIRME PERO SUAVE, LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN LA CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN LA CARNE INTERNA. BASES VOLATILES: 35 MG N/100 G MAXIMO. MESOFILICOS: AEROBIOS 10 000 000 COL/G MAX, COLIFORMES 400 COL/G MAX, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.</p>											
19	ATUN EN ACEITE. LATA 1880 G	22104-0027	480106010103	480	106	0101	03	LATA	3	7	\$322.50
<p>106 PESCADOS</p> <p>ATUN EN ACEITE HOSPITAL LATAS DE 1880 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONIA, DE ALUMINIO O DE HOIALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVASE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS, SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERECADO LLEGA SIN ELAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS, SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO, ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO, SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE, SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO CONJUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 AG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM, ATUN EN FILETE, ES EL CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINOS, EL FILETE SE OBTIENE EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNINA</p>											

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



					20						2345						\$36.60
<p>VERTEBRAL, CON FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES, DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE, TEXTURA FIRME PERO SUAVE. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN LA CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN LA CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAXIMO. MESOFILICOS AEROBICOS 10 000 000 COL/G MAX, COLIFORMES 400 COL/G MAX, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.</p> <p>ATUN EN AGUA, HOSPITAL Y GUARDERIA. LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARRAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA INDUSTRIE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTIENGA SOJA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVASE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EL ATUN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATUN ALETA ANARILLA) INTEGROS Y SANOS DE PRIMERA CALIDAD, PRECOCIDOS, ENVASADOS EN AGUA, EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS PARA PERMITIR SU ESTABILIDAD Y CALENTADOS SUFICIENTEMENTE PARA DESTRUIR TODOS LOS MICROORGANISMOS QUE PUEDAN MULTIPLICARSE O INACTIVAR LAS ENZIMAS QUE PUEDEN ORIGINAR PUTREFACCION O SER NOCIVOS, QUE ASEGURE SU ESTERILIDAD EN EL MOMENTO DE LA COMERCIALIZACION Y QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DEL CLOSTRIDIUM BOTULINUM, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLORES CARACTERISTICO DE LA ESPECIE, SABOR CARACTERISTICO Y AGRADABLE AL PALADAR, TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELASTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATUN ENLATADO NO DEBE CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE EN MAYOR CANTIDAD PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES. EL PRODUCTO ESTARA EXENTO DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70 PORCEN DE MASA DRENADA, ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS DE LA MORA SON MESOFILOS AEROBICOS 6.6 X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MAXIMO, ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NM(7) G MAXIMO.</p> <p>EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SODICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO PZOS DE DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL. EL PESCADO DEBE ESTAR LIBRE DE PIEL, ESPINAS, ESCAMAS, COAGULOS DE SANGRE, AGALLAS, VISCERAS Y MUSCULO MEDIO SUPERFICIAL. ESTARA CORTADO EN SEGMENTOS TRANSVERSALES DENTRO DE LA LATA CON UN MINIMO DE 1 A 2 CM DE LONGITUD EN CADA LADO, MANTENIENDO LA ESTRUCTURA ORIGINAL DEL MUSCULO, CON LOS PLANOS DE SUS CORTES DEL MUSCULO.</p>																	

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx

AM



					<p>TRANSVERSALES PARALELOS AL FONDO DE LA LATA. LA PROPORCION DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUETOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCION DE TROZOS DE CARNE INTERIORES A 1.2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATUN QUE ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES. ALTAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABERTO. ES MIGRATORIO Y DE MADUR RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUJN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.</p>	<p>ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. LATAS DE 1880 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTANO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TABAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EL ATUN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUETO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATUN ALETA AMARILLA) INTEGROS Y SANOS DE PRIMERA CALIDAD, PRECOCIDOS, ENVASADOS EN AGUA, EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS PARA PERMITIR SU ESTABILIDAD Y CALENTADOS SUFICIENTEMENTE PARA DESTRUIR TODOS LOS MICROORGANISMOS QUE PUEDAN MULTIPLICARSE O INACTIVAR LAS ENZIMAS QUE PUEDEN ORIGINAR PUTREFACCION O SER NOCIVOS, QUE ASEGURE SU ESTERILIDAD EN EL MOMENTO DE LA COMERCIALIZACION Y QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DEL CLOSTRIDIUM BOTULINUM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERISTICO DE LA ESPECIE, SABOR CARACTERISTICO Y AGRAADABLE AL PALADAR, TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELASTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATUN ENLATADO NO DEBE CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTERMINA YA QUE EN MAYOR CANTIDAD PUEDE DESENGENDAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES. EL PRODUCTO ESTARA EXENTO DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA, ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONSUMO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6.6 X 10(8) COLONIAS POR GRAMO</p>
				<p>21</p>	<p>9</p>	
				<p>21</p>	<p>9</p>	
				<p>21</p>	<p>9</p>	

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx



22		MERO FILETE RAC 90 G	22104-0223	480106070100	480	106	0701	00
<p>MAXIMO; PSICOFILOS 1.7X. 1019) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, COIFORMES 3.2 X 106) COLONIAS POR G MAXIMO, ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/ G MAXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SODICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2OS DE DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL. EL PESCADO DEBE ESTAR LIBRE DE PIEL, ESPINAS, ESCAMAS, CONGULIOS DE SANGRE, AGALLAS, VISCERAS Y MUSCULO MEDIO SUPERFICIAL, ESTARA CORTADO EN SEGMENTOS TRANSVERSALES DENTRO DE LA LATA CON UN MINIMO DE 1 A 2 CM DE LONGITUD EN CADA LADO, MANTENIENDO LA ESTRUCTURA ORIGINAL DEL MUSCULO, CON LOS PLANOS DE SUS CORTES TRANSVERSALES PARALELOS AL FONDO DE LA LATA, LA PROPORCION DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUJITOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 10% DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCION DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SEPA SUPERIOR AL 50% DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACCIDRICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATUN QUE ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO, CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.</p> <p>MERO EN FILETE. HOSPITAL. FILETE FRESCO; PESO POR RACION DE 90 G + 20 G. FILETES SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO. A GRANEL ENTERO. TROZO O FILETE CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROIAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO. PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG. ENHIELOSOS Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAS POR RACION, CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA. LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES UN PESCADO DE CABEZA GRANDE, DE COLOR VERDE-CAFE EN EL LOMO, DE VIENTRE MAS CLARO. UNA VARIEDAD ESTA CONSTITUIDA POR VARIOS PECES QUE TIENEN EL LOMO CAFE ROJIZO Y EL VIENTRE ROSADO. EN SUS COSTADOS APARECEN MANCHAS BLANCAS COLOCADAS EN FORMA LONGITUDINAL, ARRIBA DE LOS OJOS QUE SON VERDES HAY MAS DE DIEZ PUNTOS NEGROS Y LAS ALETAS SON DE COLOR CAFE. TIENEN ESCAMAS FINAS QUE CUBREN SU CUERPO. SU PROMINENTE MANDIBULA INFERIOR FUNCIONA COMO BOMBA ASPIRANTE MUY POTENTE, QUE SACA DE SUS ESCONDRIOS A PEQUEÑOS INVERTEBRADOS</p>								
		KILOGRAMO	126	314				\$316.50

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



	<p>COMO ALIMENTO. SU TALLA VA DESDE 125 CM HASTA 2.5 M. CON UN PESO DESDE 2 KG HASTA 320 KG. SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO, CONGELADO, FILETE O EN TROZO FILETE.- OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO, FRESCO Y SAÑO. LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS; CORTADO EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES, DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE Y TEXTURA FIRME PERO SUAVE. TROZO.- CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SAÑO. LA RODAJA O TROZO ES UNA SECCION DEL PESCADO MEDIANTE CORTES EFECTUADOS APROXIMADAMENTE EN ANGULO RECTO CON LA COLUMNA VERTEBRAL, CON O SIN PIEL, SU CARNE DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE, TEXTURA FIRME Y SUAVE. CONGELADO.- SON LOS FILETES O LONJAS DE PESCADO DE DIMENSIONES Y FORMAS IRREGULARES. SEPARADAS DEL CUERPO MEDIANTE CORTES PARALELOS A LA ESPINA DORSAL Y LOS TROZOS QUE SON CORTES DE ESAS LONJAS. SIN PIEL NI ESPINAS, OBTENIDOS DE PESCADOS SAÑOS Y QUE EN ESTADO FRESCO SON APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO, SOMETIDOS AL PROCESO DE CONGELACION. EXENTOS DE MICROORGANISMOS O DE SUSTANCIAS PROCEDENTES DE MICROORGANISMOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PHE 8 MAXIMO EN CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAX. MESOQUINOLAS AEROLIOS 10 000 000 COU/G MAX. COIFORMES 480 COU/G MAX. STAPHILOCOCCUS AUREUS 3 000 COU/G MAX. SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.</p>						
	<p>MERO EN FILETE. HOSPITAL. FILETE FRESCO: PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G. FILETES SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GUASSINE A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO. A GRANEL ENTERO, TROZO O FILETE CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG. ENHIELADOS Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMA/E POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES UN PESCADO DE CABEZA GRANDE, DE COLOR VERDE-CAFE EN EL LOMO, DE VIENTRE MAS CLARO, UNA VARIEDAD ESTA CONSTITUIDA POR VARIOS PECES QUE TIENEN EL LOMO CAFE ROJIZO Y EL VIENTRE ROSADO. EN SUS COSTADOS APARECEN MANCHAS BLANCAS COLOCADAS EN FORMA LONGITUDINAL, ARRIBA DE LOS OJOS QUE SON VERDES HAY MAS DE DIEZ PUNTOS NEGROS Y LAS ALETAS SON DE COLOR CAFE. TIENEN ESCAMAS FINAS QUE CUBREN SU CUERPO. SU PROMINENTE MANDIBULA INFERIOR FUNCIONA COMO BOMBA ASPIRANTE MUY POTENTE. QUE SACA DE SUS ESCONDRIJOS A PEQUEÑOS INVERTEBRADOS COMO ALIMENTO. SU TALLA VA DESDE 125 CM HASTA 2.5 M. CON UN PESO DESDE 2 KG HASTA 320 KG. SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO, CONGELADO.</p>						
	<p>MERO FILETE RAC. 120 G</p>	22104-0724	480106070100	480	106	0701	00
	<p>23</p>						
	<p>243</p>						
	<p>507</p>						
	<p>\$306.50</p>						

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Matepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



24	107 POLLO	PECHUGA DE POLLO	22104-0236	480107030000	480	107	0100	00	<p>Coordinación de Abastecimiento</p> <p>FILETE O EN TROZO FILETE.- OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO, FRESCO Y SANO. LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS, CORTADO EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES, DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE Y TEXTURA FIRME PERO SUAVE. TROZO.- CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO. LA RODAJA O TROZO ES UNA SECCION DEL PESCADO MEDIANTE CORTES EFECTUADOS APROXIMADAMENTE EN ANGULO RECTO CON LA COLUMNA VERTEBRAL CON O SIN PIEL, SU CARNE DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE, TEXTURA FIRME Y SUAVE. CONGELADO.- SON LOS FILETES O LONJAS DE PESCADO DE DIMENSIONES Y FORMAS IRREGULARES, SEPARADAS DEL CUERPO MEDIANTE CORTES PARALELOS A LA ESPINA DORSAL Y LOS TROZOS QUE SON CORTES DE ESAS LONJAS, SIN PIEL NI ESPINAS, OBTENIDOS DE PESCADOS SANOS Y QUE EN ESTADO FRESCO SON APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO, SOMETIDOS AL PROCESO DE CONGELACION. EXENTOS DE MICROORGANISMOS O DE SUSTANCIAS PROCEDENTES DE MICROORGANISMOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAX. MIESOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COLU/G MAX. COLIFORMES 400 COLU/G MAX. STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COLU/G MAX. SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.</p> <p>PECHUGA DE POLLO ENTERA CON HUESO. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMO CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO RELUTIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG. TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO RELUTIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAFE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO, PROCEDENTE DE ANIMALES SANOS Y BIEN ALIMENTADOS, DEBE SER ENTERA, CON HUESO, CON PIEL, SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL ANIMA A "POLLO" SE DEBE A LOS CARBONILOS VOLATILES. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COLU/G MAX. PLAGUICIDAS LIMITE</p>
									1366
									3414
									\$236.50

ca

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



		<p>MAXIMO (MG/KG) CARBAMIDO 0.5, DE METON-S-METILO 0.05, CLOPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLOPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOIOS 0.1.</p>							
	<p>25</p>	<p>PECHUGA DE POLLO DESHUESADA, HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACION DE 90 G ± 20 G. SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL. PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN) DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.</p>	<p>00</p>	<p>0301</p>	<p>480 107</p>	<p>480107030100</p>	<p>22104-0236</p>	<p>PECHUGA DE POLLO DESHUESADA RAC. 90 G</p>	<p>58</p>
	<p>26</p>	<p>PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTECK. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACION DE 90 G ± 20 G. SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL. PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN) DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.</p>	<p>00</p>	<p>0302</p>	<p>480 107</p>	<p>480107030200</p>	<p>22104-0236</p>	<p>PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTECK RAC. 90 G</p>	<p>378</p>
									<p>144</p>
									<p>944</p>
									<p>\$236.50</p>
									<p>\$236.50</p>



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCENTRALADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento



			27			22104-0236	PIERNA/MUSLO DE POLLO PIEZA 160 G	00	0400	480	480107040000	107	00	<p>PIERNA Y MUSLO DE POLLO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR PIEZA DE 160 G ± 30 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS. EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG. A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA PIERNA ES LA PARTE DEL POLLO QUE SE ENCUENTRA ENTRE LA PARTE INFERIOR DEL MUSLO Y SUPERIOR DE LAS PATAS. EL MUSLO ES LA PARTE DEL POLLO QUE SE ENCUENTRA EN LA PARTE INFERIOR DEL CUERPO Y LA PARTE SUPERIOR DE LA PIERNA. DEBEN SER ENTEROS, CON HUESO, CON PIEL, SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MAS OSCURA QUE LA PECHUGA POR CORRESPONDERA A LOS ORGANOS MAS EFECTADOS POR EL ANIMAL, DE OLORES AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A POLLO SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRINSECAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.</p>	1332		3328	\$147.80
			28			22104-0270	POLLO ENTERO S/WSC 1500G (R)	00	0500	480	480107050000	107	00	<p>POLLO ENTERO. HOSPITAL PESO SOLICITADO POR PIEZA 1500 G. ± 30 G SE DEBE FRACCIONAR EN 8 RACIONES 2 RACIONES DE PIERNA Y ALA, 2 RACIONES DE MUSLO, 4 RACIONES DE PECHUGA, PESO POR RACION 190 G ± 5 G. FRESCO A GRANEL ENTERO, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG. TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD,</p>	12		28	\$149.00

ca

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



	<p>CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EL POLLO ENTERO ES UN PRODUCTO CARNICO PROCEDENTE DE LA CANAL DE AVES SANAS SIN VISCERAS, PATAS NI CABEZA, PUEDE O NO TRAER LAS MENUDENCIAS COMO CORAZON, HIGADO, MOLLEJAS, LAS CUALES ESTARAN EMPACADAS EN BOLSAS DE PLASTICO Y COLOCADAS EN EL INTERIOR DE LA CANAL. EL POLLO ENTERO ES MAS BARATO QUE EL RACIONADO, AUNQUE SU FACTOR DE CORRECCION ES MAYOR Y SU DESARTICULACION ES FACIL, DEBE SER ENTERO, CON PIEL, TIENE UNA CARNE SUAVE Y JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, LIGERAMENTE ROSADO, CONSISTENCIA SUAVE PERO FIRME, CON OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO. (EL AROMA A POLLO SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP AUSLENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX; PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/NG) CABARRILO 0.5, DEAMETON 5, METILO 0.05, CLOPRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLOPRIFOS 0.1, DIELDRINOS 0.05, BROMIPOS 0.1.</p>										
29	BISTEC PIERNA RES RAC. 90 G	22104-0130	480108020000	480	108	0200	00		410	1024	\$346.50
30	BISTEC PIERNA RES RAC. 120 G	22104-0131	480108020000	480	108	0200	00		719	1797	\$342.50

al



31	CHAMBARETE DE RES RAC. 90 G	22104-0130	480108030000	480	108	0300	00	117	292	\$342.50
32	CHAMBARETE DE RES RAC. 120 G	22104-0131	480108030000	480	108	0300	00	250	623	\$342.50
33	FALDA DE RES	22104-0131	480108060000	480	108	0600	00	272	680	\$342.50

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



34	PULPA DE RES EN TROZO RAC. 90 G	22104-0130	480108070000	480	108	0700	00	<p>CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.</p> <p>PULPA DE RES EN TROZO, HOSPITAL Y GUARDERIA, PESO POR RACION DE 90 G ± 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.</p>	44	108	\$342.50	KILOGRAMO
35	PULPA DE RES EN TROZO RAC. 120 G	22104-0131	480108070000	480	108	0700	00	<p>PULPA DE RES EN TROZO, HOSPITAL Y GUARDERIA, PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.</p>	129	321	\$342.50	KILOGRAMO
36	PULPA DE RES MOLIDA	22104-0131	480108070100	480	108	0701	00	<p>PULPA DE RES MOLIDA, HOSPITAL Y GUARDERIA, FRESCO A GRANEL EN TAPAS, PICADA O MOLIDA, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.</p>	486	1214	\$342.50	KILOGRAMO

Handwritten signature



37	SUBGRUPO 109 HUEVO	HUEVO ENTERO FRES PZA 55 G	22.104-0131	48010901000	480	109	0100	00	HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 55 G A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 55-65 G. EN EMPAQUES DE CARTON O PLASTICO TRANSPARENTE, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN, ACOMODADAS DENTRO DE UNA TAPA, QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG. MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVASE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA, FORMADO POR YEMA, CLARA O ALBUMINA Y CASCARON. LA YEMA ES LA PORCION CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE, COLOR AMARILLO, TEXTURA VISCOSA COLOIDAL, RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA. LA ALBUMINA TIENE UNA PORCION DENS Y FIRME, FORMADA POR LAS CAPAS QUELAGHEROSA Y QUELAZA; OTRAS DOS CAPAS DE ALBUMINA FLUIDA Y DENSA; SEGUIDA DE OTRA CAPA DE MEMBRANAS INTERIORES CON UN REVESTIMIENTO PROTECTOR LLAMADO CUTICULA. ES POROSO, LO QUE PERMITE QUE ENTREN Y SALGAN GASES; AL ENFRIAR EL HUEVO ESTE ESPACIO SE AGRANDA. EL HUEVO FRESCO ES AQUEL QUE PRESENTA UN OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CON UN TIEMPO MAXIMO DE 15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA CAMARA DE AIRE ARENAS PERCEPTIBLE. EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA, PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO. LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS OSCURO. DEBE EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA, PH DE 6 A 8. MESORHUCOS AEROBIOS MAX., 100.000 COL/G; SALMONELLA EN 25 G. AUSENTE; COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G.; STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 10 UFC/G.; METALES PESADOS Y METALOIDES (LIMITE MAXIMO MG/KG) PB 0.1. HG (LIMITE MAXIMO) BACITRACINA 4.8 U.I./G. CLOROTETRACICLINA 0.05 MG/KG. DIHIDROSTREPTOMICINA 0.05 MG/KG. ETRITROMICINA 0.03 MG/KG. FLUBENAZOLE 0.4 MG/KG. NEOMICINA 0.2 MG/KG. NOVOCIOLINA 0.1 MG/KG. HISTATINA 4.3 MG/KG. OLEANDOMICINA 0.1 MG/KG. OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG, PENICILINAS 0.018 MG/KG. POLIMIXINA B5 U.I./G. ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG. TETRACICLINA 0.3 MG/KG. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) ALDRIN DIELDRINA 0.1; CLORDAN 0.02; CLORFENIFENOS 0.05; CUMAFOS 0.05; DICLORVOS	862	2154	\$76.50
----	-----------------------	-------------------------------	-------------	-------------	-----	-----	------	----	---	-----	------	---------

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx

ca





40	LECHE DESC. ULTRAPASTEURIZADA 250 ML	22104-0179	480201010100	480 201	0101 00			59	146
<p>LCGERAMENTE AMARILLENTO; OLORES Y SABORES CARACTERÍSTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO CLASIFICACIÓN SANITARIA DE LA LECHE, CONTENIDO DE GRASA. EN ESTA LECHE DEBE VENIR LA LEYENDA NO POSEE EL MISMO VALOR NUTRITIVO QUE LA LECHE ENTERA. DEBE INDICAR EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR LITRO, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE. SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE DE TEMPERATURA AMBIENTE Y CIERRE HERMÉTICO, CON UNA VIDA MEDIA DE 30 DÍAS. ES IMPORTANTE QUE SU RECONSTITUCIÓN SE REALICE SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN EN EL ENVASE (UTILIZANDO AGUA HERVIDA O POTABLE), PARA GARANTIZAR EL CONTENIDO NUTRIMENTAL, CORROBORAR SOLUBILIDAD (MEZCLA HOMOGÉNEA), SABOR Y OLORES.</p> <p>LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA. ENVASE TETRABRICK DE 250 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN ÁREAS AUTORIZADAS DETERMINADAS EN CADA UNIDAD HOSPITALARIA ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LA REGULACIÓN VIGENTE. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE DESCREMADA Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TÉRMICO EN UNA RELACIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACIÓN VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROPIAS DE LA LECHE: MÍNIMO 30 G/L; CASEÍNA MÍNIMO 21 G/L, 70% POREN (M/M); GRASA BUTÍRICA MÁXIMO 5 G/L; LACTOSA MÍNIMO 43 G/L; MÁXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MÍNIMO 83 G/L DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 IU/L) DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACIÓN Y ENTRE 5 A 7.5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 IU/L) DEFUSIDAD A 15°C. 1.011 G/M; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MÍNIMO 1.3 G/L; MÁXIMA 1.7 G/L; ÍNDICE DE REFRACCIÓN A 20°C MÍNIMO 37 MÁXIMO 39; PUNTO CROSCÓPICO ENTRE -0.510°C (-0.530°PH) Y -0.536°C (-0.566°PH). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CLORURADAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIÓTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS: PATOGENOS COIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LÍMITES MÁXIMOS DE 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MG/L SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR BLANCO, CONSISTENCIA LÍQUIDA SIN SEDIMENTOS, OLORES Y SABOR CARACTERÍSTICO (SIN RANCIDEZ). LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NOMINATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO; INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO</p>									
PAQUETE									
\$17.50									

*Handwritten signature*

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx

*Handwritten signature*



			<p>41</p>				<p>LECHE DESC. ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML</p>		<p>22104-0179</p>	<p>4802010101</p>	<p>480 201 0101 01</p>	<p>PAQUETE</p>	<p>2098</p>	<p>5244</p>	<p>\$44.50</p>
--	--	--	-----------	--	--	--	--	--	-------------------	-------------------	------------------------	----------------	-------------	-------------	----------------

PREFERENTE, PAÍS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVASE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERASE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUELES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION, UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C Y SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.

LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA ENVASE TETRABRICK DE 1000 ML PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS DETERMINADAS EN CADA UNIDAD HOSPITALARIA ENVASADO Y ETIQUETADA CONFORME A LA REGULACION VIGENTE ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE DESCREMADA Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS: PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 21 G/L, RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70/POUNCE (W/W); GRASA BUTIRICA MAXIMO 5 G/L; LACTOSA MINIMO 43 G/L, MAXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/A 1033 A 2233 U/L, DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7.5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 U/L). DENSIDAD A 15°C, 1.031 G/ML; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37; MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE - 0.510°C (- 0.530°H) Y - 0.536°C (- 0.560°H). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA, LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR BLANCO, CONSISTENCIA LIQUIDA SIN SEDIMENTOS, OLORES Y SABOR CARACTERISTICO SIN RANCIDEZ, LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx

*[Handwritten signature]*





											43
		<p>CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVASE EN LUGAR FRESCO Y SECO", "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE", "REFRIGERARSE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D", SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION, UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C Y SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.</p>	00	0300	201	480	480201030000	22104-0179	LECHE ENTERA EN POLVO 340G	6	14
		<p>LECHE ENTERA EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA COMO RESERVA DE LECHE EN CASO DE EMERGENCIA EN HOSPITALES, LATA DE 340G ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA ELIMINACION CUANDO MENOS DEL 96PORCEN DEL AGUA PROPIA DE LA LECHE ENTERA, SOMETIDA PREVIAMENTE A UN PROCESO DE PASTEURIZACION, DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS: PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 2.7PORCEN; GRASA BUTIRICA MINIMA 26 PORCEN; LACTOSA 3PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMA 69 PORCEN; HUMEDAD MAXIMA 4PORCEN; ACIDEZ TITULABLE EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DETERMINADA EN LA MUESTRA REHIDATADA AL 10PORCEN NO SERA MAYOR AL 0.17PORCEN, EL INDICE DE INSOLUBILIDAD DETERMINADA EN LA MUESTRA REHIDRATADA AL 10PORCEN NO SERA SUPERIOR AL 0.5 ML Y EL SEDIMENTO NO EXCEDERA EL DISCO NO. 2 DEL METODO DEL DISCO DE AMERICAN DRY MILK INSTITUTE INC. O SU EQUIVALENTE, MESOFILICOS AEROBICOS 10 000 UFC/G; ORGANISMOS COLIFORMES 10 NMP/G; ESCHEBACHIA COLINEGATIVO; STAPHYLOCOCCUS AUREUS NEGATIVO; SALMONELLA SPNEGATIVO EN 25/G. COMERCIALMENTE ESTERIL, SIN CONTAMINANTES Y GERMINES PATOGENOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES: COLOR UNIFORME BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO; OLOR Y SABOR AGRADABLE, EXENTA DE PARTICULAS, CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO CLASIFICACION SANITARIA DE LA LECHE, CONTENIDO EN GRASA Y PROTEINA EN G/L, NUMERO DE LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, DEBE TENER BUENA SOLUBILIDAD, EMPAQUE EN BUENAS CONDICIONES Y PERFECTAMENTE CERRADO. ENVASADA AL ALTO VACIO PUEDE CONSERVARSE DE 2 A 3 AÑOS EN BOTE CERRADO. SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE SU VIDA MEDIA ES DE 30 DIAS Y REQUIERE DE</p>	00	0300	201	480	480201030000	22104-0179	LECHE ENTERA EN POLVO 340G	6	14
											\$104.50

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx



44	LECHE ENTERA EVAPORADA O CONCENTRADA ULTR 500 ML	22104-0179	480201030101	480	201	0301	01	<p>TEMPERATURA AMBIENTE Y CIERRE HERMETICO. ES IMPORTANTE QUE SU RECONSTITUCION SEA SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN EN EL ENVASE (UTILIZANDO AGUA HERVIDA), YA QUE PUEDEN VARIAR DE UNA MARCA A OTRA, CORRIORANDO SOLUBILIDAD (MEZCLA HOMOGENEA) Y SABOR, PARA EVITAR LA FORMACION DE GRUÑADOS, PRIMERO AGREGAR EL AGUA Y LUEGO LA LECHE.</p> <p>LECHE ENTERA EVAPORADA O CONCENTRADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL Y GUARDERIA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA ELIMINACION PARCIAL DEL AGUA DE LA LECHE HASTA OBTENER SOPORCEN DE CONCENTRACION DE SOLIDOS DE LA LECHE Y GRASA, DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y BACTERIOLOGICAS PROPIAS PROPIAS DE LA LECHE EXPRESADAS EN SOLIDOS NO GRASOS MINIMO 34 GRAMOS POR LITRO; GRASA BUTIRICA MINIMO 7.5% PORCEN; ADICION DE VITAMINA A MINIMO 4.000 U.I. Y 400 U.I. DE VITAMINA D POR LITRO; SOLIDOS TOTALES PROVENIENTES DE LA LECHE DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CLASIFICACION SENSORIALES, ETIQUETADO Y CONTENIDO NUTRIMENTAL, NUMERO DE LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. REQUIERE SU RECONSTITUCION AGRGANDO SOPORCEN DE AGUA HERVIDA. SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO (15°C). SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 1 AÑO CON EL AVANCE DEL TIEMPO SE MODIFICA UN POCO EL VALOR BIOLÓGICO DE SUS PROTEINAS. SE PIERDE EL SOPORCEN DE CLUCOSOLAMINA, SOPORCEN DE VITAMINA C Y EL 40 PORCEN DE FIBROINA. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. SU VIDA MEDIANA ES DE 6 A 8 DIAS.</p>	6	14	\$25.50
45	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	22104-0179	480201030100	480	201	0303	00	<p>LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL Y GUARDERIA TETRABRICK CON CAPACIDAD DE 1000 ML ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA LECHE ENTERA DE VACA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROPIAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMAS 30 GRAMOS POR LITRO; CASEINA MINIMO 21 G/L, RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70% PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA MINIMO 30 GRAMOS POR LITRO; LACTOSA MINIMO 43 MAXIMO 50 GRAMOS POR LITRO; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD MINIMO 1.029 ; ACIDEZ ( ACIDO LACTICO ) MINIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL (1033 A 2233 U/I), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7.5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 U/L); DENSIDAD A 15°C MINIMO 1.029 G/ML; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L; MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE -</p>	804	2010	\$44.50

ca



	<p>0.510°C (-0.5307H) Y -0.536°C (-0.5607H). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS CONIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MG/L CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO SIN PARTICULAS EXTRAÑAS, SABOR Y OLORES CARACTERISTICOS SIN RANCIEDAD). ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NOMINATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE EN REFRIGERACION", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. DEBE CONTENER LA INFORMACION NUTRIMENTAL, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D3". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 °C. SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.</p>						
	<p>LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO TETRABRICK CON CAPACIDAD DE 1000 ML ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA SOMETIDA A UN PROCESO DE ESTANDARIZACION, A FIN DE AJUSTAR EL CONTENIDO DE GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS: PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 21 G/L; RELACION CASEINA:PROTEINA AL MENOS DE 70:30 (M/M); GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L; LACTOSA MINIMO 43 G/L; MAXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L; MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD A 15° C. MINIMO 1.029 G/ML; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO. PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE -0.510°C (-0.5307H) Y -0.536°C (-0.5607H). DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL (1033 A 2233 U/L) DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7.5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 U/L) LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES</p>	<p>PAQUETE</p>	<p>1803</p>	<p>4506</p>	<p>\$44.50</p>		

46



						<p>CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOMINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBICOS Y ANAEROBICOS, TERMOFILICOS AEROBICOS Y ANAEROBICOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVENSE EN LUGAR FRESCO Y SECO" "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE", "REFRIGERARSE DESPUES DE ABRIRESE" EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EMBRIGON DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL CQUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES, DEBE CONTENER LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO SIN PARTICULAS EXTRAÑAS, SABOR Y OLORES CARACTERISTICOS (SIN RANGECIDAD); SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.</p>					
47	202 DERIVADOS LACTEOS	22.10243	480202010100	480	202	00	0.0101	00	192	479	572.00

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



		<p>Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISIQUÍMICAS, DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACIÓN Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LETENDAS CONSERVENSE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LETENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLORES FUERTES O FETIDOS. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE. SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS. ALMACENADOS CON ESTRUCTA LIMPIEZA Y A PRIUEBA DE FAUNA NOCIVA NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FIEGULAS O PRODUCTOS PARA CUJAR, DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FISICAS QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 35 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.</p>						<p>48</p>
		<p>QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 400 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES. ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO. A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUARO. ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO. CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILINDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON FESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO O DEL PAIS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS: PROTEINAS, 18PORCEN, GRASA, 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 58PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/GSALMONELLA SP/PAUSENTE EN 25 GRAMOS. LISTERIA MONOCITOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: CONSISTENCIA BLANDA ELASTICA Y FIRME. COLOR BLANCO. OLORES LACTEOS SIN NOTAS EXTRAÑAS. SABOR LIGERO SUAVE Y AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISIQUÍMICAS</p>				<p>22100243</p>	<p>480202010101</p>	<p>480 202 0101 01</p>
		<p>PAQUETE</p>						<p>304</p>
								<p>758</p>
								<p>\$142.00</p>

an



										49	642	1603	\$288.00			
										QUESO PANELA 1000 G						
										22100243	4802030102	480	202	0101	02	
										<p>DOMICILIO DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLORES FUERTES O FETIDOS. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 °C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE. SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS. ALMACENADOS CON ESTRUCTURA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.</p> <p>QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA AUTORIZADA. PAQUETE DE 1000 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES. ES UN QUESO FRESCO PENSADO O NO. A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO. ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO. CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILINDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO O DEL PAIS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS: PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 58PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALIS 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 10000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G; S/MONELLA SPP. AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES: CONSISTENCIA BLANDA, ELASTICA Y FIRME, COLOR BLANCO. OLOR LACTEO SIN NOTAS EXTRAÑAS. SABOR LIGERO SUAVE Y AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS</p> <p>CARACTERISTICAS SENSORIALES: ETIQUETADO DEBE SER ALTA LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVENSE EN REFRIGERACION EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA. EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LETENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLORES FUERTES O FETIDOS. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 °C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE. SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS. ALMACENADOS CON ESTRUCTURA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA</p>						

ca





	51	22104-0243	480202010200	480	202	0102	00	<p>ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.</p> <p>QUESO OAXACA HOSPITAL PAQUETE DE 500 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, POR MEDIO DE CUJAO NATURAL O ARTIFICIAL Y CULTIVOS LACTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS: PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 1.000 UFC/G; SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; ESTAR EXENTOS DE ESCHERICHIA COLI, MICROORGANISMOS PATOGENOS, HONGOS Y LEVADURAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES: TEXTURA ELASTICA, FIBROSA Y HOMOGENEA. COLOR BLANCO MAREIL O CREMA, OLOR LACTEO, SABOR A LECHE SUAVE Y AGRADABLE. ES UN QUESO FUNDIBLE Y CORTABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LETRAS DE CONSERVASE EN REFRIGERACION, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y CON LECHE PASTEURIZADA. FECHA DE CADUCIDAD: MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE. DEBE ESTAR ALMACENADO EN ESPACIOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA. EL QUESO OAXACA FRESCO O BIEN FABRICADO SE DETECTA AL SEPARAR LAS TIRAS. SE APRECIAN LAS HEBRAS A LA SEMANA SE EMPIEZAN A SEPARAR LAS HEBRAS EN BLOQUE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 6 A 15 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION, POR LA MENOR PRESENCIA DE AGUA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y</p>
						7	16	<p>PAQUETE \$129.50</p>

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

Libramiento Poniente Av. Politecnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepoc, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



	52	REQUESON SIN SAL 500 G	22104-0243	480202010300	480	202	0103	00	<p>REQUESON SIN SAL HOSPITAL VERIFICAR EMPRESA, MARCA Y EMPAQUE QUE GARANTICEN LA CALIDAD, POR SU ALTO RIESGO DE CONTAMINACION DE 500 G EN ENVASE PLASTICO QUE IMPIDA SU CONTAMINACION PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DEL SUERO DE LECHE ENTERA, SEMIDRESECMADA, O DESCREMADA PASTEURIZADA DE VACA, EL CUAL ES COAGULADO POR CALENTAMIENTO EN MEDIO ACIDO PARA FAVORECER LA OBTENCION DE LA CUAJADA, LA QUE ES SALADA, DRENADA, MOLDEADA, EMPACADA Y ETIQUETADA Y POSTERIORMENTE REFRIGERADA PARA SU CONSERVACION DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD, DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS: PROTEINAS MIN 10PORCEN; GRASA MIN 5PORCEN; HUMEDAD MAXIMA 80PORCEN; LIMITE MAXIMO DE FOSFATASA RESIDUAL 4 UFG; ASERICO 02 MG/NG; PLOMO 0.5 MG/NG; ORGANISMOS COLIFORMES TOTALES 5100 UFC/G; SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES AUSENTE EN 25 GRAMOS; VIBRIO CHOLERAE AUSENTE EN 50 GRAMOS; ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA NEGATIVA; MOHOS Y LEVADURAS 500 UFC/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 1000 UFC/G. CON CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA.- BLANDA Y SUAVE, DE SABOR, OLOR Y COLOR CARACTERISTICO (LACTEO); ETIQUETADO DEBERA SEMALAR MARCA, NOMBRE, ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, LISTA Y CANTIDAD DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, LOTE, FECHA DE ELABORACION, FECHA DE CADUCIDAD Y LAS LETENDAS CONSERVENSE EN REFRIGERACION, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. DEBE CONTENER LA INFORMACION NUTRIMENTAL NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 3 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU</p>
		PAQUETE			6	14		\$72.50	

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxca., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx

*Handwritten signature*



53	22104-0243	4802020200	480	202	0202	00	<p>QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERIA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G., ENVUELTA EN PLASTICO AL ALTO VACIO, EMPACADAS EN CABA EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MOLENDADA DE QUESOS NATURALES CON DIFERENTES GRADOS DE MADURACION, MEZCLA Y ESTANDARIZACION DE ESTOS POR ADICION DE PROTEINAS DE ORIGEN LACTEO Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, COCINADAS BAJO TRATAMIENTO TERMICO CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES, LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELICULA O BOLSA PLASTICA IMPERMEABLE, PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, REBANABLE, MADURADA Y PRENSADA; FORMA RECTANGULAR O CILINDRICA (BLOQUE) CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 180 G. A 4 KG., CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES; SE PERMITEN ESTABILIZADORES DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 16 - 22PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 48PORCEN, LACTOSA 5PORCEN, SAL 1.5 - 2.5PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCITOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON TEXTURA ELASTICA Y LISA, COLOR AMARILLO A NARANJA, OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERISTICO SIN NOTAS EXTRAÑAS; SABOR SUAVE, LIBRE DE NOTAS EXTRAÑAS COMO RANCIDIZ O DE QUESO NOTU MADURO. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, ETIQUETADO Y VARIACION Y VARIACION DEL QUESO, CON LAS LETENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVASE EN REFRIGERACION, INDICANDO EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. DEBE ALMACENARSE CON ESTRUCTURA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 90 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.</p>
							PAQUETE
							123
							306
							\$23.90



54	QUESO AMERICANO REB 20 G. 1000 G	22104-0243	4802020203	480 202 0202 03	<p>QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERIA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G. ENVUELTA EN PLASTICO AL ALTO VACIO, EMPACADAS EN CAJA DE CARTON O BOLSA IMPERMEABLE DE 1000 G. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MOLENDIA DE QUESOS NATURALES CON DIFERENTES GRADOS DE MADURACION, MIZCLA Y ESTANDARIZACION DE ESTOS POR ADICION DE PROTEINAS DE ORIGEN LACTEO Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, COCHINADAS BAJO TRATAMIENTO TERMICO CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES, LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELICULA O BOLSA PLASTICA IMPERMEABLE. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, REBANABLE, MADURADA Y PRENSADA; FORMA RECTANGULAR O CILINDRICA (BLOQUE) CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 180 G. A 4 KG. CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES; SE PERMITEN ESTABILIZADORES DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 16 - 22%PORCEN, GRASA 24%PORCEN, HUMEDAD MAX. 48%PORCEN, LACTOSA 5%PORCEN, SAL 1.5 - 2.5%PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALIS 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G; SALMONELLA SPP AJUENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES SENSORIALES SON TEXTURA ELASTICA Y LISA; COLOR AMARILLO A NARANJA, OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERISTICO SIN NOTAS EXTRAÑAS; SABOR SUAVE, LIBRE DE NOTAS EXTRAÑAS COMO RANCIDEZ O DE QUESO MUY MADURO, DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CABACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. CON LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVASE EN REFRIGERACION, INDICANDO EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. DEBE ALMACENARSE CON ESTRUCTURA LIMPIEZA YA PRUEBA DE FAUNA NOCIVA REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 90 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.</p>	3	7	\$167.50
55	QUESO ARELEO 500 G	22104-0243	480202020400	480 202 0204 00	<p>QUESO ANEJO HOSPITAL DE 500 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCRADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE ENTERA DE VACA, POR MEDIO DE CUJAO CON ADICION DE SAL DIRECTAMENTE A LA PASTA, PUDIENDO CONTENER O NO CLORURO DE CALCIO ANHIDRIDO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02 PORCEN DE CULTIVO LACTICO. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS MIN 26%PORCEN, GRASA MIN 27%PORCEN, HUMEDAD MAX. 34%PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALIS 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS</p>	10	23	\$139.00

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



				56					PAQUETE	3	\$282.50
--	--	--	--	----	--	--	--	--	---------	---	----------

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



					57						
	<p>DIAS ALMACENADOS CON ESTRUCTURA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO POSTERIOR A 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION O ACORDES A LAS DISPOSICIONES DE LA SECRETARIA DE SALUD, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.</p> <p>QUESO COTTAGE BAO EN GRASAS HOSPITAL Y GUARDERIA EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAO PRESCRIPCION DIETETICA, DE 300G, EN ENVASE PLASTICO, CON SELLO DE GARANTIA, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO BLANCO, SUAVE, EN GRUMOS, OBTENIDO DE LA LECHE PASTEURIZADA DESCREMADA O DE LECHE EN POLVO DESCREMADA DE VACA, CON CULTIVOS LACTICOS EN LA LECHE, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN UNA CANTIDAD DE 0.02 COMO MAXIMO, CUAJADO EN CONDICIONES DEFINIDAS DE TIEMPO Y TEMPERATURA, DESUERADO EN FORMA MECANICA, SALADO CON SALMUERA DIRECTO A LA MASA, NO ES PRENSADO, DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS GRASA BUTIRICA MAXIMO 10PORCEN; HUMEDAD MAXIMO 80PORCEN; PROTEINAS DE 10 A 12 PORCEN; CLORURO DE SODIO MAXIMO 10PORCEN; PH MAXIMO 4.5; MAXIMO 5; ESCHERICHIA COLI MAX 100 UFC/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS UFC/G; MOJADO 100; SALMONELLA NEGATIVO; HONGOS UFC/G; MAXIMO 500; LEVADURA UFC/G; MAXIMO 500 CARACTERISTICAS SENSORIALES TIENE COLOR BLANCO; GRANULOS BLANDOS DE CUAJADA, SABOR Y OLORES CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LETENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVASE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLORES FUERTES O FETIDOS POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS ALMACENADOS CON ESTRUCTURA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1.4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION. LA</p>			22104-0243	480	48020200700	0207	00	PAQUETE	28	\$75.90

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



58	22104-0243	48070203801	480	202	0208	01		<p>QUESO MANCHEGO 500 G</p>	<p>QUESO MANCHEGO HOSPITAL Y GUARDERIA DE 500 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCAJADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO ELABORADO CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA Y LIBRE DE ALCALIZANTES, COAGULADA POR MEDIO DEL CUARO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS. SE ADICIONA SAL A LA CUAJADA EN SALMUERA O POR FROTACION, CLORURO DE CALCIO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN Y COLORANTE PERMITIDO. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE, REBANABLE Y COMPACTA, MADURADA Y PRENSADA; FORMA CILINDRICA CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 200 G A 10 KG CON TIEMPO DE MADURACION DE 2 SEMANAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO- QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS: PROTEINAS 20PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 50PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERISTICAS SENSORIALES: TEXTURA SEMIBLANDA, LIGERAMENTE QUEBRADIZA, COLOR AMARILLO CREMA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES: ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. INCLUIR LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y CONSERVASE EN REFRIGERACION, INDICAR EL PORCEN DE GRASA, MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. DEBE ALMACENARSE CON ESTRUCTURA LIMPIEZA Y A PROBEA DE FAUNA NOCTIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 °C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 30 A 45 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.</p>	PAQUETE	27	67	\$155.40
----	------------	-------------	-----	-----	------	----	--	-----------------------------	---	---------	----	----	----------

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*



59	QUESO MANCHEGO 1000 G	22104-0243	4802020802	480	202	0208	02	PAQUETE	20	49	\$307.90
60	YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA 1000 ML	22104-0276	480202030001	480	202	0300	01	PIEZA	57	142	\$44.50

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx



						<p>61</p> <p>YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA 150 ML</p>			<p>SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS: PROTEINAS 3.6 PORCEN; GRASA MINIMO 2.4PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2 000 000 UFC /G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP.: LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACION DE 1° A 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOSIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLORES AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE, DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVENSE EN REFRIGERACION, LOTE DE FABRICACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE, NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO, SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS, REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10 °C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACTIVIDAD BACTERIANA, PROVOCANDO UNA ACIDEZ INDESEABLE.</p>			<p>PIEZA</p>		<p>129</p> <p>321</p> <p>\$91.00</p>

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



	<p>CON SU VISCOSIDAD CARACTERÍSTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO DE LA FERMENTACIÓN LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LETENDA, CONSERVASE EN REFRIGERACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10° C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACCION BACTERIANA Y AUMENTO EN LA ACIDEZ.</p>							
	<p>YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA HOSPITAL NO INDIVIDUAL. SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 1 LITRO EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES. EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA DESHIDRATADA, HOMOGENEZADA, ENRIQUECIDA CON EXTRACTO SECO, SOMETIDA A UN PROCESO DE COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FÍSICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS: PROTEÍNAS 3.6 PORCEN; GRASA 0 A 1PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES. HUMEDAD 87PORCEN; SÓLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 26.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO. 2,000,000 UFC/G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP. LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUÍMICOS. CON VISCOSIDAD CARACTERÍSTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACION DE 1° A 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOSIDAD CARACTERÍSTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LETENDA, CONSERVASE EN REFRIGERACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10° C PARA EVITAR LA</p>							

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



GRUPO 3 FRUTAS Y VEGETALES	63	CABA	22104-0055	480301010000	480	301	0100	00	ACTIVACION DE LA ACCION BACTERIANA Y AUMENTO EN LA ACIDEZ.	Kilogramo	23	57	\$124.50
GRUPO 3 FRUTAS Y VEGETALES	64	CIRUELA ROJA	22104-0093	480301050200	480	301	0502	00	CIRUELA ROJA HOSPITAL. A GRAN EL PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *EL FRUTO ES UNA DRUPE EN FORMA REDONDA CON DIAMETRO DE 4 CENTIMETROS APROXIMADAMENTE, DE PULPA JUGOSA, DULCE Y DE OLOR SUAVE; EN LA CIRUELA ROJA, LA CASCARA (EPICARPIO) ES ROJA, DELGADA, LISA, CON CIERTO CONTENIDO DE CERA Y PROTEGE LA PULPA (MESOCARPIO); EN EL CENTRO SE ENCUENTRA UNA SOLA SEMILLA DE FORMA ALMENDRADA, LA CUAL ESTA PROTEGIDA POR EL ENDOCARPIO (HUESO) QUE ES DURO. EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO Y LIMPIO, CON CONSISTENCIA FIRME Y AUSENCIA DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN LOS TIPOS DE DEFECTOS QUE EXISTEN DEFECTOS MENORES ESCASAS RASPADURAS SUPERFICIALES HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM LEVES QUEMADURAS DE SOL DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (SPOREN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN SPORGEN DE FRUTA, HERIDAS CICATRIZADAS HASTA DE 2 CM Y QUEMADURAS DE SOL QUE COBRAN HASTA 30% DE LA SUPERFICIE. DEFECTOS CRITICOS MAGULLADURAS QUE AFECTEN MAS DEL 30% DEL FRUTO. HERIDAS NO CICATRIZADAS, DEFORMACIONES SEVERAS. PARA EFECTOS DE COMPRA EN EL IMSS, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. DEBE ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS; COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. VERIFICAR INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE ADEMAS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	Kilogramo	573	1431	\$124.50



65	CIBUELA PROCESADA DESHIDRATADA	22104-0093	480301050300	480	301	0503	00	KILOGRAMO	8	20	\$113.90
66	DURAZNO	22104-0114	480301060000	480	301	0600	00	KILOGRAMO	201	502	\$126.50

*Handwritten mark*

*Handwritten signature*



67	GUAYABA	22104-0149	48030110000	480	301	1000	00	<p>GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SOLDADO (SIN CARPICO), DE LA FAMILIA DE LAS MIRTACEAS, DEL TIPO DE LAS BAYAS, CARNOSO, DE FORMA REDONDEADA, LIGERAMENTE PERIFORME, DE 5 CM DE DIAMETRO; TIENE CASCARA COLOR VERDE, VERDE AMARILLO O AMARILLO CLARO, DELGADA Y LISA; LA PULPA ES FUERTEMENTE AROMATICA Y AGRIDULCE, DE CONSISTENCIA FIRME Y EN EL CENTRO ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS DURAS QUE CONTIENEN TANTAS VITAMINAS COMO LA PULPA. EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE SOLIDOS TOTALES SOLUBLES (NO MENORES DE 7PORCEN) Y LA ACIDEZ TITULABLE (NO MAYOR DE 1PORCEN) ESTABLECIDA POR LA SARH Y SSA. ESTAN SUJETAS A LA TOLERANCIA. LAS HOJAS DE PSIDIUM GUAYAVA CONTIENEN QUERCETINA QUE ES UN PRINCIPIO ANTIESPASMODICO Y PROBABLEMENTE ANTI-DIARREICO EXISTEN 3 GRADOS DE CALIDAD Y EN TODOS ELLOS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE GRIETAS O DE MAGULLADURAS, ACENTUADAS ABUNDANTES RASPADURAS O COSTRAS EXTERNAS, DE HERIDAS NO CECATIZADAS O DE PUGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERISTICOS. SE DEBE VERIFICAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO Y EL GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO. NO SE DEBEN RECIBIR FRUTOS CON DEFECTOS MAYORES O CRITICOS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPRIBAN PESO NETO DE ENTREGA.</p>	920	2300	\$56.50
68	JICAMA	22104-0166	480301110000	480	301	1100	00	<p>JICAMA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *BOTANICAMENTE ES UNA LEGUMINOSA, RAZ TUBEROSA FORMADA POR UNO O VARIOS SEUDOTUBERCULOS, CON FORMA DE TROMPO DE BASE APLANADA Y APICE OBTUSO, DE DIVERSOS TAMAÑOS Y PESO, VARIA DE 500 A 1000 G, LA CUBIERTA ES FIBROSA Y DE COLOR BEIGE, LOS TEJIDOS INTERIORES BLANCOS, LIGERAMENTE TRANSPARENTES, CON FIBRILLAS DE HEMICELULOSA CON ALTO CONTENIDO ACUOSO, ES DE OLORES FRESCO, SABOR LIGERAMENTE DULCE, TEXTURA FIRME Y CRUJIENTE. AL MADURAR LA RAZ AUMENTA SU CONCENTRACION DE ALMIDON. EXISTEN DOS TIPOS LA JICAMA DE AGUA Y LA JICAMA LECHOSA QUE DEPENDEN DEL GRADO DE MADUREZ CADA RAZ DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, ABRUGAS, MAGULLADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. RECHAZAR FRUTOS CON ADHERENCIA SIGNIFICATIVA DE TIERRA (LODO) QUE ALTERA EL PESO BRUTO SOLICITADO Y QUE REPRESENTA UN FACTOR DE RIESGO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPRIBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.</p>	479	1196	\$36.20



69	LIMÓN AGRO	22104-0188	480301130000	480	301	1300	00	<p>COORDINACIÓN de Abastecimiento</p> <p>LIMÓN AGRO HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIÁMETRO; CASCARA HABITUALMENTE DELGADA, BRILLANTE DE COLOR VERDE, OLOR FRESCO Y SUAVE, LA PULPA ESTA FORMADA POR GANOS MUY JUGOSOS DE GUSTO ACIDO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE PUTRIDICION, DE HERIDAS O DE PLAGAS, DEBE TENER FORMA, COLOR, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO. EL LIMÓN PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON, PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE, UN CONTENIDO DE JUGO DE 42.7PORCEN EN PESO, SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6.8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CITRICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LAS TOLERANCIAS MARCADAS POR LA SARH Y LA SSA, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA, COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.</p>	397	841	\$43.90
70	LIMÓN CON SEMILLA	22104-0188	480301130100	480	301	1301	00	<p>LIMÓN CON SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIÁMETRO; CASCARA HABITUALMENTE DELGADA, BRILLANTE DE COLOR VERDE, OLOR FRESCO Y SUAVE, LA PULPA ESTA FORMADA POR GANOS MUY JUGOSOS DE GUSTO ACIDO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE PUTRIDICION, DE HERIDAS O DE PLAGAS, DEBE TENER FORMA, COLOR, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO. EL LIMÓN PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON, PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE, UN CONTENIDO DE JUGO DE 42.7PORCEN EN PESO, SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6.8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CITRICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LAS TOLERANCIAS MARCADAS POR LA SARH Y LA SSA, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA, COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.</p>	12	29	\$43.90
71	MANDARINA REYNA	22104-0196	480301160100	480	301	1601	00	<p>MANDARINA REYNA HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *ES UNA FRUTA DE CONSISTENCIA SUAVE, DE FORMA REDONDA, CUYA SUPERFICIE SE MOLDEA DE ACUERDO A SUS GANOS CON DIÁMETRO MAYOR DE 5 A 12 CM, SU COLOR ES ANARILLO AMARILLADO UGRAMENTE ROJIZO. LA CASCARA ES LISA, DELGADA Y BRILLANTE, *MUY AROMÁTICA, LA PULPA FORMADA POR GANOS ANARANJADOS FACILMENTE SEPARABLES ENTRE SI, LOS GANOS ESTAN CUBIERTOS POR UNA</p>	68	169	\$42.80

CM

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala., Tel: (246)4680492  
www.rmss.gob.mx



72	MANDARINA CRIOLLA	22104-0156	480301160300	480	301	1603	00	MEMBRANA DELGADA Y TRANSPARENTE DE ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. ASEGURARSE DE SU PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.	180	448	\$44.00
73	MANDARINA CRIOLLA	22104-0197	480301170100	480	301	1701	00	MANDARINA CRIOLLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *ES UNA FRUTA DE CONSISTENCIA SUAVE, DE FORMA REDONDA, CUYA SUPERFICIE SE MOLEA DE ACUERDO A SUS GAOSOS CON DIAMETRO MAYOR DE 5 A 12 CM. SU COLORES AMARILLO ANARANJADO LIGERAMENTE ROJIZO. LA CASCARA ES LISA, DELGADA Y BRILLANTE, MUY AROMATICA. LA PULPA FORMADA POR GAOS ANARANJADOS FACILMENTE SEPARABLES ENTRE SI. LOS GAOS ESTAN CUBIERTOS POR UNA MEMBRANA DELGADA Y TRANSPARENTE DE ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. ASEGURARSE DE SU PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.	180	180	\$67.00
	MANDARINA CRIOLLA	22104-0197	480301170100	480	301	1701	00	MANGO ATAJUJO HOSPITAL Y GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACADIACEAS. DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGUN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIAMETRO MAYOR. ES DE FORMA OVAL MUY CARACTERISTICA. SU CASCARA LISA Y DELGADA TIENE CERTE CONTENIDO DE CERAS. EL FRUTO MADURO ES AMARILLO. EN OCASIONES ROJIZO Y ADQUIERE A BREVE PLAZO MANCHAS MUY OSCURAS (NEGRAS); LA PULPA ES BLANCA, AMARILLA, JUGOSA DULCE CON AROMA Y GUSTO SUAVES DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y GRADO DE MADUREZ QUE SE CONSIDERE; CADA FRUTA TIENE UN SOLO HUESO DE TAMAÑO SIEMPRE CONSIDERABLE Y DE DIVERSAS FORMAS SEGUN LA VARIEDAD PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO. SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS ACENTUADAS. DEBE PRESENTAR PEDUNCULOS CON UNA LONGITUD MAXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR	72	180	\$67.00

Libramiento Poniente Av. Politecnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx





76	MANZANA RAYADA	22.104-0200	480301180100	480	301	1801	00	79	KILOGRAMO	196	\$89.50
<p>MANZANA RALLADA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO, TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIAMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL; EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO, CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO CREMA O AMARILLO VERDOSO, COMPACTA PERO JUGOSA, DULCE, CON OLOR FRESCO Y CARACTERISTICO, LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LA TOLERANCIA ESTABLECIDA POR LA SABY Y LA SSA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE TEXTURA LISA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, COLOR CLARO, ROJO O ROJO OSCURO EN UN 75% PORCENT DE SU SUPERFICIE, VARIEDADES MIXTAS, CASCARA COMO MINIMO DE UN SOPORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD, VARIEDADES AMARILLAS, CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 75% PORCENT DE SU SUPERFICIE, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.</p>											
77	MANZANA RED DELICIOSA	22.104-0200	480301180200	480	301	1802	00	79	KILOGRAMO	196	\$93.50
<p>MANZANA RED DELICIOSA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G +/- 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO, TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIAMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL; EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO, CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO CREMA O AMARILLO VERDOSO, COMPACTA PERO JUGOSA, DULCE, CON OLOR FRESCO Y CARACTERISTICO, LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LA TOLERANCIA ESTABLECIDA POR LA SABY Y LA SSA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE TEXTURA LISA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, COLOR CLARO, ROJO O ROJO OSCURO EN UN 75% PORCENT</p>											

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx



78	MANZANA STARKING	22104-0203	480301180300	480	301	1803	00	DE SU SUPERFICIE. VARIEDADES MIXTAS. CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD. VARIEDADES AMARILLAS. CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	571	1426	\$85.50	KILOGRAMO
79	MELÓN CHINO	22104-0203	480301190100	480	301	1901	00	DE SU SUPERFICIE. VARIEDADES MIXTAS. CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD. VARIEDADES AMARILLAS. CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	2562	6403	\$46.50	KILOGRAMO

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



80	NARANJA AGRIA	22104-0211	480301200100	480	301	2001	00	SIN MOHO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	944	2358	\$36.50
81	NARANJA PARA JUGO	22104-0211	480301200100	480	301	2000	01	NARANJA AGRIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS. HESPERIDIO DE FORMA REDONDA, DE 8 A 12 CM DE DIAMETRO. DE CONSISTENCIA SUAVE; LA CASCARA TIENE DOS CAPAS; UNA GRUESA, DE COLOR ANARANJADO, CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA POSEE GIANDULAS QUE SECRETAN SUSTANCIAS ESENCIALES DE AROMA PECULIAR Y UNA CAPA INTERNA DE LA CASCARA (MESOCARPIO) QUE ES BLANCA Y BLANDA, RICA EN PECTINAS; EL ENDOCARPIO ESTA FORMADO POR GAJOS MUY JUGOSOS DE COLOR ANARANJADO, MUY DULCES Y TOXICOS SERAN ESTABLECIDOS A LA TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO, TIENE FORMA, OIOR Y SABOR CARACTERISTICO DE SU VERDE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA RAZONABLE, LISA, DE COLOR CARACTERISTICO A SU VARIEDAD Y MADUREZ. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	1770	4423	\$36.50



82	PAPAYA ROJA	22104-0218	480301210200	480	301	2102	00	PAPAYA ROJA. HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOLCHONADA O ESPONIA PLASTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS CARICACEAS. ES DE FORMA OVOIDE. CASCARA QUE VA DEL COLOR VERDE AL VERDE A AMARILLO PARA LA PAPAYA TIPO CERA Y DE MAMEY. LISA Y BRILANTE. DE ACUERDO A LA VARIEDAD EL FRUTO PUEDE PESAR DE 0.5 A 4 KG. LA PULPA ES AMARILLA O AMARILLA AMARIADA, EN OCASIONES AMARILLO ROSADA. DE SABOR DULCE. ES ADEMAS OLOROSA Y MUY SAPIDA. LOS RESULTADOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A FOLEGANGULA DE LA SARA Y LA LASSA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O PASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. CON FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERISTICOS DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	2268	5670	\$44.20
83	PERA MANTEQUILLA	22104-0200	480301220200	480	301	2202	00	PERA MANTEQUILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *EL FRUTO ES CARINOSO, DE FORMA INCONFUNDIBLE. SU CASCARA ES LISA, DE COLOR VERDE, AMARILLO, CAFE O ROJIZO. LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS. LA PULPA ES BLANCA, VERDOSA, COMPACTA Y JUGOSA, PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR, DE SABOR DULCE, AROMATICO Y CON MENOS PECTINA QUE LA MANZANA. EL COBAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON PEQUEÑAS, CAFES, SEMIPLANAS Y DURAS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O PASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERISTICOS DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	634	1585	\$96.50

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*



84	PERON	22104-0200	480301230000	480	301	2300	00	987	2467	\$76.25
<p>PERON HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G ± 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *ES DE FORMA REDONDA, CONSISTENCIA FIRME, SIMILAR A LA MANZANA, PERO LA CASCARA ES MENOS DELGADA, DE COLOR VERDE O AMARILLO Y/O LISA, LA PULPA ES AMARILLO VERDOSO O AMARILLO CLARO, CON SABOR MENOS DULCE O AGRIDULCE, SU OLORES SUAVE Y FRESCO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERISTICOS DEL TIPO O VARIADOS, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD, Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.</p>										
85	PIÑA	22104-0233	480301240000	480	301	2400	00	2357	5892	\$44.95
<p>PIÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS BROMELIACEAS, LA PIÑA MADURA QUE PESA DE 1.5 A 3 KG TIENE UNA FORMA CARACTERISTICA CILINDRICA, ALARGADA QUE TERMINA EN SU EXTREMO SUPERIOR, GRADUALMENTE DE MENOR DIAMETRO, REMATADA POR UNA CORONA FORMADA POR HOJAS DISPUESTAS EN ROSETA, SU COLOR VARIA DE VERDE-AMARILLO A AMARILLO-ANARANJADO, SU PULPA AMARILLA ES MUY JUGOSA Y AGRIDULCE, SU EJE CENTRAL ES MAS CONSISTENTE CON MAYOR CANTIDAD DE CELULOSA, DE COLOR Y SABOR INTENSOS Y DE CONSISTENCIA LIGERAMENTE FIRME A LA MASTICACION. LA PIÑA ALCANZA SU PUNTO SAZON CUANDO LA FRUTA ADQUIERE UN TONO VERDE OBLSCURO Y LAS BAYAS SE TORMAN PLANAS Y BIEN FORMADAS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO, DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERISTICOS DEL TIPO O VARIADOS, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.</p>										
86	PLATANO DOMINICO	22104-0235	480301250100	480	301	2501	00	64	158	\$39.55
<p>PLATANO DOMINICO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PAREDE. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE TONOS CAFE OSCURO O NEGROS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTO, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SE GUINDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFERENCIAN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO.</p>										

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metzpec, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



	<p>COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO</p>			
	<p>LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO, TENER FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.</p>	<p>PLATANO MACHO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUTE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVI, SUS VARIEDADES SE DIFEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO, TENER FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.</p>	<p>PLATANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G ± 10 PORCIENTO EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUTE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO, TENER FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y</p>	<p>00 2502 301 480 4803012505000 22104-0235 4803012505000</p>
<p>87</p>	<p>KILOGRAMO</p>	<p>34</p>	<p>84</p>	<p>\$33.50</p>
<p>88</p>	<p>KILOGRAMO</p>	<p>1208</p>	<p>3018</p>	<p>\$37.25</p>



89	SANDIA	22104-0253	480301260000	480	301	2600	00	RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	SANDIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANNEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TABA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES EL FRUTO SIN CARPICO Y CARNOSO, PEQUENOS, ESFEROIDAL, ALARGADO, SU CASCARILLA VERDE OBLONGA, BRILLANTE, LISA Y RESISTENTE AUNQUE NO DEMASIADO DURA. LAS CAPAS QUE LE SIGUIEN SON BLANCAS CON ALTO CONTENIDO DE FIBRA DIETARIA, NO CELULOSICA, LA PULPA ES DE COLOR ROJO, SU AROMA ES SUAVE, FRESCO Y DE GUSTO DULCE PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HENDIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y COLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	2752	6879	\$29.50
90	TEJOCOTE	22104-0262	480301270000	480	301	2700	00	RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	TEJOCOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANNEL, PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CAVA UVIERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SILVESTRE QUE SE ENCUENTRA EN LOS BOSQUES DE CONIFERAS Y ENCINOS. SU FRUTO ES UNA ESPECIE DE BAYA LLAMADA POMO CUYA PARTE COMESTIBLE ESTA CONSTITUIDA POR EL CALIZ, ES SEMEJANTE A UNA PEQUEÑA MANZANA, DE COLOR AMARILLO ROJIZO. LA PULPA ES MACIZA, LIGERAMENTE AMARGA Y MUY AROMATICA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO. SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HENDIDAS O DE PLAGAS. PRESENTAR FORMA, SABOR Y COLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD, A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	15	36	\$14.00
91	TORONJA	22104-0265	480301280000	480	301	2800	00	RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	TORONJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANNEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TABA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO CARNOSO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, DE FORMA REDONDA Y DE 14 A 18 CM DE DIAMETRO. LA CASCARILLA ES DE COLOR VERDE LIMPIO Y AMARILLO, BRILLANTE, LISA, CON PEQUEÑOS ORIFICIOS QUE CORRESPONDEN A LAS GLANDULAS SECRETORIAS DE SUSTANCIAS QUE LE DAN UN OLORES PECULIAR, LA CAPA INTERIOR ES BLANCA, BLANCA, GRUESA Y ESPONJOSA, DE ESTRUCTURAS TRABECULARES, DE FIBRA DIETARIA, RICA EN HEMICELULOSA, LA PULPA ESTA ORGANIZADA EN Gajos; EN CADA UNO DE ELLOS SE ALBERGA UNA SEMILLA Y ESTAN LIMITADOS POR TABIQUES MEMBRANOSOS DE MAYOR CONTENIDO CELULOSICO. EN SU INTERIOR	KILOGRAMO	584	1459	\$41.50

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



92	TUNA	22104-0269	480301290000	480	301	2900	00	436	1090	\$38.50
93	UVA SIN SEMILLA	22104-0270	480301300300	480	301	3003	00	250	625	\$145.00

SE ENCUENTRAN PELOS FUSIFORMES MUY JUGOSOS (SOPORCEN DE SU PESO), DE OLORES SUAVES, GUSTO DULCE Y CONSISTENCIA FIRME PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACIÓN Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.

TUNA, HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, Y POR PIEZA DE 120 G + 10 PORCENTO EN BANDERA O TIRA DE PLASTICO REUTILIZABLE. \*FRUTO DE TIENEN DOS ANDOS, ES UNA BAYA DE FORMA OVOIDAL, CON DIAMETRO DE 6 A 9 CM, ES CAROSO Y DE SABOR MUY DULCE CUANDO MADURA. LA CASCARA ES DE COLOR VERDE CLARO, CON NUMEROSAS ESPINAS. EN SU COMPOSICION PARTICIPAN CUERPOS CELULOSICOS RICOS EN CERA, LA PULPA ESTA CONSTITUIDA BASICAMENTE POR SEMILLAS Y FUNICULOS QUE LA UNEN AL RESTO DEL FRUTO, LAS SEMILLAS SON ABUNDANTES, DURAS POR SU CONTENIDO CELULOSICO Y DISCORDALES. LOS FUNICULOS SON LARGOS, CARNOSOS Y LLENOS DE JUGO DULCE. OLORES SUAVES Y CONSISTENCIA FIRME PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. EXENTAS DE AHUATES (ESPINAS GRANDES). EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE SOLIDOS SOLUBLES TOTALES (NO MENOR AL 11PORCEN). COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.

UVA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIA SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE POLIETILENO ATOXICA DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTE CON MICRO PERFORACIONES Y EN REJILLA O CABA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. \*FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS AMPELIDACEAS, EN BAYA (GRINAO), DE FORMA ESFERICA, SINGARPICA Y CARNOSA MUY JUGOSA QUE SE AGRUPA EN RACIMOS; LA CASCARA ES DELGADA Y RESISTENTE, SU COLOR VARIA DEL VERDE LIMON AL ROJO SOLFERRINO OBRUJO, DE PULPA AROMATICA, DE SABOR DULCE Y ACIDO SEGUN SU VARIEDAD PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA Y LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS SIN MOHO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA. LOS RACIMOS NO DEBEN ESTAR DEMASIADO RALEADOS NI COMPACTOS. LOS ESCOBIAOS (RAMOS) DEBEN SER FUERTES, NO SECOS, NO QUEBRADIZOS. EL COLOR DEBE SER DE

Libramiento Poniente Av. Politecnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx

*m*



94	UVA PROCESADA DESHIDRATADA	22104-0270	480301300400	480	301	3004	00				11	26	\$69.00
95	302 VEGETALES ACELGA	22104-0010	4803010000	480	302	0100	00				100	249	\$59.00

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



	<p>METEREOLÓGICO, ENTOMOLÓGICO, MICROBIOLÓGICO O GENÉTICO-FISIOLÓGICO. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIÉN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS PARA ESTE CUADRO BÁSICO. ESTAS ÚLTIMAS NO SE INCLUYEN. LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE: MÉXICO EXTRA, MÉXICO NO. 1 Y MÉXICO NO. 2, QUE SE DETERMINAN BASÁNDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA, SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOS: MENORES, PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLOS; CUBREN MENOS DEL 10% DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES: LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25% DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRÍTICOS: LOS ANTERIORES SI CUBREN MÁS DEL 25% DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRÍTICOS NI MAYORES.</p>						
	<p>AGUACATE HASS HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS. EN BOISAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADA, CUANDO SEAN CANTIDADES MENORES DE 5 KG. CAJA DE PLÁSTICO CON SEPARADORES DE CARTÓN CORRUGADO (CUANDO SEAN CANTIDADES MAYORES DE 5 KG.) NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRÁ EL PROVEEDOR. CABE ACLARAR QUE AUNQUE EL AGUACATE ES UNA FRUTA, SE UBICO EN ESTE GRUPO POR LA FORMA DE CONSUMO EN NUESTRA POBLACION QUE CORRESPONDE MAS A UN VEGETAL. EL FRUTO ES UNA BAYA OVAL DE 200 A 300 G DE PESO; DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD LA CASCARA ES LISA O ASPERA, LUSTROSA, EN ALGUNAS VARIEDADES ES BLANDA Y COMIBLE POR TENER ESCASA CELULOSA. EN OTRAS, CORIACEA Y ALGO LEÑOSA, SU COLOR VA DE VERDE A SEMIBOSCURO, A VECES NEGRO CON TONOS PURPURINOS; LA PULPA ES DE COLOR VERDE, SUAVE O LEOSA, DE CONSISTENCIA BUTIROSA; SU SABOR ES DULCE, SUAVE Y PECULIAR. LA SEMILLA NO ES COMESTIBLE, ES GRANDE Y ESTA CUBIERTA DE UNA DELGADA CAPA. CAFÉ DE ALTO CONTENIDO CELULOSICO POCO ADHIERA A LA PULPA. LOS FRUTOS DEBEN ESTAR SANOS, LIMPIOS, ENTEROS, LIBRES DE DESCOMPOSICION, PLAGAS O MAGULLADURAS, FRESCOS, BIEN DESARROLLADOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD; DE FORMA SABOR, COLOR Y OLORES CARACTERISTICOS SIN HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SE SEÑALAN COMO DEFECTOS MENORES A LAS RASPADURAS, ROZADURAS Y MANCHAS, COMO DEFECTOS MAYORES LAS MAGULLADURAS Y A ENFERMEDADES, COMO DEFECTOS CRÍTICOS A LAS PLAGAS Y HERIDAS NO CICATRIZADAS. PARA FINES DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRÍTICOS Y MAYORES. VIGILAN EL GRADO DE MADUREZ DEL PRODUCTO QUE ES PARA LA VARIEDAD HASS, CUANDO LA CASCARA DE LA FRUTA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE. PARA LA VARIEDAD VERDE, CUANDO LA CASCARA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE Y SE HACEN VISIBLES PUNTOS CAJES (LENTICELAS). VERIFICAR QUE LA ENTREGA</p>						
	<p>AGUACATE HASS</p>	<p>22104-0012</p>	<p>480302020200</p>	<p>480</p>	<p>302</p>	<p>0202</p>	<p>00</p>
	<p>MILOGRAMO</p>						
	<p>179</p>						
	<p>447</p>						
	<p>\$97.50</p>						

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx

Handwritten signature



97	22104-0022	480302030000	480	302	0300	00	APIO	<p>APRO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EN MANOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO ADECUADO AL TAMAÑO O PESO DEL ALIMENTO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRÁ EL PROVEEDOR. HERBACEA DE LAS FAMILIAS DE LAS UMBELIFERAS, CREECE EN CLIMAS FRIOS A TEMPLADOS. SE UTILIZA TANTO EL TALLO COMO LAS HOJAS. SE HAN LOGRADO MUCHAS VARIEDADES DE APIO, QUE PUEDEN DIVIDIRSE EN DOS GRUPOS: APIO DE PENCA (USO COMÚN) Y LOS DE RABANO QUE SON RAICES. EL TALLO ES DE COLOR VERDE PALIDO, GRUESO, LAMPÍÑO, ASURCADO Y RAMOSO, COMPUESTO POR ESTRUCTURAS CELULOSICAS Y LAS HOJAS SON LARGAS Y HENDIDAS DE COLOR VERDE CLARO A VERDE OSCURO. SE LE ATRIBUYEN EFECTOS COMO DIURETICO LIGERO LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, ENTERAS, LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS O DESCOMPOSICION, CON FORMA CARACTERISTICA, LIBRES DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEOROLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLÓGICO. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS. PARA ESTE CUADRO BASICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN. LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO. 2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA. SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOS MENORES, PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGILLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO, SI CUBREN MENOS DEL 10 POR CIENTO DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25 POR CIENTO DE LA SUPERFICIE TOTAL. O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25 POR CIENTO DE LA SUPERFICIE TOTAL. O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.</p>	97	242	\$37.85
98	22104-0034	480302040000	480	302	0400	00	BETABEL	<p>BETABEL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRÁ EL PROVEEDOR. EL BETABEL ES UNA RAZ CORRESPONDIENTE A UNA VARIEDAD DE REMOLACHA, SU FORMA PUEDE SER GLOBOSA O CONICA, DE 12 A 15 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO MORADO Y DE CONSISTENCIA FIRME, GUSTO DULCE Y OLOR TENUE CARACTERISTICO. PUEDE</p>	98	122	\$26.00

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



									99
		<p>Coordinación de Abastecimiento y...</p> <p>CONSUMIRSE CRUDO O COCIDO, AUNQUE ESTA ÚLTIMA TÉCNICA DESTRUYE EL ÁCIDO ASCORBICO. DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO, LIMPIO Y DE CONSISTENCIA FIRME Y LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, HERIDAS Y MAGULLADURAS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACIÓN Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICE EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>BROCOLI HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAS SU HIGIENIZACIÓN, EN ESTADO FRESCO, EN EL CASO DEL BROCOLI CONGELADO, SOLO DEBE USARSE CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y CUANDO NO HAY BENEFICIO LO JUSTIFICA FRESCO A GRAN EL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CASOS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO. EL BROCOLI CONGELADO DEBERA VENIR EN BOLSAS DE PLASTICO, SELLADAS Y CONSERVADAS EN CONGELACION A -18° C SIN INCLORSENCIAS RACIMOSAS QUE SE PRESENTAN REUNIDAS EN CABEZUELAS DE COLOR VERDE O VIOLETA GRISACEO CARACTERISTICOS, CARNOSAS, TIERNAS, DE SABOR AGRADABLE Y COLOR PENETRANTE. MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACION DE LA INFLORESCENCIA Y LA ABERTURA DE LAS YEMAS, EN PUNTO SIZON LA YEMA ESTA CERRADA Y LA INFLORESCENCIA ESTA COMPACTA. LA PRESENCIA DE RESIDUOS TONCOS ESTA SUJETA A LAS TOLERANCIAS ESTABLECIDAS POR LA SARH Y LA SSA, INCLUYENDO RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, PRODUCTOS MEJORADORES DE LA APARIENCIA Y OTROS. EL BROCOLI CONGELADO ES EL PRODUCTO QUE HA SIDO SELECCIONADO FRESCO, LIMPIO Y SANO DE LA PLANTA DEL BROCOLI, SIENDO CLASIFICADO, RECOLECTADO, LAVADO Y ESCALFADO SUFICIENTEMENTE PARA LOGRAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y SABOR NATURAL, ES SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACION EN EQUIPO APROPIADO EN ZONAS DE TEMPERATURA DE CRISTALIZACION MAXIMA, SE PASA RAPIDAMENTE HASTA LOGRAR LA ESTABILIZACION TERMICA A UNA TEMPERATURA DE -18° C. SE CLASIFICA EN TRES GRADOS DE CALIDAD, EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO. 2, DE ACUERDO AL COLOR, TAMAÑO Y CALIDAD, LOS BROCOLIS DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; TENER FORMA, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO, SER COMPACTOS Y CON TALLOS FIRMES, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEOROLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO. LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN REUNIR ADEMAS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y CONSERVACION DEL PRODUCTO EN EL BROCOLI CONGELADO SE DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACION EN CONGELACION PERMANENTE A -18° C, SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR, UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR.</p>		480	480302050000	22104-0035	BROCOLI	00	0500
									376
									940
									\$52.50

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx

*M*

*[Handwritten signature]*



100	BROCOLI PROCESADO CONGELADO 1000 G	22.104-0035	480302050100	480	302	0501	00	12	28	\$69.00
101	CALABACITA ITALIANA	22.104-0045	480302060200	480	302	0602	00	714	1783	\$36.50

BROCOLI PROCESADO CONGELADO HOSPITALY GUARDERIA A GRANEL, POR PESO 1000 G. EL BROCOLI CONGELADO DEBERA VENIR EN BOLSAS DE PLASTICO, SELLADAS Y CONSERVADAS EN CONGELACION A -18° C. INFLORESCENCIAS RACIMOSAS QUE SE PRESENTAN REUNIDAS EN CABEZUELAS DE COLOR VERDE O VIOLETA. GRISACEO CARACTERISTICO, CARNOSAS, TIERNAS, DE SABOR AGRADABLE Y OLOR PENETRANTE. TIENEN CERCA DE 10 CM DE DIAMETRO. SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACION DE LA INFLORESCENCIA Y LA ABERTURA DE LAS YEMAS. EN PUNTO SAZON LA YEMA ESTA CERRADA Y LA INFLORESCENCIA ESTA COMPACTA. LA PRESENCIA DE RESIDUOS TOXICOS ESTA SUJETA A LAS TOLERANCIAS ESTABLECIDAS POR LA SARH Y/LA SSA, INCLUYENDO RESIDUOS DE PLAGUICIDAS. PRODUCTOS MEJORADORES DE LA APARIENCIA Y OTROS. EL BROCOLI CONGELADO ES EL PRODUCTO QUE HA SIDO SELECCIONADO FRESCO, LIMPIO Y SANO DE LA PLANTA DEL BROCOLI, SIENDO CLASIFICADO, RECOLECTADO, LAVADO Y ESCALFADO SUFICIENTEMENTE PARA LOGRAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y SABOR NATURAL. ES SOMATIVO A UN PROCESO DE CONGELACION EN EQUIPO APROPIADO EN ZONAS DE TEMPERATURA DE CRISTALIZACION MAXIMA, SE PASA RAPIDAMENTE HASTA LOGRAR LA ESTABILIZACION TERMICA A UNA TEMPERATURA DE -18° C. SE CLASIFICA EN TRES GRADOS DE CALIDAD: EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO. 2. DE ACUERDO AL COLOR, TAMAÑO Y CALIDAD. LOS BROCOLIS DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; TENER FORMA, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO. SER COMPACTOS Y CON TALLOS FIRMES. ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEOROLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN REUNIR ADEMAS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y CONSERVACION DEL PRODUCTO EN EL BROCOLI CONGELADO SE DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACION EN CONGELACION PERMANENTE A -18° C, SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO. SOBRE TODO DE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES. USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR.

CALABACITA ITALIANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADOS. EL FRUTO TIENEN (NO MADURO) DE LA PLANTA DE SU MISMO NOMBRE. EL FRUTO ES UNA PEQUENA SU EPICARPIO (CASCARA) ES BLANCO Y CORNIBLE, DE COLOR VERDE OSCURO AL VERDOR CLARO, CREMOSO. JASPERADO O NO. LISO, BRILLANTE. SU TAMAÑO SE DETERMINA EN LA CALABACITA ERBOLLA EN BASE A SU DIAMETRO ECATORIAL YA QUE TIENE FORMAS SEMI-ESFERICALES Y A 5 A 8 CM APROXIMADAMENTE. EN LA CALABACITA ITALIANA SE BASA EN SU DIAMETRO POLAR (LONGITUD) QUE VA DE 7 A 12 CM. EL MIESOCARPIO DE AMBAS ES CARNOSO Y BLANCO; EL ENDOCARPIO ES MAS JUGOSO. LAS SEMILLAS SON MULTIPLES, APLANADAS, BLANCAS O BLANCO







																105
<p>FIRME, SU FUNDICULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO; ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR, SIENDO CONVENIENTE EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPIÑONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPIÑONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZÚCAR, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PARA EL PRODUCTO ENVASADO SÓLIDOS SOLUBLES 3-4PORCEN, PH 5 A 6.5, CLORURO DE SODIO DE 1 A 2.5 PORCEN, MASA DREMIADA 60PORCEN, EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATÓGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TÓXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA FIRME, EL PRODUCTO FRESCO DEBE SER SANO Y LIMPIO, LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS Y MAGALLUDAS EXTENSAS. LAS PIEZAS DEBEN VENIR ENTERAS, DE CONSISTENCIA FIRME, DE UN COLOR CLARO QUE REFLEJE SU FRESCURA, EVITANDO RECIBIR LOS DE COLOR OSCURO Y CONSISTENCIA RESBALOSA. EVENTOS DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN PERMITIR LA VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD PARA EVITAR LA PUTREFACCION Y LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. EN LOS PRODUCTOS ENLATADOS ADEMAS SE DEBE VERIFICAR EN EL ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DREMIADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECREciente, CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE. SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TÓXICAS.</p> <p>CHAMPIÑÓN ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERIA EL CONSUMO DE CHAMPIÑONES ENLATADOS SOLO SE DEBE DAR CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICO LO JUSTIFICA. ENVASADO REBANADO EN LATA DE 380G. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUKARIOTOS. SOLO LOS DEL ORDEN BASIDIOMYCETOS SON COMESTIBLES, SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME, SU FUNDICULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO; ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR, SIENDO</p>																
<p>CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO 380 G</p>																
<p>22104-0315 480302100100 480 302 1001 00</p>																
<p>LATA</p>																
<p>18 43 \$63.00</p>																

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Matepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



	106	CHAYOTE SIN ESPINAS	22104-0083	480302110200	480	302	1102	00	<p>CONVENIENTE EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPIÑONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPIÑONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZÚCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PARA EL PRODUCTO ENVASADO SÓLIDOS SOLUBLES 3-4 PORCEN. PH 5 A 6.5. CLORURO DE SODIO DE 1 A 2.5 PORCEN. MASA DRENADA 60PORCEN; EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATÓGENOS. TOXINAS PUEDE AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: COLOR CARACTERÍSTICO. LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. CONSISTENCIA FIRME. EL PRODUCTO FRESCO DEBE SER SANO Y LIMPIO, LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS Y MAGULADURAS EXTERNAS. LAS PIEZAS DEBEN VENIR ENTERAS, DE CONSISTENCIA FIRME, DE UN COLOR CLARO QUE REFLEJE SU FRESCURA. EVITANDO RECIBIR LOS DE COLOR OSCURO Y MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN PERMITIR LA VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD PARA EVITAR LA PUTREFACCION Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. EN LOS PRODUCTOS ENLATADOS ADEMÁS SE DEBE VERIFICAR EN EL ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECREciente, CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE. SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.</p> <p>CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 250 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE PREFABRICADA O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA: EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. UVA HERBACEA TREPADORA DE LA FAMILIA DE LAS CUCURBITACEAS QUE CREECE EN CLIMAS TEMPLADOS, DE ELLA SE EMPLEA CULMINARMENTE EL FRUTO CARINOSO QUE ES DE FORMA PERIFORME, CON UN EJE MAYOR DE 14 A 16 CM Y DIAMETRO ECUATORIAL DE 9 A 11 CM. EL EPICARPIO DE COLOR VERDE AMARILLO ESTA CUBIERTO O NO DE ABUNDANTES ESPINAS DELGADAS Y PALIDAS DE 1 CM DE LONGITUD. NO MUY RIGIDAS QUE SE ABLANDAN PARCIALMENTE POR LA COCCION. SU PULPA (MESOCARPIO) ES VERDE CLARO; EL ENDOCARPIO ES MAS FIBROSO Y ESTA CUBIERTO DE ESTRUCTURAS PARCIALMENTE ADHERIDAS A LA PULPA Y QUE PROTEGEN A LA SEMILLA. LA PEPITA ES APLANADA, LISA Y FRECUENTA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN</p>	1804	4509	\$48.50
--	-----	---------------------	------------	--------------	-----	-----	------	----	---	------	------	---------

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



107	CHICHARO LIMPIO	22104-0085	480302120100	480	302	1201	00	00	255	637	\$139.00
<p>DESARROLLADO: SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, FORMA, SABOR Y COLOR CARACTERÍSTICOS; COLOR VERDE AMARILLENTO CARACTERÍSTICO, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR, ANORMAL, DE MAGALLANURAS O RASPADURAS EXTERNAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXISTEN TRES CALIDADES. NO SE DEBE RECIBIR CON DEFECTOS CRÍTICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACIÓN Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. COMPRAR POR PESO NETO DE ENTREGA.</p> <p>CHICHARO LIMPIO HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO Y CAJAS DE PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO; COMO CHICHARO LIMPIO EN CHAROLA DE UNKEL, POR PESO EN KILOGRAMO, ENVUELTA CON PAPEL EGA PACK, ES UNA PLANTA HERBÁCEA DE LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS; EL FRUTO ES UNA VAINA VERDE EN LA QUE SE ENCUENTRAN ALOJADAS DE 6 A 12 SEMILLAS GLOBOSAS, VERDES, DE CONSISTENCIA FIRME Y QUE CONSTITUYEN LA PORCIÓN COMESTIBLE. TAMBIÉN SE PUEDE ADQUIRIR COMO CHICHARO LIMPIO, SIN CÁSCARA, VERIFICANDO EL COSTO-BENEFICIO Y QUE CUBRA CON LA CALIDAD REQUERIDA LAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES</p> <p>DEFECTOS LIGEROS QUE AFECTEN MENOS DE 1 CM² DE SUPERFICIE DE LA VAINA, TALES COMO QUEMADURAS DE SOL, MANCHAS Y RASPADURAS. DEFECTOS MAYORES QUE AFECTEN HASTA 2 CM² DE SUPERFICIE DE LA VAINA. DEFECTOS CRÍTICOS DEFECTOS QUE AFECTEN UN ÁREA SUPERIOR A LOS 2 CM² DE SUPERFICIE Y ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES QUE AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRÍTICOS NI MAYORES. EN EL CHICHARO LIMPIO SE DEBE VERIFICAR LA CONSISTENCIA DE LA SEMILLA Y VERIFICAR LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, QUE ESTE EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, CONFIRMAR PESO NETO DE ENTREGA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACIÓN Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO.</p>									KILOGRAMO		
108	CHICHARO CONGELADO PAQ. 1000 G	22104-0085	480302120200	480	302	1202	00	00	15	36	\$132.00
<p>CHICHARO CONGELADO HOSPITAL Y GUARDERÍA CUANDO NO EXISTA EL PRODUCTO EN ESTADO NATURAL, SEA DE MÁS BAJO COSTO POR TEMPORADA, MÁS ACCESIBLE Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFIQUE. A GRANEL. EN BOLSA DE POLIÉTFILENO DE 1 KILOGRAMO A UNA TEMPERATURA DE -18° C. SON LOS FRUTOS DE CHICHAROS FRESCOS, SANOS, ENTEROS, LIMPIOS, SACADOS DE LA VAINA ANTES DE QUE ESTEN DEMASADO MADUROS Y DESARROLLEN UNA TEXTURA HARINOSA Y UNA PIEL DURA, SOMETIDOS A UN PROCESO DE CONGELACIÓN Y ENVASADO HERMÉTICO, PERMITIENDO QUE ESTEN DISPONIBLES TODO EL AÑO GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACIÓN PERMANENTE A -18° C. SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES. USAR TÉCNICA ADECUADA PARA DESCONGELAR, UNA VEZ</p>									KILOGRAMO		

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR. EMPAQUES ÍNTEGROS QUE PERMITAN UNA BUENA CONSERVACION.

109	CHILE HABANERO	22:104-0088	480302140600	480	302	1406	00	5	12	\$112.50
<p>CHILE HABANERO HOSPITAL A GRANTEL POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SE BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRÁ EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACOMISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARINOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE, AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO-AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILAGA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OSCURO, SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO, SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES, SEMICONICO. LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR. CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE OSCURO, SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR, SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJO. COLOR VERDE HABITUALMENTE. LA CANTIDAD DE AMARILLO, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ: PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SAÑO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y ASUENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS: DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR</p>										

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel.: (246)4680492

www.imss.gob.mx



110	CHILE JALAPEÑO	22104-0088	480302140700	480	302	1407	00				5	11	KILOGRAMO	\$35.50			
-----	----------------	------------	--------------	-----	-----	------	----	--	--	--	---	----	-----------	---------	--	--	--

Coordiación de Abastecimiento

DE 2 CM', LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.

CHILE JALAPEÑO HOSPITAL A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O Cajas DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRÁ EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARINOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUTO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE REFINORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO-AMARILLENAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARINOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIENO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR. CARINOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE. DE COLOR VERDE HABITUALMENTE. BOJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSACHINA CONTIENDE VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULADURAS O INSPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



	<p>TRES TIPOS DE DEFECTOS: DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOLY ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM<sup>2</sup>. DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM<sup>2</sup>. PERO MENOR DE 2 CM<sup>2</sup>. LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM<sup>2</sup> O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.</p>								
	<p>CHILE LARGO GÜERO HOSPITAL A GRANDEL POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PREFORADAS O CALAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SE DESARROLLA BIEN PROVEEDOR EL PROTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISNADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARINOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO-AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES, SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO. ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OSCURO. SERRANO CONICO. ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE FOJA O AMARILLO, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSACINA CONTIENE Y VALORE DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO.</p>								
	<p>CHILE LARGO O GÜERO</p>	<p>22104-0088</p>	<p>480302140800</p>	<p>480 302 1408 00</p>					<p>3 7 \$44.50</p>

Handwritten signature

Handwritten signature



	<p>Coordinación de Abastecimiento</p> <p>FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLaduras O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS: DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM². LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES. HERIDAS, NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.</p>			<p>CHILE POBLANO HOSPITAL A GRANDEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD. ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURA Y DE COLORACION BLANCO-AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO. SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, VERDE OSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES, HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD, MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GUBRO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ESTIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARINOSO. SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OSCURO. SEMIBLANCO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO</p>
				<p>112</p>
				<p>106</p>
				<p>265</p>
				<p>\$34.50</p>

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx

Handwritten signature



					113
				77	192
				Kilogramo	\$112.00

MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLO, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSICAINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS, DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM². LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, DEFECTOS CRITICOS, LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.

CHILE SERRANO HOSPITAL A GRANTEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PISO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO AUMENTA EL PROVEEDOR. EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO-AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS, SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM, SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIETADES DIFERENTES DE CHILES SEMICONICO. LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIENO Y

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*



	<p>COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. PORBLANO CONICO. ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR. CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OSCURO. SERRANO CONICO. ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE. DE COLOR VERDE HABITUALMENTE. ROJIA O AMARILLA. ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSACINA CONTENIDA VARIA DE ACUFRIDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO. SANO, FRESCO. LIMPIO. DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O PASAPALURAS EXTENSAS. DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD Y TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES: PASAPALURAS, MARCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y PASAPALURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM<sup>2</sup>. DEFECTOS MAYORES: LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM<sup>2</sup>; PERO MENOR DE 2 CM<sup>2</sup>; LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS: LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM<sup>2</sup> O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.</p>							
	<p>CHILE SECO ANCHOSOSPITAL A GRANDEL, POR PESO EN KILOGRAMO. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA. DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSACINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULTIVARIAS A QUE SE SOMETE ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON: CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUM VAR GROSSUM SENDI CONICO DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO. PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE SPORONEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUM L. VAR CEPASIFORME (IRISHI). FRUTO ESFENICO DE 3 CM DE DIAMETRO. CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHIPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO. PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO</p>	<p>10</p>	<p>23</p>	<p>\$154.00</p>	<p>KILOGRAMO</p>	<p>114</p>	<p>CHILE SECO ANCHO 22104-0088 480302150100 480 302 1501 00</p>	<p>CU</p>

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx

Handwritten signature



					<p>OBSCURO O CAFÉ OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GOAJILLO CAPSICUM ANNUUM L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES: UNA DE ELAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO. ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA. DE COLOR ROJO OSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR. ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO. SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFÉ ROJIZO OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO. COLOR CAFÉ OSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE. RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFÉ OSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE. RUGOSA Y QUEBRADIZA PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS. SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS. DE HERIDAS O DE PLAGAS SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRAN EL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.</p>	<p>CHILE SECO ARBOL HOSPITAL A GRAN EL POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR CON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD. MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFÉ O ROJIZO OSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSACINA QUE CONTIENE, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO. DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO. PLEGADO. CARNOSO. CONTIENE SOPORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFÉ ROJIZO OSCURO. LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO. CASCARA MAS GRUESA. SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (COMO LA RUIPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO. DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO. PLEGADO. DE COLOR CAFÉ ROJIZO OSCURO O CAFÉ OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y</p>	<p>MILOGRAMO</p>	<p>3</p>	<p>7</p>	<p>\$162.00</p>
<p>115</p>	<p>CHILE SECO DE ARBOL</p>	<p>27.104-0088</p>	<p>480302150200</p>	<p>480</p>	<p>302</p>	<p>1502</p>	<p>00</p>			

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Matepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



															116
<p>QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CIGATRICES, GUIJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM-SENDI. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OSCURO, SUPERFICIE LISA, BRILANTE Y QUEBRADIZA. MORBITA CAPSICUM SP. L. VAR. ABBREVIASTUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU QUEBRO ESTA MUY FUERTEMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OSCURO, SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR. GROSSUM-SENDI DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OSCURO, SUPERFICIE BRILANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS TIPOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR. LONGUM-SENDI. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO, DE SU COLOR CAFE OSCURO, SUPERFICIE BRILANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARRIOLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.</p> <p>CHILE SECO CASCABEL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR/SON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO, SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS, SON CARNOSOS Y SEGUIA LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJITO OSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA, SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSACINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULTIVARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR. GROSSUM-SENDI CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE SOPORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO, SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJICO OSCURO, LISA, BRILANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR. CERASIFORME (IRISH); FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OSCURO O CAFE OSCURO, SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR</p>															
															116
<p>00</p> <p>1503</p> <p>302</p> <p>480</p> <p>480302150300</p> <p>22104-0088</p> <p>CHILE SECO CASCABEL</p> <p>22104-0088</p> <p>480302150300</p> <p>480</p> <p>302</p> <p>1503</p> <p>00</p> <p>KILOGRAMO</p> <p>3</p> <p>7</p> <p>\$556.00</p>															

ca

Handwritten signature



			<p>DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNIUM L. LONGUM SENDIT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO. ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO. SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULLATO CAPSICUM ANNIUM VAR GROSSUM SENDIT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO. COLOR CAFE OSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. FASILLA CAPSICUM ANNIUM VAR LONGUM SENDIT EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS. SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTERNAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.</p>	<p>117</p>			<p>480302150400</p>	<p>22104-0088</p>	<p>480302150400</p>		<p>302</p>	<p>1504</p>	<p>00</p>	<p>CHILE SECO CHIPOTLE</p>
			<p>CHILE SECO CHIPOTLE HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRÁ EL PROVEEDOR SON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS, SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSACINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNIUM VAR GROSSUM SENDIT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO. GARNOSO, CONTIENE SPOPCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNIUM L. VAR CEPASIFORME (IRISHI). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO. CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHIPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OSCURO O CAFE OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM</p>	<p>5</p>					<p>12</p>		<p>KILOGRAMO</p>	<p>\$189.00</p>		

cel

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepc, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx

*[Handwritten signature]*



	<p>ANNUUM, L. LONGIUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OSCURO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP. L. VAR. ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROIZO OSCURO, SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGIUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO, DE SU COLOR CAFE OSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.</p>						
	<p>CHILE SECO GUAJILLO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO; EN BOLSAS DE PLASTICO BIODIGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODIGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR/SON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROIZO OSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE SOPORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO, SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROIZO OSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASTIFORME (IRISHI, FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (COMO LA PUIPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROIZO OSCURO O CAFE OSCURO, SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CIGATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGIUM SENDT. SE CONSUMEN DOS</p>	18	43	118	22104-0088	480 302 1505 00	KILOGRAMO \$166.00

ca



<p>VARIEDADES. UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO. ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA. DE COLOR ROJO OSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO. SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES QUEBRADIZA. MULLATO CAPSICUM ANNUMUM VAR GROSSUM SENDIT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO. COLOR CAFE OSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE. RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUMUM VAR LONGUM SENDIT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE. RUGOSA Y QUEBRADIZA PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS. SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS. DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRAN EL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.</p>												KILOGRAMO	6	14	\$153.00			
<p>CHILE SECO MORITA HOSPITAL A GRAN EL. POR PESO EN KILOGRAMO. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS. O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR/SON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA. DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD. MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS. POR LO QUE QUEDAN EN CERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJO OSCURO. LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSACINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUMUM VAR GROSSUM SENDIT CONICO. DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO. PLEGADO. CARNOSO. CONTIENE SOPORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJO OSCURO. LISA. BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUMUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO. CASCARA MAS GRUESA. SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA. BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO. DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO. PLEGADO. DE COLOR CAFE ROJO OSCURO O CAFE OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELEGAS/CICATRICES. GORRILLO CAPSICUM ANNUMUM L. LONGUM SENDIT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES. UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS</p>												CHILE SECO MORITA	22104-0088	480302150600	480	302	1506	00
<p>119</p>																		

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx

*Handwritten signature*



												120
<p>PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO. ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA. DE COLOR ROJO OSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO. SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MUIATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO. COLOR CAFE OSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE. RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE. RUGOSA Y QUEBRADIZA PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS. SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O PASADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.</p> <p>CHILE SECO PASILLA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR SON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON: CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM ANCHO CONICO. DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO. PLEGADO. CARNOSO. CONTIENE SPOONEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OSCURO. LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO EFERVO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. CHILDOTE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO. DE 8 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO. PEGADO. DE COLOR CAFE ROJIZO OSCURO O CAFE OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO. ALARGADO</p>												
												21
												\$197.00

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



	<p>DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES QUEBRADIZA. MULLATO CAPSICUM ANNUMUM VAR GROSSUM SENDIT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUMUM VAR LONGUM SENDIT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS. SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS. DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. CORRESPONDER PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.</p>				<p>CHILE CHIPOTLE ADOBADO EN LATA HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 215 G. SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBIO ELABORADO CON CHILE ANCHO, Jitomate, Vinagre, Aceite, Sal, Agua y Acido Citrico que se someten a tratamiento termico que garantiza su conservacion junto con el sellado hermetico de los envases. DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO, SANO, ENTERO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION Y NUMERO DE LOTE, DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO. DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.</p>	<p>22104-0088</p> <p>480302160100</p> <p>480 302 1601 00</p>	<p>121</p>		<p>78</p>		<p>194</p>	<p>\$59.00</p>
					<p>CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 215 G SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBIO ELABORADO CON CHILE ANCHO, Jitomate, Vinagre, Aceite, Sal, Agua y Acido Citrico que se someten a tratamiento termico que garantiza su conservacion junto con el sellado hermetico de los envases. DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO, SANO, ENTERO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION Y NUMERO DE LOTE, DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO. DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.</p>	<p>22104-0088</p> <p>480302160300</p> <p>480 302 1603 00</p>	<p>122</p>		<p>261</p>		<p>651</p>	<p>\$38.00</p>

Libramiento Poniente Av. Politecnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel.: (246)4680492

www.imss.gob.mx



123	COL. BLANCA	22104-0098	480302170100	480	302	1701	00	116	289	\$32.00	KILOGRAMO	
	<p>ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.</p>											
	<p>COL. BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRAN EL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS FENINERVIADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VERDOSAS O ROJO MORADAS; CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL EXISTEN FLAVONIAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO.</p>											
124	COL. MORADA	22104-0098	480302170200	480	302	1702	00	12	28	\$52.00	KILOGRAMO	
	<p>COL. MORADA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRAN EL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVIADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VERDOSAS O ROJO MORADAS; CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL EXISTEN FLAVONIAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO.</p>											
125	COULIFLOR FRESCA	22104-0099	480302180100	480	302	1801	00	22	53	\$42.50	KILOGRAMO	
	<p>COULIFLOR FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRAN EL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. LAS FLORES DE COLOR BLANCO O AMARILLO CLARO FORMAN INFLORESCENCIAS RACIMOSAS MAYORES QUE EN LA COL. SE REUNEN EN MASAS COMPACTAS CON CABEZUELAS BLANCAS, CARNOSAS Y JUGOSAS DE CERCA DE 20 CM DE DIAMETRO Y JUNTO CON LOS PEDUNCULOS FLORALES QUE SE HIPERTROFIAN, SON COMESTIBLES. SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACION Y COLORACION DE LA INFLORESCENCIA, ASI COMO POR LA ABERTURA DE LAS YEMAS. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME, TENER FORMA CARACTERISTICA, LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS, COMPACTA, ENTERA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR</p>											

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



126		22104-0115	480302190000	480	302	1900	00
		EJOTE				KILOGRAMO	412
							1030
							\$42.00

ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES TIPOS DE DEFECTOS DEFECTO MENOR CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA YEMAS ABIERTAS; MALFORMACIONES O MUTILACIONES EN MENOS DEL 10PORCEN. VELLOSIDADES Y QUEMADURAS DE SOL MENORES DE 5PORCEN. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA EVIDENCIA DE PLAGAS Y ENFERMEDADES, MARCHITEZ O YEMAS ABIERTAS; MALFORMACIONES O MUTILACIONES ENTRE UN 8 Y 15PORCEN, VELLOSIDADES O QUEMADURAS DE SOL ENTRE UN 5 Y 10PORCEN. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA ESTADOS AVANZADOS O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O YEMAS ABIERTAS, MALFORMACIONES O MUTILACIONES MAYORES DE UN 15PORCEN, VELLOSIDADES O QUEMADURAS DE SOL MAYORES DE UN 10PORCEN. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.

EJOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PREFERIDAS O EN CASOS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ES EL FRUTO VERDE DE PHASEOLUS VULGARIS QUE ES UNA LEGUMINOSA CON DIVERSAS VARIETADES. ES UNA VAINA COGIANTE, RECTA Y ARQUEADA QUE SE ABRE EN 2 VALVAS UNIDAS POR FIBRILLAS CELULOSICAS (HILOS). DE 8 A 12 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. SON DE COLOR VERDE Y CONTIENEN DE 3 A 7 SEMILLAS VERDES, TIENEN FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 TIPOS DE CLASIFICADO; SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, ROZADURAS, COSTRAS, MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.8 CM². DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.8 A 1.6 CM² O LA DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MAGULLADURAS Y GRIETAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS SON LOS DEFECTOS MENORES EN EXTENSION MAYOR DE 1.6 CM² O LA DE ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O DE HERIDAS SIN CICATRIZAR; PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA.



127	ELOTE FRESCO ENTERO	22104-0115	480302200100	480	302	2001	00	00	346	863	\$37.00
<p>KILOGRAMO</p> <p>ELOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. ZNOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRÁ EL PROVEEDOR. ES LA MAZORCA TIENNA EN UN CONJUNTO DE SEMILLAS AGRUPADAS COMO INFLORESCENCIAS EN ESPADICE SITUADAS EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS DE ESTA PLANTA. LAS MAZORCAS ESTAN CUBIERTAS POR HOJAS VERDES PARCIALMENTE A LOS ESTIGMAS (CABELLO DE ELOTE). EXISTEN DOS VARIETADES EL BLANCO Y EL AMARILLO. CUANDO SE ADQUIERE EL PRODUCTO, SE COMPRARA CON BRACTEAS (HOJAS QUE LO CUBREN), LAS CUALES CONSTITUYEN UNA PROTECCION NATURAL PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO. SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.</p>											
128	ELOTE PROCESADO CONGELADO DESGRANADO 1000 G	22104-0115	480302200200	480	302	2002	00	00	18	43	\$95.50
<p>KILOGRAMO</p> <p>ELOTE PROCESADO CONGELADO DESGRANADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO EXISTA EL PRODUCTO EN ESTADO NATURAL, SEA DE MAS BAJO COSTO POR TEMPORADA Y MAS ACCESIBLE EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G, A UNA TEMPERATURA DE -18° C SON LOS GRANOS DEL MAIZ (EZA MAIZ) FRESCOS, SANOS, ENTEROS, LIMPIOS, DESPRENDIDOS DE LA MAZORCA Y SOMETIDOS A UN PROCESO DE CONGELACION Y ENVASADO HERMETICO QUE LES PERMITE ESTAR DISPONIBLES TODO EL AÑO GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE</p>											

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx

*m*

*[Handwritten signature]*





		<p>FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO. SOBRE TODO EN SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, USAR TÉCNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR, UNA VEZ DESCONGELADAS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR ÍNTEGROS PARA UNA BUENA CONSERVACION.</p>							
		<p>ESPINACA PROCESADA CONGELADA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PESO (88 G). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ESPINACA CONGELADA EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO A UNA TEMPERATURA DE -18º C VEGETAL DE HOJA QUE PRESENTA UN COLOR QUE VA DEL VERDE CLARO AL VERDE OSCURO, VIVAZ, LISA Y GOMARRE DE 25 A 40 CM DE LONGITUD, CON FILAMENTOS DORADOS SE INSERIRAN LOS PECILOS O TALLOS; PAZ DE COLOR, ORO Y SABOR TIPO: LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS, LIMPIAS, SANAS Y COMESTIBLES DE LA HOJA QUE REDUNA LAS CARACTERÍSTICAS DE LA ESPECIE Y QUE HAYAN SIDO CLASIFICADAS, LAVADAS, SUFICIENTEMENTE BLANQUEADAS PARA ASEGURAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y DE SABOR DURANTE LOS CICLOS NORMALES DE COMERCIALIZACION PARA SU EMPLEO DEBEN DE ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, ENTERAS, TENER FORMA, CARACTERISTICA, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y DE OTROS DEFECTOS, AJUSTES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O PASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXISTEN TRES GRADOS DE CALIDAD Y TRES DE DEFECTOS DEFECTO MENOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MENOR DEL 7PORCEN, PERFORACION EN MENOS DEL 5PORCEN, MATERIA EXTRAÑA MENOR DEL 10PORCEN O TALLOS ROTOS EN MENOR DEL 2PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL DEFECTO MAYOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA ENTRE 8 Y 13PORCEN, PERFORACIONES ENTRE 6 Y 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA ENTRE 11 Y 20PORCEN O TALLOS ROTOS ENTRE 3 Y 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL DEFECTO CRITICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MAYOR DE 13PORCEN, PERFORACIONES EN MAS DEL 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA EN MAS DEL 20PORCEN O TALLOS ROTOS EN MAS DEL 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL PARA FINES DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA, EN LA ESPINACA CONGELADA SE DEBE GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, USAR TÉCNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR, UNA VEZ DESCONGELADAS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR ÍNTEGROS PARA UNA</p>							
						<p>22104-0120</p>	<p>480302210200</p>	<p>480 302 2102 00</p>	<p>ESPINACA PROCESADA PARA SOPA CREMA 88 G</p>
								<p>15</p>	<p>KILOGRAMO</p>
								<p>36</p>	<p>\$48.50</p>

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx

Handwritten signature



131	FLOR DE CALABAZA	22104-0150	48030220000	480	302	2200	00	KILOGRAMO	7	16	\$59.50
<p>FLOR DE CALABAZA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL EN MANIDOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CADA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. SIN REBASAR LOS 15 KG. ES LA FLOR DE DIVERSAS ESPECIES Y VARIEDADES DE CUCURBITA SP. ES UNA PLANTA HERBACEA ANUAL, LAS FLORES GRANDES Y AMARILLAS SON UNISEXUALES, PUES EN UNA MISMA EXISTEN FLORES MASCULINAS Y FEMENINAS, UBICANDOSE SOLITARIAMENTE EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS. SON ACAMPANADAS Y LA COROLA TIENE CINCO LOBULOS QUE TERMINAN EN PUNTA. PARA USO CULINARIO SE EMPLEA LA FLOR MASCULINA COMPLETA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.</p>											
132	JITOMATE BOLA	22104-0263	480302240100	480	302	2401	00	KILOGRAMO	1056	2640	\$64.50
<p>JITOMATE BOLA, HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE ESTAN PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN FORMADOS POR LICOPENO Y CAROTENO. EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO (SIN HERIDAS), FRESCO, LIMPIO, DE</p>											

al



	<p>CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR Y DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO DISTINGUEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS, CUANDO SON SUPERFICIALES Y CUBREN UN AREA NO MAYOR DE 7 CM<sup>2</sup>. DEFECTOS MAYORES CUANDO LOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS CUBREN AREAS DE 7.1 A 23 CM<sup>2</sup> O LA EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES Y MAGULLADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. DEFECTOS CRITICOS RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS CUANDO CUBREN AREAS DE MAS DE 23 CM<sup>2</sup> O ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS NO CICATRIZADAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. PARA EFECTOS DE COMPROBACION, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SU VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICE EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.</p>																		
	<p>JITOMATE GUAJE O GUANITO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRAN EL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA REPRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, ORO Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION, SUS PIGMENTOS ESTAN PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, ORO Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION, SUS PIGMENTOS ESTAN FORMADOS POR LICOPENO Y CAROTENO EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO (SIN HERIDAS), FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR Y DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO DISTINGUEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS, CUANDO SON SUPERFICIALES Y CUBREN UN AREA NO MAYOR DE 7 CM<sup>2</sup>. DEFECTOS MAYORES CUANDO LOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS CUBREN AREAS DE 7.1 A 23 CM<sup>2</sup> O</p>																		
	<p>KILOGRAMO</p>																		

Handwritten mark

Handwritten signature



		<p>LA EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES Y MAGULADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. DEFECTOS CRÍTICOS RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS CUANDO CUBREN ÁREAS DE MÁS DE 23 CM<sup>2</sup> O ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS NO CICATRIZADAS O MAGULADURAS QUE AFECTAN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRÍTICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SU VENTILACIÓN Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS. COMPRAR PESO NETO DE ENTREGA.</p>					
		<p>JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERÍA EN LATA O EN TETRABRIK DE 200 G + 20 G ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE LYCOPERSICON ESCULENTUM MILL, MADUROS, LAVADOS, MOLIDOS, TAMIZADO, COLADO PARA LA ELIMINACIÓN DE LA CASCARILLA, PEDUNCULOS, SEMILLAS Y OTROS CUERPOS DUROS Y GRUESOS; EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 80% EN PESO, HASTA 24% PORCENT DE SÓLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE; SE PERMITEN LOS ADERZOS SAL, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y APOO SIN EXCEDER DEL 10 PORCENT M/M DEL PRODUCTO Y ADITIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH, BICARBONATO DE SODIO, ÁCIDO CÍTRICO, ÁCIDO MÁLICO, ÁCIDO LÁCTICO, ÁCIDO TARTRÁICO). DESPUÉS DE SER ENVASADO; SE SONETE A UNA ESTERILIZACIÓN PARA ASEGURAR SU CONSERVACIÓN; DEBE ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, TEXTURA HOMOGÉNEA, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CONCENTRADO DE JITOMATE. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE JITOMATES DE CUALQUIER TAMAÑO, CORAZONES, PEDUNCULOS, HOJAS DE ADITIVOS O PELÍCULA DE LA PIEL O MARCAS (ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR). ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBE INCLUIR, CUANDO NO SE HA QUITADO LA PIEL LA LEYENDA SIN MONDAR, EL MATERIAL ENVASADO PURE DE TOMATE O PULPA DE TOMATE SEGÚN SE TRATE; EL TIPO DE AROMATIZADO, ADERZADO O CONDIMENTADO, NÚMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACIÓN Y DATOS DEL FABRICANTE. SE DEBE COMPROBAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, RECHAZAR LATAS GOLPEADAS O CON DEFORMACIONES, VERIFICAR QUE LAS LATAS PRESENTEN CÓDIGO DE FABRICACIÓN, ABRILLA Y COMPARAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE CUERPOS, OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. VERIFICAR QUE NO EXISTA CORROSIÓN EN LA LATA. EN EL CASO DE TETRABRIK SE DEBE VERIFICAR SU INTEGRIDAD.</p>					



135	JITOMATE PROCESADO PURE 800 G	22104-0181	480302740301	480	302	2403	01	LATA	9	21	\$48.00
	<p>JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRICK DE 800 G. ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE LICOPERSICON ESCULENTUM A MIL MADUROS, LAVADOS, MOLIDOS, TAMIZADO, COLADO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARILLA, PEDUNCULOS, SEMILLAS Y OTROS CUERPOS DUROS Y GRUESOS; EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 10% DE JITOMATE; SE PERMITEN LOS ADICIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH (BICARBONATO DE SODIO, ACIDO CITRICO, ACIDO MALICO, ACIDO LACTICO, ACIDO TARTRARICO). DESPUES DE SER ENVASADO, SE SOMETE A UNA ESTERILIZACION PARA ASEGURAR SU CONSERVACION. DEBERA ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, TEXTURA HOMOGENA, SABOR CARACTERISTICO DEL CONCENTRADO DE JITOMATE. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE JITOMATE DE CUALQUIER TAMAÑO, CORAZONES, PEDUNCULOS, HOJAS DE ADITIVOS O PELUCUA DE LA PIEL O MARCAS (ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR). ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERA INCLUIR, CUANDO NO SE HA QUITADO LA PIEL LA LETYENDA SIN MONDAR, EL MATERIAL ENVASADO PURE DE TOMATE O PULPA DE TOMATE SEGUN SE TRATE; EL TIPO DE AROMATIZADO, ADREZADO O CONDIMENTADO, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION Y DATOS DEL FABRICANTE. SE DEBE COMPROBAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, RECHAZAR LATAS GOLPEADAS O CON DEFORMACIONES, VERIFICAR QUE LAS LATAS PRESENTEN CODIGO DE FABRICACION, ABRIERA Y COMPARAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE CUERPOS, OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. VERIFICAR QUE NO EXISTA CORROSION EN LA LATA. EN EL CASO DE TETRABRICK SE DEBE VERIFICAR SU INTEGRIDAD.</p>										
136	LECHUGA OREJONA	22104-0181	480302250100	480	302	2501	00	KILOGRAMO	263	657	\$41.00
	<p>LECHUGA OREJONA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTE DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MAXIMO 15 KG. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HORTALIZA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS ASTERACEAS (ALT. COMPOSITAE), DEL GENERO LACTUCA Y ESPECIE SATIVA. ES UNA PLANTA ANUAL O PERENNE. PRESENTA UNA GRAN DIVERSIDAD DADA PRINCIPALMENTE POR DIFERENTES TIPOS DE HOJAS Y HABITOS DE CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS. SE DISPONEN EN EL MERCADO CON LAS SIGUIENTES VARIEDADES LACTUCA SATIVA VAR. CAPITATA (LECHUGA ROMANA), DE HOJAS CORTAS, ANCHAS, RIZADAS Y DE MENOR PESO QUE LA LECHUGA COMUN. LACTUCA SATIVA VAR. LONGIFOLIA (LECHUGA OREJONA), ES LA MAS COMUN DE HOJAS LARGAS, ANGOSTAS, ERECTAS Y RIGIDAS. LACTUCA SATIVA VAR. CRISPA (LECHUGA ESCAROLA), DE HOJAS ABIERTA. LAS HOJAS EXTERIORES DE LAS LECHUGAS</p>										

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx

*Cu*



Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento

	137	LECHUGA ROMANA	22104-0181	48030250200	480	302	2502	00	<p>SON DE COLOR VERDE OSCURO Y A SU VEZ SON MAS RICAS EN CAROTENO, NITROGENO Y CELULOSA LAS LECHUGAS DEBEN ESTAR PARA SU EMPLEO BIEN DESARROLLADAS, SANAS, ENTERAS, FRESCAS, LIMPIAS, SER DE FORMA CARACTERISTICA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EL TAMAÑO DE LA LECHUGA OREJONA SE DETERMINA CON BASE A SU LONGITUD Y EN LA LECHUGA ROMANA CON BASE A SU DIAMETRO ECATORIAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y NO CLASIFICADAS ASI COMO TRES CLASES DE DEFECTOS: DEFECTOS MENORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERMAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE DE 2 CM<sup>2</sup>. DEFECTOS MAYORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERMAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIES DE 2 A 4 CM<sup>2</sup> POR HOJA Y LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS O ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN A LAS HOJAS INTERIORES. DEFECTOS CRITICOS MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS O ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE MAYOR DE 4 CM<sup>2</sup> POR HOJA Y LOS ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES Y LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS, QUE AFECTAN A LAS HOJAS INTERNAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PISO NETO DE ENTREGA.</p> <p>LECHUGA ROMANA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTA DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO A GRANUL. POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MAXIMO 15 KG.</p> <p>NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HORTALIZA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS ASTERACEAS (ALT COMPOSITAE), DEL GENERO LACTUCA Y ESPECIE SATIVA. ES UNA PLANTA ANUAL O PERENNE, PRESENTA UNA GRAN DIVERSIDAD DADA PRINCIPALMENTE POR DIFERENTES TIPOS DE HOJAS Y HABITOS DE CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS. SE DISPONEN EN EL MERCADO CON LAS SIGUIENTES VARIETADES LACTUCA SATIVA VAR. CAPITATA (LECHUGA ROMANA), DE HOJAS CORTAS, ANCHAS, RIZADAS Y DE MENOR PESO QUE LA LECHUGA COMUN. LACTUCA SATIVA VAR. LONGIFOLIA (LECHUGA OREJONA), ES LA MAS COMUN DE HOJAS LARGAS, ANGOSTAS, ERECTAS Y RIGIDAS. LACTUCA SATIVA VAR. CRISPA (LECHUGA ESCAROLA), DE HOJAS ABIERTA. LAS HOJAS EXTERIORES DE LAS LECHUGAS SON DE COLOR VERDE OSCURO Y A SU VEZ SON MAS RICAS EN CAROTENO, NITROGENO Y CELULOSA. LAS LECHUGAS DEBEN ESTAR PARA SU EMPLEO BIEN DESARROLLADAS, SANAS, ENTERAS, FRESCAS, LIMPIAS, SER DE FORMA CARACTERISTICA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EL TAMAÑO DE LA LECHUGA OREJONA SE DETERMINA CON BASE A SU</p>	KILOGRAMO	1124	2809	\$36.00
--	-----	----------------	------------	-------------	-----	-----	------	----	---	-----------	------	------	---------

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N. C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



					138	LECHUGA ESCAROLA	22104-0181	480302250300	480	302	2503	00																																																																																																																																																																															
--	--	--	--	--	-----	------------------	------------	--------------	-----	-----	------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx

*[Handwritten signatures]*



Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento

											139	MOLE POBLANO ROJO 250 G	2380-0121	480302760100	480	302	2601	00	<p>MAYORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS EXTERNAS Y QUE CURBAN SUPERFICIES DE 2 A 4 CM<sup>2</sup> POR HOJA Y LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS O ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN A LAS HOJAS INTERIORES. DEFECTOS CRITICOS MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS O PIZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CURBAN SUPERFICIE MAYOR DE 4 CM<sup>2</sup> POR HOJA Y LOS ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES Y LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS, QUE AFECTAN A LAS HOJAS INTERIAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.</p> <p>MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO ENVASE DE PLASTICO EN FRASCO DE 250 G + 20 DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALUMENICO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMIENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES PRECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEINAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETHEREO, PH DE 5.5, MICROBIOLOGICAS X 106 COU/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS; HOROGOS 3000 COU/G MAXIMO, LEYADURAS 1000 COU/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COU/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA), CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD-HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, SIN PRESENTAR SIGNO DE RANCIDIZ O SABORES Y OLORES EXTRAÑOS. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE O MARCA COMERCIAL REGISTRADA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INCLUYENDO ADITIVOS, LEYENDAS COMO HERVASE ANTES DE USARSE, HECHO EN MEXICO. EL ENVASE DEBE SER EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO. EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD</p>	FRASCO	19	46	\$42.50

al



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento



140	MOLE POBLANO ROJO 1000 G	2380-0121	480302260101	480	302	21601	01	FRASCO	29	72	\$126.50
<p>MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO. ENVASE DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES PECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS: 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEINAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETREO, PH DE 6.5, MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMSOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLORES Y SABOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, SIN PRESENTAR SIGNO DE RANCIDIZ O SABORES Y OLORES EXTRAÑOS. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, LETOUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE O MARCA COMERCIAL REGISTRADA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECREciente, INCLUYENDO ADITIVOS, LETENDAS COMO HERVASE ANTES DE USARSE, HECHO EN MEXICO. EL ENVASE DEBE SER EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.</p>											

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx



141	NOPAL	22104-0208	480302280000	480	302	2800	00	KILOGRAMO	473	1181	\$48.90
142	PAPA BLANCA	22104-0217	480302290200	480	302	2902	00	KILOGRAMO	1147	2867	\$38.50
143	PAPA CAMBRAY	22104-0217	480302290300	480	302	2903	00	KILOGRAMO	30	75	\$35.50

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



144	PEPINO	22104-0366	4803023000000	480	302	3000	00	670	1675	\$36.50
145	PIMIENTO MORRON FRESCO	22104-0370	480302310000	480	302	3100	00	170	425	\$94.00

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Matepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



146	22104-0217	480302320000	480	302	3200	00	POMO VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	67	166	\$36.00
147	22104-0244	480302340200	480	302	3402	00	RABANO LARGO PORO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL. POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ES DE FORMA ALARGADA (35 A 60 CM) O ESFERICA (DE 2 A 3 CM). SU CAPA EXTERNA ES DE COLOR ROJO INTENSO Y LISA. SU INTERIOR ES BLANCO. DE SABOR LIGERAMENTE PICANTE. SUS CUALIDADES SENSORIALES SON MUY CARACTERISTICAS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO. SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, SIN INDICIOS DE GERMINACION Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERISTICOS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	23	56	\$46.50
148	22104-0264	480302360000	480	302	3600	00	TOMATE VERDE TOMATE VERDE HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL. POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. FRUTO ES REDONDO, LIGERAMENTE ACHATADO DE 4 A 5 CM DE DIAMETRO ECUATORIAL, CON EL EPICARPIO LISO, DE COLOR	KILOGRAMO	1043	2606	\$44.50

*Handwritten mark*

*Handwritten signature*





	<p>EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTERNAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORRIEGUES DE COMERCIO HAN ESTABLIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN TRES TIPOS DE DEFECTOS: DEFECTOS MENORES, RASPADURAS HASTA DE 1 CM DE LONGITUD, DEFECTOS MAYORES GRIETAS HASTA DE 2 CM DE LONGITUD, MALFORMACIONES DE LA RAÍZ, DEFECTOS CRÍTICOS GRIETAS CUYA LONGITUD SEA MAYOR DE 2 CM, PLAGAS Y BURBUJACIONES EN LA FORMA DE CRECIMIENTO DE LA RAÍZ. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRÍTICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.</p>	<p>GERMINADO DE ALFALFA. HOSPITAL Y GARDERIAS EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRAN EL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO, DE TAMAÑO ADECUADO SON PRODUCTOS QUE SE OBTIENEN DE LA GERMINACION DE ALGUNAS SEMILLAS COMO LA ALFALFA O LA SOYA AL SOMETERSE A LA OSCURIDAD DURANTE UN PERIODO DE TIEMPO DE 10 O MAS DIAS HASTA QUE LOS TALLOS SE DESARROLLEN. LA ALFALFA TIENE UNA SEMILLA CON UNA CUTICULA DELGADA, DE COLOR CAFE CLARO QUE SE DESPRENDE AL EMPEZAR A GERMINAR QUEDA DE FORMA OVALADA, OBLONGA, DE COLOR AMARILLO LIMON O VERDE; ABIERTA EN 2 COTILEDONES CON UN SOLO TALLO QUE ALCANZA HASTA 7 CM DE LARGO Y 1 MM DE ESPESOR. EN TANTO QUE EL GERMINADO DE LA SOYA TIENE UNA SEMILLA DE FORMA CASI ESFERICA O DE FRÍOL MAS LARGO Y ELONGADO, DE COLOR VERDE CLARO, CON UN TALLO DE 3 A 5 MM DE ESPESOR Y HASTA 10 CM DE LARGO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO, CREMA A AMARILLO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS. PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME SIN INDICIOS DE PUTREFACCION. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA.</p>	<p>GERMINADO DE ALFALFA</p>	<p>22104-0348</p>	<p>480303010100</p>
<p>51</p>	<p>21</p>	<p>51</p>	<p>0101</p>	<p>303</p>	<p>480</p>
<p>151</p>	<p>51</p>	<p>51</p>	<p>0101</p>	<p>303</p>	<p>480</p>
<p>152</p>	<p>23</p>	<p>57</p>	<p>0102</p>	<p>480</p>	<p>480303010200</p>
<p>57</p>	<p>23</p>	<p>57</p>	<p>0102</p>	<p>480</p>	<p>480303010200</p>

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx



153	401	AMARANTO	AMARANTO EN SEMILLA	22104-0028	480401010000	480	401	0100	00	FORMA CASI ESFERICA O DE FRUJO MAS LARGO Y ELONGADO, DE COLOR VERDE CLARO, CON UN TALLO DE 3 A 5 MM DE ESPESOR Y HASTA 10 CM DE LARGO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO/CREMA A AMARILLO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME SIN INDICIOS DE PUTREFACCION. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA.	MILOGRAMO	15	36	\$84.50
												365	911	\$48.00
154	402	ARROZ	ARROZ PULIDO 1000 G	22104-0023	480402020000	480	402	0200	00	ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON DE 1000 G. EL ARROZ PULIDO ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORTZA SATIVA SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCAGARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA, EL GERMEN Y LA CUTICULA QUE CONSTITUTE EL SALVADO. EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO NACARADO, DE 5 A 7MM POR 3 MM, CON EXTREMOS ALARGADOS. EXISTEN 3 VARIEDADES DEPENDIENDO DE LA LONGITUD QUE SON GRANOS LARGOS, MEDIANOS O CORTOS; CON 4 GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDIENTE MEXICO EXTRA, MEXICO 1, 2 Y 3. AUN CUANDO SE COMERCIALIZA COMO SUPER EXTRA, EXTRA, COMERCIAL Y POPULAR DE ACUERDO AL PORCEN DE GRANOS QUEBRADOS QUE CONTENGAN Y AL LIMITE MAXIMO DE DEFECTOS PERMITIDOS. EN MEXICO LA VARIEDAD QUE MAS SE CULTIVA ES DEL GRUPO INDICA CON 2 TIPOS DE GRANOS LARGO Y DELGADO (TIPO SINALOA) Y ORLONGO, GRANDE CON PANZA BLANCA (TIPO MORELOS). PARA EL IMSS SE AUTORIZA EL GRANO CON CALIDAD SUPER EXTRA Y EXTRA. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y CALIDAD SOLICITADA. SE DEBE RECIBIR ARROZ DE CALIDAD SUPER EXTRA O EXTRA. EL ARROZ PULIDO PARA TODOS LOS GRADOS, DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS Y DE OLOR A ENRANCAMIENTO O CUALQUIER OTRO OLOR OBJETABLE DESDE EL PUNTO DE VISTA COMERCIAL, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, GRANOS QUEBRADOS, DAÑADOS, ESTRELLADOS, MANCHADOS, OSCUROS Y YESOSOS. EN EL EMPAQUE SE DEBE ESPECIFICAR QUE ES ARROZ PULIDO, AL HACER LA SELECCION DEL PRODUCTO, HAY QUE VERIFICAR LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, OBSERVAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE HONGOS VISIBLES.	PIEZA	365	911	\$48.00

Grupo 4  
CEREALES



Jefatura de Servicios Administrativos  
Abastecimiento

155	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO 270 G	22104-0077	480	480	480	0300	00	15	36	\$85.00
-----	---------------------------------	------------	-----	-----	-----	------	----	----	----	---------

GUARBERIA LATA METALICA DE 270 G. +-30 G PRODUCTO LANGARADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ, RESULTANTE DE LA MOLENDIA DEL GRANO DE ARROZ, MADURO, LIMPIO, ENTERO O CUEBADO, Y SECO DE LA ESPECE ORIZA SATIVA, L, Y QUE ADEMÁS ESTA LIBRE DE SUS ENVOLTURAS CELULOSICAS DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS. EL ARROZ RAPIDO, INSTANTANEO O PRECOCIDO CORRESPONDE A UN ARROZ CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO. EL ARROZ UTILIZADO PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDE SER BLANCO NORMAL O EL SANCOCHADO O PARBOILED. EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDON, PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION. LA COMPOSICION DEL ARROZ COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO, ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA, LIPIDOS, VITAMINAS Y MINERALES. UNA VEZ TRANSFORMADO EL CERÉAL EN POLVO O GRANULADO, ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTE EN SOPA O PAPILLA. DE FACIL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTACION Y PREPARACION. LA TRANSFORMACION DEL CERÉAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEINAS, DEGRADACION DE AMILASAS A ALMIDONES, BIODISPONIBILIDAD DE MINERALES, PERMITE LA PRODUCCION CONTINUA DE PRODUCTOS ALTAMENTE HOMOGENEOS DURANTE SU PROCESAMIENTO EN POLVO, GRANULADOS O HARINAS. LA COMPRESION, MEZCLA, COCCION, CEJALLAMIENTO, CALENAMIENTO, ENFRIAMIENTO, BOMBEO, MOLDEO, ETC. QUE REALIZA ESTE EQUIPO MINIMIZA LA CONTAMINACION. SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRIGION, ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE POSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS, ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS, ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION, ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y

Libramiento Pontiente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlx., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx

ca



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA



Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento

<p>BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE APLICAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y 3.1. AUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.1.1; 3.1.5; 4.2 &amp; 1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABBREVIATURAS. SU PRODUCCION DEBE ENCONTRARSE EN APEGO A LA NOM-251-SSA1-2009, PARA SU MANEJO HIGIENICO LA LATA SE DEBE LAVAR CON AGUA Y JABON, SECAR ANTES DE ABRIR, DE NO SER UTILIZADO TODO EL CONTENIDO, EL SOBRRANTE DEBE MANEJARSE DE ACUERDO A LO INDICADO EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO.</p>	<p>HARINA DE ARROZ, HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE CARTON, CON BOLSA INTERIOR DE PAPELO CELOFAN U OTRO MATERIAL COMPUESTO DE 250 G. PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE ARROZ (ORIZA SATIVA L.), SANOS, ENTEROS O QUIBRADOS, SIN CASCARA, LIBRE DE IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA QUE ALTEREN SU CALIDAD. ES UNA HARINA PRECOCCIDA QUE REQUIERE COCCIMIENTO POSTERIOR PARA SU USO. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD, ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO 7PORCENT, HUMEDAD 12PORCENT MAXIMO, CENZAS 1PORCENT MAXIMO, FIBRA CRUDA 0.8PORCENT MAXIMO, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIARIAS, INHIBIDOS MICROBIARIOS, MATERIAS EXTRAÑAS NI RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLORES CABARCTERISTICOS DEL PRODUCTO, COLOR BLANCO, CONSISTENCIA POLVO FINO. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA, COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLORES DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE SER DE COLOR BLANCO, UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO. EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LETYENDA HECHO EN MEXICO. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR.</p>	<p>PIEZA</p>	<p>12</p>	<p>28</p>	<p>\$39.00</p>
<p>HARINA DE ARROZ 250 G</p>	<p>22104-0151</p>	<p>480402040001</p>	<p>480</p>	<p>0400</p>	<p>01</p>
<p>156</p>	<p>AVENA LAMINADA HOJUELAS 400 G</p>	<p>22104-0027</p>	<p>480403020000</p>	<p>403</p>	<p>0200</p>
<p>157</p>	<p>403 AVENA</p>	<p>0700</p>	<p>00</p>	<p>28</p>	<p>\$23.50</p>

*Handwritten signature*

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx

*Handwritten signature*



158	AVENA LAMINADA HOJUELAS 1000 G	22104-0028	480403070000	480	403	0200	00	PIEZA	12	28	\$64.50
159	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO LATA 270 G	22104-0028	480403040000	480	403	0400	00	PIEZA	12	28	\$72.50

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



160	MAIZ CACHUAZINTLE 1000 G	22104-0154	480405010000	480	0100	00	PIEZA	9	21	\$44.50
<p>DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS</p> <p>MAIZ CACHUAZINTLE HOSPITAL Y GUARDERIA SECO A GRANEL PARA SOMETERLO POSTERIORMENTE A NIXTAMALIZACION EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G. PLANTA DE LAS GRAMINEAS. DE COLOR BLANCO, AMARILLO O ROJIZO, LISO Y SIN SURCOS. ES UN GRANO DE MAYOR TAMAÑO QUE EL DE OTRAS VARIEDADES DE MAIZ. SU FORMA ES MAS TRAPEZOIDAL Y MIDE DE 5 A 15 MM DE ANCHO POR 8 A 17 MM DE LARGO; TERMINANDO EN PUNTA AL NIVEL DEL PERIUNCULO. SU PERICARPIO ES MAS RESISTENTE POR MAYOR CONTENIDO CELULOSICO PERO EL ENDOSPERMO ES MAS BLANCO Y HARINOSO. ESTE CEREAL ES ORIGINARIO DE Mesoamerica, cuya ANTIGÜEDAD SE REMONTA A 7,000 AÑOS. COMPROBAR EL BUEN ESTADO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. COMPROBAR QUE SE RECIBA LA VARIEDAD SOLICITADA Y EL PESO NETO. EN VARIEDAD PRECOCCIDA, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. LA BOLSA DE POLIETILENO BIEN CERRADA, EL PRODUCTO DEBE CONSUMIRSE UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE O MANTENERSE EN REFRIGERACION.</p>										
161	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR SIN SABOR 750 G	22104-0154	480405030000	480	0300	00	PIEZA	46	115	\$114.50
<p>SUBGRUPO 405 MAIZ</p> <p>HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 750 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRITIVO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/AG (PPM) DE ARSENICO. EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM. LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLORES CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCHEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRITIVO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/AG (PPM) DE ARSENICO. EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM. LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.</p>										



	<p>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLORES CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCIÓN PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACIÓN DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRITIVO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0 POR CIENTO, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATÓGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS, NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENIACO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLORES CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCIÓN PARA SU CONSUMO.</p>							<p>162</p>
	<p>HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACIÓN DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRITIVO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0 POR CIENTO, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATÓGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS, NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENIACO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLORES CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCIÓN PARA SU CONSUMO.</p>							<p>6</p>
	<p>HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACIÓN DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRITIVO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0 POR CIENTO, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATÓGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS, NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENIACO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLORES CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCIÓN PARA SU CONSUMO.</p>							<p>14</p>
	<p>HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACIÓN DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRITIVO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0 POR CIENTO, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATÓGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS, NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENIACO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLORES CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCIÓN PARA SU CONSUMO.</p>							<p>6</p>
	<p>HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACIÓN DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRITIVO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0 POR CIENTO, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATÓGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS, NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENIACO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLORES CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCIÓN PARA SU CONSUMO.</p>							<p>6</p>

Handwritten signature



								<p>163</p> <p>HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES 47 G</p>
	<p>Coordinación de Abastecimiento</p>	<p>PIEZA</p>	<p>350</p>	<p>875</p>	<p>\$24.90</p>			

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx

*[Handwritten signature]*



Jeftura de Servicios Administrativos  
Coordiación de Abastecimiento

164	TORTILLA DE MAIZ	22104-0270	480405060000	480	405	0600	00	PIEZA	1504	3760	\$36.50
165	406 TRIGO	22104-0301	480406020000	480	406	0200	00	PIEZA	83	206	\$17.50

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx





Jefatura de Servicios Administrativos  
de Abastecimiento

167	PAN BLANCO 40 G	22104-0216	48040612000	480	406	1200	00	PIEZA	4880	12200	\$5.80
<p>PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 40 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO. CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA. PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZUCAR, LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE, EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA, LACTOSA Y MALTOSA), EMULSIFICANTES (LECTINA O ACEITES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICION DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO; LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEINAS MINIMO 9PORCEN, GRASAS DE 1.5 A 2.0 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 5 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES / G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS POR 1 G MAXIMO 5 000 UFC / G. CARACTERISTICAS SENSORIALES EL BOLLIDO DEBE PRESENTAR FORMA CARACTERISTICA (ELIPTICA), CON UNA SALADA LONGITUDINAL AL CENTRO EN LA PARTE SUPERIOR, LA TELA ES IGUALMENTE ELIPTICA SOLAMENTE MAS EXTENDIDA CON DOS RAMURAS EN LA PARTE SUPERIOR; LA SUPERFICIE EXTERIOR Y LA CORTEZA DEBEN PRESENTAR COLOR AMARILLO DORADO LO MAS UNIFORME POSIBLE, DE TEXTURA GRUESA, FIRME, EN FORMA DE COSTRA NO CORREOSA, EL COLOR DE LA MIGA DEBE SER BLANCO, CON UN MATIZ UNIFORME, SIN MANCHAS NI COLORACIONES, SUAVE Y ESPONJOSA, NO SECA; OLOR Y SABOR AGRADABLE, CARACTERISTICO, LIGERAMENTE SALADO, NO DEBE SER ACIDO. SIN MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE CUMPLIR CON LA NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.</p>											
168	PAN BLANCO 60 G	22104-0216	48040612000	480	406	1200	01	PIEZA	1940	4848	\$7.00
<p>PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 60 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO. CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA. PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZUCAR, LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE, EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA, LACTOSA Y MALTOSA), EMULSIFICANTES (LECTINA O ACEITES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICION DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO; LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEINAS MINIMO 9PORCEN, GRASAS DE 1.5 A 2.0 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 5 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES / G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS POR 1 G MAXIMO 5 000 UFC / G. CARACTERISTICAS SENSORIALES EL BOLLIDO DEBE PRESENTAR FORMA CARACTERISTICA (ELIPTICA), CON UNA SALADA LONGITUDINAL AL CENTRO EN LA PARTE SUPERIOR, LA TELA ES IGUALMENTE ELIPTICA SOLAMENTE MAS EXTENDIDA CON DOS RAMURAS EN LA PARTE SUPERIOR; LA SUPERFICIE EXTERIOR Y LA CORTEZA DEBEN PRESENTAR COLOR AMARILLO DORADO LO MAS UNIFORME POSIBLE, DE TEXTURA GRUESA, FIRME, EN FORMA DE COSTRA NO CORREOSA, EL</p>											

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx



169	PAN BLANCO DE CAJA 6*20 G 23 REB	22104-0216	480406130001	480	406	1300	01	<p>COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO</p> <p>COLOR DE LA MIGA DEBE SER BLANCO. CON UN MATIZ UNIFORME. SIN MANCHAS NI COLORACIONES. SUAVE Y ESPONIOSA. NO SECA. OLOR Y SABOR AGRADABLE. CARACTERÍSTICO. LIGERAMENTE SALADO. NO DEBE SER ACIDO. SIN MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE CUMPLIR CON LA NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.</p> <p>PAN BLANCO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZUCAR, ACEITE VEGETAL, LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES, FERMENTADO, MOLDADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR SIMETRICO, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA BLANCA, AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR A FERMENTACION AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS NI MANCHAS DE COLOR. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.</p>	PIEZA	293	731	\$66.50
170	PAN BOLLITO 450 G 8 PZ	22104-0216	480406140000	480	406	1400	00	<p>PAN BOLLITO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 450 G + 50 (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO Y HORNEADO, DE FORMA SEMIESFERICA, DECORADO CON AJO NOLI, REBANADO POR LA MITAD Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 29 A 33PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO. E. COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONIOSA, COLOR CORTEZA DORADA UNIFORME, LIBRE DE MANCHAS Y VETAS, MIGA BLANCA, AROMA SUAVE, LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR AGRADABLE (A FERMENTACION) DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.</p>	PIEZA	152	378	\$67.90



171	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 40 G	22104-0216	480406160000	480	406	1500	00	PIEZA	430	1073	\$69.85
172	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 40 G	22104-0216	480406160000	480	406	1600	00	PIEZA	17754	44384	\$6.25
173	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 60 G	22104-0216	480406160000	480	406	1600	00	PIEZA	264	660	\$7.50

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*



	174	PAN MEDIAS NOCHES 340 G 8 PZS	22104-0216	480406170000	480	1700	00	<p>COMO DE LA HARINA INTEGRAL (CASCARILLA DE TRIGO), COLOR DE LA MIGA CAFE CLARO, AROMA SUAVE, SABOR AGRADABLE, SU CONTENIDO DE SODIO ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCION, DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES, NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEINAS MINIMO 9PORCEN, GRASAS DE 1.5 A 2.0 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO, MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES &lt;10 UFC/G/ G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS, 1000 UFC/G.</p> <p>GUARDERABOLSA DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADA, MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE SUPERIOR CURVA, HORNEADO, REBANADO A LO LARGO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 31 A 33 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES DE 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA LIGERAMENTE AMARILLA, AROMA AGRADABLE CARACTERÍSTICO LIGERAMENTE A FERMENTACION, LIGERAMENTE DULCE SABOR AGRADABLE, DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE, NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.</p>	PIEZA	52	129	\$62.50
	175	PAN MOLIDO 210 G	22104-0216	480406180000	480	1800	00	<p>PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERABOLSA DE POLIPROPILENO, CON GRAMAJE DE 210 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, SECADA POR CALOR, MOLIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, E COLI NEGATIVO, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA POLVO GRANULAR SECO, COLOR CREMA A CAFE CLARO, DORADO, LIBRE DE PUNTOS NEGROS, AROMA Y SABOR CARACTERÍSTICO A PAN TOSTADO, DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE, NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES</p>	PIEZA	52	129	\$38.50

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



176	PAN TOSTADO DE CAJA 210 G 14 FEB	22104-0216	480406200000	480	2000	00	PIEZA	708	1768	\$47.85
177	PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) (200 G)	22104-0219	480406260000	406	2600	00	PIEZA	436	1088	\$17.50

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx



178	PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEU) (200 G)	22104-0219	480406260200	480	406	2602	00	PIEZA	140	350	\$17.50
179	PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) (200 G)	22104-0219	480406260200	480	406	2602	00	PIEZA	69	172	\$17.50

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



180	PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) (200 G)	22104-0219	480406260600	480	2606	00	<p>LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, CULIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLORES Y SABOR CARACTERÍSTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO, DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.</p>	<p>PASTAS PARA SOPA LARGAS: HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE ESPAQUETI). ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO 1, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOSTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO IN X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA IN X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETHEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, CULIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLORES Y SABOR CARACTERÍSTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO, DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.</p>
						PIEZA	510	1275 \$17.50

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*



181	PASTAS PARA SOPA LARGAS (MACARRON) (200 G)	22104-0219	480406260700	480	406	2607	00	PIEZA	77	191	\$17.50
182	PASTAS PARA SOPA LARGAS (TALLARIN) (200 G)	22104-0219	480406260800	480	406	2608	00	PIEZA	155	386	\$17.50

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx



								183
	<p>RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIONAL, NUTRIMENTAL, DIRECCIÓN DEL RESPONSABLE DE FABRICACIÓN, FECHA DE ELABORACIÓN Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.</p> <p>PASTAS INTEGRALES PARA SOPA LARGAS, HOSPITAL Y GUARDERÍA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G - 50 (FORMA DE ESPAGUETTI). LOS PRINCIPALES COMPONENTES PARA LA ELABORACIÓN DE PASTAS SON EL AGUA Y LA SEMOLA COMPUESTA POR LAS PROTEÍNAS (GLUTEN) Y ALMIDÓN. LA SEMOLA SE OBTIENE DE TRIGOS DUROS QUE SE FRAGMENTAN EN PARTÍCULAS GRANDES CON UN MÁX. DE 14.5 PORCEN DE HUMEDAD Y LAS HARINAS DE TRIGOS BLANCOS QUE PUEDEN DAR SEMOLINAS UTILIZADAS COMO MATERIA PRIMA EN LA OBTENCIÓN DE PASTAS. EL CONTENIDO DE AGUA QUE SE ADOICIONA EN EL MOMENTO DEL AMASADO ES DE 18-25PORCEN CON RESPECTO A LAS MATERIAS PRIMAS SECAS DANDO UNA MASA CON TERMINADO CON 32.5PORCEN DE AGUA CON RESPECTO A LA MASA. LA BAJA HUMEDAD ES DESEABLE EN LA FABRICACIÓN DE PASTA. DEL TRIGO DURO SE OBTIENE LA HARINA DE SEMOLA CON ALTO CONTENIDO EN PROTEÍNAS (MÍNIMO DE 10.5PORCEN) EL RANGO IDEAL DE PROTEÍNA ES DE 12 A 16 PORCEN PARA HACER PASTA. SE PREFERE EL TRIGO DURO DE BIDO A QUE TIENE GLUTEN MÁS FUERTE. LA ADICIÓN DE GLUTEN CUANDO SE USA HARINA INTEGRAL AYUDA A MANTENER LA FUERZA DE LA MASA DURANTE LA EXTRUSIÓN. UTILIZAR HARINAS INTEGRALES ES UNA FORMA DE AUMENTAR EL CONTENIDO DE FIBRA. LOS FUNDAMENTOS DE LA HARINA DE SEMOLA TIENE 1.8 GRAMOS DE FIBRA POR CADA 100 GRAMOS. POR LA PRESENCIA DE UN MAYOR CONTENIDO DE FIBRA EL AGUA DE LA FORMULA DEBE SER AJUSTADA PARA UN BUEN COMPORTAMIENTO DURANTE LA EXTRUSIÓN. LA MAYORÍA DE LAS FIBRAS INSOLUBLES SON ADECUADAS PARA SU USO COMO UN SUPLEMENTO DE FIBRA EN LA PASTA. SIN EMBARGO LA FIBRA CONJUNMENTE USADA PARA LA FORTIFICACIÓN DE LA PASTA ES LA FIBRA DE TRIGO. YA QUE LA PASTA SE HACE NORMALMENTE A PARTIR DE TRIGO 100 PORCEN. LAS FIBRAS SOLUBLES NO SON TAN COMUNES O ADECUADAS, YA QUE EL PROCESO DE COCCIÓN DE LA PASTA TRADICIONAL DARA LUGAR A LA PERDIDA DE LA FIBRA SOLUBLE. UNA VERIFAMA AL UTILIZAR LA FIBRA DE TRIGO PARA ELABORAR PASTAS ALTAS EN FIBRA, ES QUE PRACTICAMENTE NO SE AGREGA ALGUN SABOR EXTRAÑO. LA TEXTURA PUEDE VERSE AFECTADA PERO SI SE UTILIZAN LOS PROCEDIMIENTOS ADECUADOS DE DESARROLLO Y COCCIÓN EL EFECTO ES MÍN. EL COLOR DEL PRODUCTO FINAL PUEDE VERSE AFECTADO. DEPENDIENDO DE LA FIBRA. SI SE USA UN GRANO DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO MÁS OSCURO, LA ADICIÓN DE FIBRAS DE COLOR MÁS CLARO PUEDE CAMBIAR EL TONO DE LA PASTA FINAL. ADEMÁS DE AÑADIR FIBRA, LA FIBRA DE TRIGO AGREGA VOLUMEN CREANDO UNA PASTA REDUCIDA EN CALORÍAS. LA FIBRA DE TRIGO PUEDE AYUDAR EN LA EXTRUSIÓN MEDIANTE LA REDUCCIÓN DE LA RIGIDEZ DE LA PASTA PREPARADA. UNA FORMULA TIPICA CONTIENE 52.6PORCEN DE HARINA DE</p>			22104-0219	48006520900	480	2609	00
	PIEZA							72
								180
								\$17.50

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepc, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



184	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL (306 G/ 10 PZ)	22104-0267	480406290000	480	406	2900	00	PIEZA	232	579	\$36.95
185	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO (306 G/12 PZ)	22104-0266	480406280000	480	406	2800	00	PIEZA	595	1487	\$41.50



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA



Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento

GRUPO 5 LEGUMINOSAS	186	501	FRIJOL CANARIHO (1000 G)	22104-0124	480501010100	480	501	0101	00	FRIJOL CANARIHO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANULO EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LAS VAINAS Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME, MAS O MENOS PLANA, DE 1 CM A 1.5 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 A 1 CM DE GROSOR, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA, SU PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE TONALIDADES AMARILLAS DEPENDIENDO DE ESTA VARIEDAD, SU HILO ES BLANCO DELIMITADO POR UNA FRANJA DE COLOR CAFE MUY CLARO. PARA LA COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS: ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMA 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL, ESTAR LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBTETABLES PRODUCIDOS POR RANCIDIZ, ACIDEZ, FERMENTACION, PUTREFACCION O PRODUCTOS QUIMICOS. EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE, NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO 65 PORCEN, EL FRIJOL ENURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DEBE SER INVESTIGADO LA CALIDAD DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.	PIZA	6	14	\$46.50
	187	501	FRIJOL BAYO (1000 G)	22104-0124	480501020000	480	501	0200	00	FRIJOL BAYO HOSPITAL Y GUARDERIA, A GRANULO EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUI SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, DE 1.5 CM A 2.0 CM DE LONGITUD Y DE 1 CM A 1.5 CM DE GROSOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, SU PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE COLOR BEIGE Y SU HILO ES BLANCO LIMITADO POR UNA DELGADA FRANJA DE COLOR MOSTAZA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES BAYO BLANCO, BAYO GORDO, BAYO JAROCHO, BAYO MEDIANO, BAYO MENUENO, BAYO MEXICANO, BAYO RATA, BAYO ZAVALTA, BAYO PARRALEÑO Y BAYO PERLITA, QUE PODRAN ADQUIRIRSE DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD YA QUE LA VARIEDAD GENERICA CORRESPONDE A FRIJOL BAYO. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL LAS	PIZA	364	908	\$49.85

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



188	ALUBIA (1000 G)	22104-0124	480501030100	480	501	0301	00	PIEZA	9	21	\$49.85
189	FRIJOL NEGRO (1000 G)	22104-0124	480501060000	480	501	0600	00	PIEZA	188	468	\$53.50

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



190	SUBGRUPO 503 HABA	HABA SECA (500 G)	22104-0398	4805030010000	480	503	0100	00	PIEZA	18	43	\$97.50
191	SUBGRUPO 504 LENTEJA	LENTEJA (500 G)	22104-0398	480504010000	480	504	0100	00	PIEZA	46	115	\$43.50
192	SUBGRUPO 505 SOYA	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA (500 G)	22104-0256	480505040000	480	505	0400	00	PIEZA	12	28	\$73.50

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



	<p>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: TEXTURA DURA, RUGOSA, ASPECTO EN FRAGMENTOS IRREGULARES DE TAMAÑO VARIADO, POROSA, DE COLOR CAFÉ CLARO, OLORES Y COLOR CARACTERÍSTICOS DE LA SOYA. REQUIERE REMOJO DE 10 A 15 MINUTOS PARA SU UTILIZACIÓN. VERIFICAR QUE SE CUMPLAN LAS ESPECIFICACIONES. ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, GRADO DE CALIDAD, PESO NETO, LISTA DE INGREDIENTES POR CONCENTRACION EN ORDEN DESCENDIENTE, LOTE, NOMBRE, RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MÉXICO, TÉCNICA DE PREPARACIÓN E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL.</p> <p>AZÚCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERÍA BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA A GIRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF DE 1000 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE REMOLACHA AZÚCARERA, EXTRAÍDA POR COMPRESIÓN Y SOMETIDA A OPERACIONES DE CRISTALIZACIÓN, SIN PROCESO DE REFINACIÓN. ES UN SÓLIDO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCIÓN DEXTRORROTATORIA. EN ESSENCIA ES SACAROSA PURA, DE COLOR AMBAR CLARO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SACAROSA APARENTE (POL. A 293 1% (20°C) MÍNIMO 99.4 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MÁXIMO 0.25 PORCEN, HUMEDAD MÁXIMO 0.06 PORCEN, COLOR UNIDADES LOVIBOND MÁXIMO 2.5, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATÓGENOS, TOXINAS, CONTAMINANTES QUÍMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELOS, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. ACUERDO A LA NOM, SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SÓLIDO, CONSTITUIDO ESQUEMÁTICAMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZÚCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACIÓN. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELOS, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. EL ENVASE DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO. EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACIÓN, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACIÓN Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.</p>	<p>AZÚCAR REFINADO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA A GIRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF REFORZADO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE REMOLACHA AZÚCARERA, EXTRAÍDO POR COMPRESIÓN Y SOMETIDO A OPERACIONES DE CRISTALIZACIÓN Y DE REFINACIÓN. ES UN SÓLIDO BLANCO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCIÓN DEXTRORROTATORIA. EN ESSENCIA ES SACAROSA PURA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SACAROSA APARENTE (POL. A 293 1% (20°C) MÍNIMO 99.9 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MÁXIMO 0.04 PORCEN, HUMEDAD MÁXIMO 0.06 PORCEN, COLOR UNIDADES LOVIBOND MÁXIMO 0.6, NO</p>	<p>22104-0029</p> <p>480601020000</p> <p>480</p> <p>601</p> <p>0200</p> <p>00</p>	<p>193</p> <p>194</p>	<p>GRUPO 6 AZÚCARES</p> <p>SUBGRUPO 601 AZÚCAR</p>	<p>336</p> <p>839</p> <p>235</p>	<p>336</p> <p>839</p> <p>235</p>	<p>\$44.50</p> <p>\$49.50</p>



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCENTRALIZADA TLAXCALA



Jefatura de Servicios Administrativos  
Abastecimiento

195	AZÚCAR REFINADA ENVASE INDIVIDUAL (1000 SOBRES DE 5 G)	22104-0029	486601020100	480	601	0201	00	CAJA	6	14	\$445.00
196	PILONCILLO (1000 G)	22104-0231	486601030000	480	601	0300	00	KILOGRAMO	12	28	\$53.50

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Matepec, Tlaxca., Tel.: (246)4680492

www.imss.gob.mx

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*





199	MIEL DE ABEJA 500 ML	22104-0206	480611010001	480	611	0100	01	FRASCO	6	14	\$112.50
<p>SEDIMENTACION, FILTRACION Y ENCASADO. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 20 POR CEN, CONTENIDO DE AZÚCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SÓLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATÓGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR VARIABLE DEL AMBAR MUY CLARO AL OSCURO, OLORES Y SABOR FLORAL-FRUTAL, CUYA INTENSIDAD Y PERFIL VARIA DE ACUERDO A LA ÉPOCA Y ZONA DE PRODUCCIÓN. LA DULZURA DE LA MIEL VARIA CON LA CONCENTRACION Y EL GRADO DE CRISTALIZACIÓN. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDON, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZÚCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS: DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DE LA EMPRESA QUE LA ENVASA, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LETYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p> <p>MIEL DE ABEJA HOSPITAL BAJO ESTRUCTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO, PVC O PET CON DOSIFICADOR DE 500 G + 30 G ES EL PRODUCTO EXTRAIDO DE LOS PANALES DE ABEJAS; ELABORADO A PARTIR DEL NECTAR DE LAS FLORES O DE EXUDACIONES DE LAS PLANTAS, QUE SON RECOGIDOS, TRANSFORMADOS Y ALMACENADOS POR ESTAS. LA MIEL DEBE ALMACENARSE A TRAVES DE UN TAMIZADO O FILTRACION FINA. SE SOMETE A OPERACIONES DE SEDIMENTACION, FILTRACION Y ENCASADO. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 20 POR CEN, CONTENIDO DE AZÚCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SÓLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATÓGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR VARIABLE DEL AMBAR MUY CLARO AL OSCURO, OLORES Y SABOR FLORAL-FRUTAL, CUYA INTENSIDAD Y PERFIL VARIA DE ACUERDO A LA ÉPOCA Y ZONA DE PRODUCCIÓN. LA DULZURA DE LA MIEL VARIA CON LA CONCENTRACION Y EL GRADO DE CRISTALIZACIÓN. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDON, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZÚCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO</p>											

ca

*[Handwritten signature]*



200	MIEL DE MAIZ 500 ML	22104-0206	480611020000	480	611	0201	00	FRASCO	3	7	\$75.50
201	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE 500 ML	22104-0206	480611020100	480	611	0201	00	FRASCO	9	21	\$74.90

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx



GRUPO 7 GRASAS	202	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 900 ML	22104-0111	480701010000	480	701	0100	00	ENVASE	106	263	\$94.50
	SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORIGEN ANIMAL											
	203	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 196 ML	22104-0111	480701010001	480	701	0100	01	ENVASE	9	21	\$33.00

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx

204	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 417 ML	22104-0111	480701010002	480	701	0100	02	EN VASE	229	572	\$74.00
205	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA 225 G	22104-0337	480701010100	480	701	0101	00	LATA O TETRABRIK	9	21	\$33.50

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx



206	MANTEQUILLA SIN SAL 1000 G	22104-0199	480701020000	480	701	0200	00	INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDAD/ENTRADA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS. ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION A 6°C MAXIMO DURANTE 3 DIAS. MANTEQUILLA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA BARRA DE 1000 G, EN PAPEL PARAFINADO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE, RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO. EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE LA CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. RESULTA DEL CONGOMERADO DE GLOBULOS GRASOS DE CREMA O SUERO DE QUESO. SE ELABORA CON ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTIENE UN MINIMO DE 80PORCEN DE GRASA DE LECHE, SOLIDOS NO MAXIMA 16.0PORCEN, SAL 0.5PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO 2PORCEN MAX. PUNTO DE FUSION DE 32 °C A 38 °C, INDICE DE REFRACCION A 40 °C DE 1.4530 A 1.4578, INDICE DE SAPONIFICACION DE 220 A 235, INDICE DE YODO (MANUS) DE 26 A 38, INDICE DE MEISSEL DE 26 A 38, INDICE DE POLENSE DE 1.6 A 3.5; MESOFILICOS AEROBIOS NO MAS DE 10 000 UFC/G; COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS MAXIMO 20 UFC/G, SIN GERMEES PATOGENOS, NI LEVADURAS; ANTIOXIDANTES Y COLORANTES NATURALES AUTORIZADOS (ACHIOTE O BETA CAROTENO EN PROPORCION NO MAYOR DEL 0.10PORCEN). CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR DE AMARILLO PAJA A AMARILLO BRILLANTE. CONSISTENCIA FIRME, HOMOGENEA Y UNTUOSA A 20 °C, NO ETIQUETADA, GRANULADA Y DE ASPECTO GRASOSO; OLORES Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS: CARACTERISTICAS SENSORIALES- ETIQUETADO/PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO MARCA, CONTENIDO NETO, FECHA DE CADUCIDAD Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LETERAS PASTEURIZADA, CONSERVENSE EN REFRIGERACION. SIN SAL. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES INCLUYENDO COLORANTES Y ADITIVOS. EXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENBANCAMIENTO.	KILOGRAMO	29	72	\$395.00
207	MANTEQUILLA SIN SAL 90 G	22104-0199	480701020002	480	701	0200	02	INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDAD/ENTRADA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS. ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION A 6°C MAXIMO DURANTE 3 DIAS. MANTEQUILLA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA BARRA DE 90 G, EN PAPEL PARAFINADO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE, RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO. EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE LA CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. RESULTA DEL CONGOMERADO DE GLOBULOS GRASOS DE CREMA O SUERO DE QUESO. SE ELABORA CON ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTIENE UN MINIMO DE 80PORCEN DE GRASA DE LECHE, SOLIDOS NO	BARRA	83	206	\$42.00

Libramiento Pontiente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx

*ca*

*[Handwritten Signature]*



							<p>GRASOS DE 2PORCEN A 4PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 16.0PORCEN, SAL 0.5PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO 2PORCEN MAX, PUNTO DE FUSION DE 32 °C A 38 °C, INDICE DE REFRACCION A 40 °C DE 1.4530 A 1.4578, INDICE DE SAPONIFICACION DE 220 A 235, INDICE DE YODO (HANUS) DE 26 A 38, INDICE DE MEISSL DE 26 A 38, INDICE DE POLENSE DE 1.6 A 3.5; MESOFILICOS AEROBIOS NO MAS DE 10 000 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS MAXIMO 20 UFC/G, SIN GERMELES PATOGENOS, NI LEVADURAS; ANTIOXIDANTES Y COLORANTES NATURALES AUTORIZADOS (ACHOTTE O BETA CAROTENO EN PROPORCION NO MAYOR DEL 0.10PORCEN); CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR DE AMARILLO PAJA A AMARILLO BRILLANTE; CONSISTENCIA FIRME, HOMOGENEA Y UNTUOSA A 20 °C, NO ETIQUETADA, GRANULADA Y DE ASPECTO GRASOSO; OLORES Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD- CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS- CARACTERISTICAS SENSORIALES- ETIQUETADO PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO MARCA, CONTENIDO NETO, FECHA DE CADUCIDAD Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LAS LEYENDAS PASTEURIZADA, CONSERVENSE EN REFRIGERACION, SIN SAL, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, INCLUYENDO COLORANTES Y ADITIVOS EXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE, MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 5°C A 10°C PARA EVITAR SU EMBARCAMIENTO.</p>	<p>208</p>	<p>22104-0199</p>	<p>480701020100</p>	<p>480</p>	<p>701</p>	<p>0201</p>	<p>00</p>	<p>MANTEQUILLA SIN SAL EN ENVASE INDIVIDUAL 10 G</p>	<p>PIEZA</p>	<p>97</p>	<p>242</p>	<p>\$7.00</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	------------	-------------------	---------------------	------------	------------	-------------	-----------	--	--------------	-----------	------------	---------------

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx





211	ACETILE DE CARTAMO 1000 ML	22104-0005	480702010301	480 702 0102 00	<p>ACETILE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA EN VASE DE 1000 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACETILE, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCION NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJ) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MESSL MAX 0.05, INDICE DE POLENSE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C, NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHA FABRIS, HALPERN, KREISS, TWITCHELL, REMARD Y EVERES Y ACETILE MINERAL, ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.05PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO (BHA) MAX 0.05PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANSOL (BHA) MAX 0.05PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIQUINOL (BHQ) MAX 0.05PORCEN, RESINA DE GUAYACAO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TOPROPRONICO Y SUS ESTERES MAX 0.05PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CITRICO Y ESTANATO DE ASCORBILO MAX 0.05PORCEN, CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LET GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES: ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION. ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.</p>	226	565	\$133.00
212	702 GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	22104-0005	480702010301	480 702 0103 01	<p>ACETILE DE GIRASOL HOSPITAL Y GUARDERIA EN VASE DE 500 ML, DE PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE GIRASOL (HELIANTHUS ANNUUS LIGNEO), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACETILE, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PORCION NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE REFRACCION A 25°C DE 1.472 A 1.474, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2MEQ/KG, INDICE DE MESSL 0.05PORCEN MAX, INDICE DE POLENSE 0.05PORCEN MAX, IMPUREZAS INSOLUBLES</p>	3	7	\$76.00

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



				<p>0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS. PRUEBA EN CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES MIN 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 188 A 194, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 16.0 A 18.0 °C, NEGATIVO A LAS REACCIONES DE ACETE MINERAL, BAUDOQUIN Y VILLAVECCHA-FABRIS, HALPHEN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS, ANTIOXIDANTES TODEROLELES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIOPRONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD- CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS- CARACTERISTICAS SENSORIALES- ETIQUETA DONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION, ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCAMIENTO.</p>	
				<p>ACETEE DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 900 ML, DE PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL GERME DE MAIZ (ZEA MAYS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO, SE DESIGNA COMO ACETE COMESTIBLE PURO DE MAIZ, CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD. ESPECIFICACIONES FISICO- QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACETE COMESTIBLE PURO DE MAIZ ACIDEZ COMO ACIDO OLEICO 0.05 PORCEN, INDICE DE REFRACCION 313 Y (40° C) DE 1.465 A 1.468, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO 293 Y/AGUIA A 293 K DE 917 A 0.925, GRADO REFRACTOMETRICO A 30°C DE 69.5 A 72.7, INDICE DE REFRACCION (ARBE) A 30°C DE 1.472 A 1.474, INDICE DE YODO (WIS) DE 103 A 128, MATERIA INSAPONIFICABLE DE 1PORCEN, INDICE DE PEROXIDO EN MCG/KG 2.0, IMPUREZAS INSOLUBLES 0.02, INDICE DE SAPONIFICACION EN MG KOH/G 187 A 197, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS K (C) (TITER) 287 (14.0) A 293 (20.0), COLOR (ESCALA LOUBON) 0.05 N, 35.0 A, REACCION NEGATIVA A BAUDOQUIN, VILLAVECCHA-FABRIS, HALPHEN, KREISS, RENARD Y EVERS, DE TWITCHELL, ACETE MINERAL NEGATIVO, ANTIOXIDANTES Y CONTAMINANTES SOLO LOS PERMITIDOS POR LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLORES Y SABOR CARACTERISTICOS DEL PRODUCTO EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS Y RANCIOS, CON APARIENCIA DE LIQUIDO TRANSPARENTE Y LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS A 20 °C. DE COLOR AMBARINO DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD- CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS- CARACTERISTICAS SENSORIALES- ETIQUETA DONOMBRE DEL PRODUCTO, ADITIVOS, PORCENTAJE Y SU FUNCION SI ES QUE LOS</p>	<p>213</p>
			<p>480702010401 480 702 0104 01</p>	<p>22104-0282</p>	<p>ACETE DE MAIZ 900 ML</p>
		<p>3</p>	<p>7</p>	<p>\$79.00</p>	<p>LT</p>

Handwritten signature

Handwritten signature

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



CONTIENE MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION Y LA LETYENDA HECHO EN MEXICO ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENFRANCIAMIENTO	ACETE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAÑO Estricta Prescripción Dietética para Pacientes. Envase de 1000 ml. de lata, plástico o vidrio que no altere las propiedades físicas y químicas del producto. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Es el producto obtenido por medios mecánicos u otros medios físicos en condiciones especialmente térmicas de los frutos maduros y sanos (olea europea, l.i. este aceite corresponde al tipo iii- aceite de oliva con la mezcla constituida por aceite de oliva virgen y aceite de oliva refinado de primera. no debe contener ningún otro aceite diferente al de oliva. especificaciones físico- químicas y microbiológicas 99porcen como mínimo de aceite. densidad de 0.910 a 0.915 g/ml. humedad máxima de 0.05porcen. acidez máxima expresada en acido oleico 2.30porcen. porción no saponificable 2porcen max. indice de peroxidación no mayor a 20 miliequivalentes de oxigeno/kg. jabon max 0.005porcen/mv/m. hierro max 0.1 mg/kg. cobre max 0.1 mg/kg. plomo max 0.1 mg/kg. mg/kg. antioxidantes y sinergicos tocopheroles max 0.05porcen. galato de propilo max 0.05porcen. galato de octilo y galato de dodecilo (o sus mezclas) max 0.05porcen. acido tiopropionico y sus esteres max 0.05porcen. butil hidroxitolueno (bht) max 0.05porcen. butil hidroxidulueno (bhl) max 0.05porcen. resina de gualtaco max 0.1porcen. acido citrico o acido fosforico max 0.005porcen. palmitato y estearato de ascorbilo max 0.05porcen. características sensoriales: sobre de olor, sabor y sustancias extrañas. color: amarillo verdoso translucido de consistencia liquido-oleosa. brillante. de apariencia viscosa debe cumplir con las normas oficiales mexicanas y la ley general de salud- características físico químicas- características sensoriales- etiquetado nombre del producto. país de origen y distribuidor, tipo y grado de calidad. marca, contenido neto, porcen de aditivos, función y domicilio del fabricante, número de lote y fecha de fabricación. denominación del producto conforme a lo correspondiente a esta norma. almacenarse en lugar fresco, seco y obscuro para evitar su enfranciamiento.			22104-0006	4807010500	480	702	0105	00	LT	58	144	\$265.00
	ACETE DE OLIVA 1000 ML			22104-0006	4807010500	480	702	0105	00	214			



215	ACEITE DE OLIVA 500 ML	22104-0006	480702010563	480	702	0105	03	<p>ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO. PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESCRITA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES. ENVASE DE 500 ML + 50 ML DE LATA, PLASTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EL PRODUCTO OBTENIDO POR MEDIOS MECANICOS U OTROS MEDIOS FISICOS EN CONDICIONES ESPECIALMENTE TERMICAS DE LOS FRUTOS MADUROS Y SANOS (OLIVA EUROPEA, L.). ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO III- ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLAS (DE PRIMERA), CON LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE PRIMERA. NO DEBE CONTENER NINGUN OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE. DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML. HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN. ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 2.30PORCEN. PORCION NO SAPONIFICABLE 2PORCEN MAX. INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG. IARON MAX 0.05PORCEN/MIL. HIERRO MAX 1.5 MG/KG. COBRE MAX 0.1 MG/KG. PLOMO MAX 0.1 MG/KG. ASBENICO MAX 0.1 MG/KG. NIQUEL MAX 0.1 MG/KG. ANTIOXIDANTES Y SINERGETICOS TOCOPHOLS MAX 0.02PORCEN. GALATO DE PROPILEO MAX 0.02PORCEN. GALATO DE OCTILO Y GALATO DE DODECILO (O SUS MEZCLAS) MAX 0.02PORCEN. ACIDO TIOPROPIONICO Y 305 ESTERIL MAX 0.02PORCEN. BUTIL HIDROXITOLUENO (BHT) MAX 0.02PORCEN. RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN. ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.05PORCEN. PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIBRE DE OIOL. SABOR Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS. COLOR AMARILLO VERDOSO. TRANSLUCIDO DE CONSISTENCIA LIQUIDO-OLEOSA. BRILLANTE. DE APARIENCIA VISCOSA DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD- CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS- CARACTERISTICAS SENSORIALES- ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO. PAIS DE ORIGEN Y DISTRIBUIDOR. TIPO Y GRADO DE CALIDAD. MARCA. CONTENIDO NETO. PORCEN DE ADITIVOS. FUNCION Y DOMICLIO DEL FABRICANTE. NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION. DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LO CORRESPONDIENTE A ESTA NORMA. ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO. SECO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENFANCAMIENTO.</p>	9	21	\$139.00
216	ACEITE PURO DE CANOLA 1000 ML	22104-0003	480702010600	480	702	0106	00	<p>ACEITE PURO DE CANOLA HOSPITAL Y GUARDERIA SE DEBE ALTERNAR CON OTROS ACEITES. ENVASE DE 1000 ML. DE PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES UN ACEITE EXTRAIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DE COLZA BRASSICA NAPUS PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS QUE MAS SE CULTIVA EN EL MUNDO. SE DERIVA DE LA HIBRIDACION NATURAL DE LA COL (BRASSICA OLERACEA L.) Y EL MARI SILVESTRE (BRASSICA CAMPESTRIS L.) ORIGINALMENTE ERA UNA PLANTA DE USO EXCLUSIVAMENTE FORRAJERO. EN LOS AÑOS 50 EN CHINA LA COLZA FORRAJERA FUE TRANSFORMADA EN COLZA OLEAGINOSA. PUNTA QUE SE ADAPTA A</p>	284	709	\$82.00

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx



		<p>CLIMAS TEMPLADOS Y FRÍOS, SOPORTA TEMPERATURAS BAJO CEROS GRADOS EN ETAPA DE CRECIMIENTO EN COMPARACION CON EL MAIZ. REQUIERE BAJAS CANTIDADES DE AGUA, PARA OBTENER RENDIMIENTOS DE GRANO ACEPTABLES. EL CULTIVO DE CANOLA REQUIERE SOLO DE 500 A 600 MILIMETROS DURANTE SU CICLO DE CRECIMIENTO DE LA CUAL SE DERIVA LA "CANOLA" (NOMBRE PROVENIENTE DE (CANADIAN OIL LOW ACID)), INDUSTRIA QUE DESARROLLA METODOS PARA EL FITOMEJORAMIENTO DE LA SEMILLA DE LA COIZA SEPARANDO LAS SUSTANCIAS TÓNICAS DE UN ACIDO ERUCICO Y GLUCOSINOLATOS PARA HACER UNA VARIEDAD DIFERENTE A LA COIZA (LA CANOLA) Y CREAR UN PRODUCTO DE ACEITE PARA CONSUMO HUMANO. PARA EL "ACEITE DE COIZA REFINADO Y BAJO EN ACIDO ERUCICO" EXISTEN REGULACIONES EN CUANTO A LA TOXICOLOGIA, MICROBIOLOGIA Y POTENCIAL ALERGENICO, COTA PROCEDENCIA ES DE LA COIZA DE LA ESPECIE BRASSICA NAPUS REPORTADOS POR LA INMF-F-475-SCH-2005 ALIMENTOS - ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA - ESPECIFICACIONES, LA AGENCIA EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (ESA (SIGLAS EN INGLES)) TAMBIEN CERTIFICA LA VARIEDAD DE ACEITE DE COIZA EQUIVALENTE AL ACEITE DE CANOLA CANADIENSE REFINADO Y BAJO EN ACIDO ERUCICO" PARA QUE CUMPLA LOS PROTOCOLOS DE TOXICOLOGIA, POTENCIAL ALERGENICO Y MICROBIOLOGIA EXISTE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, MUESTREO Y METODOS DE PRUEBA COMO MARCA LA INMF-F-475-SCH-2005 ALIMENTOS - ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA - ESPECIFICACIONES.</p>	<p>217</p>			<p>ACEITE PURO DE CANOLA 946 ML</p> <p>22.104-0003</p> <p>480702010601</p> <p>480</p> <p>702</p> <p>01.06</p> <p>01</p>	<p>PIEZA</p>	<p>155</p>	<p>386</p>	<p>\$78.00</p>
--	--	---	------------	--	--	---	--------------	------------	------------	----------------

ca

Handwritten signature



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento

		<p>REPORTES POR LA NMX-E-475-SCF-2005 ALIMENTOS - ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA - ESPECIFICACIONES. LA AGENCIA EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EFSA (SIGLAS EN INGLES) TAMBIEN CERTIFICA LA VARIEDAD DE ACEITE DE COLZA EQUIVALENTE AL ACEITE DE CANOLA CANADIENSE REFINADO Y BAJO EN ACIDO ERUICOPO PARA QUE CUMPLA LOS PROTOCOLOS DE TOXICOLOGIA, POTENCIAL ALERGENICO Y MICROBIOLOGIA EXISTE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y METODOS DE PRUEBA COMO MARCA LA NMX-E-475-SCF-2005 ALIMENTOS - ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA - ESPECIFICACIONES.</p>						
		<p>MARGARINA SIN SAL, HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA. PAQUETE DE 90 G. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO POR EMULSION ESTABILIZADA DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN VEGETAL COMESTIBLE PARCIALMENTE HIDROGENADO Y GRASO DE LECHE CON AGUA, LECHE O SOLIDOS DE LECHE, ADICIONADOS O NO DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. CONTENIDO GRASO MINIMO DE 80PORCEN, 1.4PORCEN MIN DE SODIO NO GRASOS DE LA LECHE, CLORURO DE SODIO MAX 0.5PORCEN, MAXIMO 18.60PORCEN DE HUMEDAD Y SU PUNTO DE FUSION NO SERA MAYOR A 38°C, CON ADICION DE 20 000 UI / KG DE VITAMINA A Y 2 000 UI / KG DE VITAMINA D. CONSERVADORES( ACIDO BENZOICO, SALES DE SODIO O POTASIO, SOLOS O COMBINADOS) MAX 0.10PORCEN, ANTIOXIDANTES (BUTILATO DE HIDROMANISOL (BHA), BUTILATO DE HIDROTOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.05PORCEN, EMULSIFICANTES (LECTINA O 05PORCEN, MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR ANTISALICILANTES (SUI) CALCETATO DE MONOSTEARINA Y DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.3PORCEN). SE PERMITE EL EMPLEO DE CULTIVOS LACTICOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS, MESOFILICOS COLIFORME MAX 10 000 UFC/CMIL GRUPO LEVADURAS MAX 20 UFC/CMIL ESCHERICHIA COLI EN 25 G NEGATIVO, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO, ESTAPHYLOCOCCUS EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO, OLORES Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDIZ, ASPECTO HOMOGENEO. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD- CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS- CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ACEITE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LAS LETYENDAS HIDROGENADA Y CONSERVASE EN REFRIGERACION, FECHA DE CADUCIDAD, EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE PRODUCTO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES. DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.</p>						
		<p>MARGARINA SIN SAL 90 G</p>	<p>22.104-0202</p>	<p>480702030000</p>	<p>480 702 0300</p>	<p>00</p>	<p>PIEZA</p>	<p>64 158 \$28.00</p>

ca

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



219	MARGARINA SIN SAL 1000 G	22104-0202	480702030002	480	702	0300	02	Kilogramo	100	249	\$96.00
220	MARGARINA SIN SAL ENV. INDIV. 10 G	22104-0202	480702030100	480	702	0301	00	Pieza	536	1340	\$5.00

MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA  
PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLASTICO U  
OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA.  
PAQUETE DE 1000 G ETIQUETADO CONFORME A  
LOS CRITERIOS DE CALIDADES DEL PRODUCTO  
ALIMENTICIO ELABORADO POR EMULSION  
ESTABILIZADA DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN  
VEGETAL COMESTIBLE PARCIALMENTE  
HIDROGENADO Y GRASO DE LECHE CON AGUA,  
LECHE O SOLIDOS DE LECHE, ADICIONADOS O NO  
DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS  
ALIMENTARIOS PERMITIDOS. ESPECIFICACIONES  
FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS  
CONTENIDO GRASO MINIMO DE 80PORCEN,  
1.4PORCEN MIN DE SOLIDOS NO GRASOS DE LA  
LECHE, CLORURO DE SODIO MAX 0.5PORCEN,  
MAXIMO 18.60PORCEN DE HUMEDAD Y SU PUNTO  
DE FUSION NO SERA MAYOR A 38°C, CON ADICION  
DE 20 000 UJ / KG DE VITAMINA A Y 2 000 UJ / KG  
DE VITAMINA D. CONSERVADORES/ ACIDO  
BENZÓICO, SALES DE SODIO O POTASIO, SOLOS O  
COMBINADOS) MAX 0.10PORCEN, ANTIOXIDANTES  
(BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA), BUTILATO DE  
HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX  
0.01PORCEN, EMULSIFICANTES (LECTINA  
O 0.05PORCEN, MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS)  
DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR,  
ANTISALPICANTES (SULFOACETATO DE  
MONOESTERINA Y DIGLICERIDOS EN CANTIDAD  
NO MAYOR DEL 0.5PORCEN); SE PERMITE EL  
EMPLEO DE CULTIVOS LACTEOS, SIN  
MICROORGANISMOS PATOGENOS, MESOFILICOS  
AEROBIOS MAX 10 000 UFC/ML, GRUPO  
COLIFORME MAX 10 UFC/ML, HONGOS Y  
LEVADURAS MAX 20 UFC/ML, ESCHERICHIA COLI EN  
25 G NEGATIVO, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO,  
ESTAPHYLOCOCCUS EN 25 G NEGATIVO.  
CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO  
CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN  
RANCIDIZ, ASPECTO HOMOGENEO DEBE CUMPLIR  
CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY  
GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS  
FISICOQUIMICAS: CARACTERISTICAS SENSORIALES  
ETIQUETADO PORCEN DE CONTENIDO DE GRASAS/  
GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL, MARGA,  
CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE.  
LAS LEYENDAS HIDROGENADA Y CONSERVENSE EN  
REFRIGERACION, FECHA DE CADUCIDAD, EL  
CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE  
PRODUCTO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES  
EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE,  
SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE  
CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y  
EMULSIFICANTES. DEBE MANTENERSE EN  
REFRIGERACION DE 6°C A 10°C PARA EVITAR SU  
ENRANCAMIENTO.

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



221	SUBGRUPO 703 GRASAS MIXTAS	MAYONESA 390 G	22104-0360	480703010000	480	703	0100	00	FRASCO	195	486	\$75.50
-----	----------------------------------	----------------	------------	--------------	-----	-----	------	----	--------	-----	-----	---------

LECHE, CLORURO DE SODIO MAX 0.5PORCEN, MAXIMO 18.60PORCEN DE HUMEDAD Y SU PUNTO DE FUSION NO SERA MAYOR A 38°C, CON ADICION DE 20 000 UI / KG DE VITAMINA A Y 2 000 UI / KG DE VITAMINA D, CONSERVADORES( ACIDO BENZOICO, SALES DE SODIO O POTASIO, SOLOS O COMBINADOS) MAX 0.10PORCEN, ANTIOXIDANTES (BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA), BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.05PORCEN, EMULSIFICANTES (LECTINA 0.05PORCEN, MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, ANTISALPICANTES (SULFOLACTATO DE MONOHETERANINA Y DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.5PORCEN); SE PERMITE EL EMPLEO DE CULTIVOS LACTEOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 10 000 UFC/ML, GRUPO COLIFORME MAX 10 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAX 20 UFC/ML, ESCHERICHIA COLLEN 25 G NEGATIVO, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO, STAPHYLOCOCCUS EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO, OLORY SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDIZ, ASPECTO HOMOGENEO DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES- ETIQUETADO:PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ACEITE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LAS LETENDAS, HIDROGENADA Y CONSERVASE EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD. EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE PRODUCTO. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES, DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.

MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO, CON CAPACIDADES DE 390 G. ± 30 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA, ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 6PORCEN DE YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS, VINAGRE ADICIONADA O NO DE JUGO DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS, EXCEPTO AZÚCAR, CURCUMA Y ESPECIALES.

ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS EXTRACTO TIETERO (EN PESO) MIN 0.7PORCEN, PROTEINAS MIN 1PORCEN, ACIDIZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.5PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX; ADITIVOS PERMITIDOS ETILEDIAMINETRACETATO (EDTA) 75 PPM MAX, ONIETARINA 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.2PORCEN, EDULCORANTES SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAZ, JARABE DE GLUCOSA, O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 3000 UFC/G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA, E. COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1G NEGATIVA. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx

ca





Coordinación de Abastecimiento

224	ALMENDRA TOSTADA SIN SAL	22104-0398	480704020000	480	704	0200	00	2	3	\$298.00
								KILOGRAMO		
								<p>ALMENDRA TOSTADA SIN SAL HOSPITAL BAA PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANDEL POR PULPA Y GRAMOS EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION FRUTO DEL ALMENDRO ROSACEO, CUYO FRUTO ES LA ALMENDRA, ES ORIGINARIO DE ASIA Y DEL NORTE DE AFRICA, SE CULTIVA EN CLIMAS CALIDOS. LA ALMENDRA ES OBLONGA, COMPRIMIDA Y ESPONJOSA CUANDO ESTA VERDE, SU CORTEZA ES CARBUCA Y MUY RESISTENTE CUANDO ESTA SECA. LA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERISTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIDOS. EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES.</p>		
225	CACAHUATE TOSTADO SIN SAL	22104-0398	480704030000	480	704	0300	00	6	14	\$84.00
								KILOGRAMO		
								<p>CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARA HOSPITAL SIN LA CASCARILLA O MEMBRANA QUE CUBRE A CADA SEMILLA, A GRANDEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION ES LA PLANTA HERBACEA ANUAL (DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE) PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, PAPILOMADA, ES UNA VAINA DURA, SECA Y ASPERA QUE CONTIENE GENERALMENTE DE UNA A TRES SEMILLAS O ALMENDRAS QUE ESTAN FORMADAS POR COTILEDONES ALARGADOS Y TIENE UN SUJICO LONGITUDINAL EN LA CABA INTERNA. CADA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE ROJITO. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERISTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIDOS. EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES.</p>		
226	NUEZ SIN CASCARA	22104-0212	480704040000	480	704	0400	00	3	7	\$398.00
								KILOGRAMO		
								<p>NUEZ SIN CASCARA HOSPITAL BAJO PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANDEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO O DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACION DEL PRODUCTO FRUTO DEL NOGAL, OVOIDE CON DOS CORTEZAS DURAS, UNA EXTERIOR Y OTRA INTERIOR DIVIDIDA EN DOS PORCIONES QUE ENCIERRAN LA SEMILLA FORMADA POR CUATRO GAJOS COMESTIBLES. SE PRODUCE EN REGIONES DE CLIMA templado. LA NUZ FUERA DE SU CASCARA DEBE DE SER PROTEGIDA PARA EVITAR LA OXIDACION DE LOS ACIDOS GRASOS QUE ORIGINA CAMBIO DE COLOR Y RANCIDIZ. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA PULPA BLANCA-AMARILLENTO, OLEOSA, DE OLOR Y AROMA CARACTERISTICO, SABOR SUAVE. EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS Y CUIDAR LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES.</p>		

cu



227	SUBGRUPO 801 COLORANTES	COLOR VEGETAL 15 ML	24901-0009	480801010000	480	801	0100	00	PIEZA	3	7	\$49.00
228		AJO EN BULBO	22104-0015	480802010000	480	802	0100	00	KILOGRAMO	86	213	\$133.50
229	SUBGRUPO 802 ESPECIAS	ALONJOLI 500 G	22104-0016	480802020000	480	802	0100	00	PIEZA	2	3	\$69.00
230		ANIS 60 G	22100102	480802030000	480	802	0300	00	PIEZA	9	21	\$32.00

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlx., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx



		<p>ATRIBUYEN PROPIEDADES CURATIVAS COMO AUXILIAR DIGESTIVO (CARMINATIVO) Y ANTIESPASMÓDICO. EXISTEN OTRAS VARIEDADES COMO EL ANIS ESTRELLA (ILICIJUM VERUM) QUE NO ES CONDIMENTO SINO QUE SE UTILIZA CONTRA EL METEORISMO; SIN EMBARGO, ESTA ES FACILMENTE CONFUNDIBLE CON OTRA VARIEDAD QUE ES MUY TOXICA (ILICIJUM ANISATUM). LA CUAL PUEDE OCASIONAR HASTA LA MUERTE, POR LO QUE ESTAS DOS VARIEDADES NO SE AUTORIZAN PARA SU CONSUMO EN EL IMSS. EXENTO DE MICROORGANISMOS PATOGENOS, DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DE SELLADO AUTOMÁTICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD Y LA VARIEDAD (PARA EVITAR INTOXICACION) OFRECIDA POR EL FABRICANTE, QUE EL OLOR SEA PECULIAR Y AGRADABLE DEL ANIS ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p>			
		<p>CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERÍA A PANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO SELLADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFÉ ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS, POR ESTE ÚLTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p>	<p>231</p>	<p>22104-0052 48080204000 480 802 0400 00</p>	<p>MILOGRAMO 18 43 \$485.00</p>

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*



232	CANELA MOLIDA 160 G	22104-0052	480802040100	480	802	0401	00	<p>CANELA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 160 G ± 10 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO 90%PORCEN, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90%PORCEN, LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CAMUTILLOS ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACETES ESENCIALES, VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS, QUE LOS CAMUTILLOS ESTEN FIRME, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REGULABADOS Y DE COLOR PERPETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p>	PIEZA	9	21	\$74.50
233	CANELA MOLIDA 60 G	22104-0052	480802040101	480	802	0401	01	<p>CANELA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G ± 20 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO 90%PORCEN, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90%PORCEN, LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CAMUTILLOS ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACETES ESENCIALES, VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS, QUE LOS CAMUTILLOS ESTEN FIRME, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REGULABADOS Y DE COLOR PERPETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU</p>	PIEZA	6	14	\$45.00

ca

*[Handwritten signature]*



234	CLAVO ENTERO 60 G	22104-0117	480802050000	480	802	0500	00	PIEZA	6	14	\$44.50
235	CLAVO MOLIDO 60 G	22104-0117	480802050001	480	802	0501	00	PIEZA	6	14	\$25.50

Handwritten signature




236	COMINO ENTERO 60 G	22104-0101	480802060000	480	802	0600	00	PIEZA	9	21	\$96.00	
	<p>COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G ± 10 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA MOLIDO A GRANULADO POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO DE 100G A 500G, EN BOLSA DE POLIESTIRENO, EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 20 G A 60 G O PLASTICO CON TAPA INTERIOR PERFORADA TIPO SALERO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, FRUTOS DE LA PLANTA UMBELIFERA QUE TIENE UNA LONGITUD DE 5 A 6 MM, DE APARIENCIA VERDOSA GRISACEA, DE FORMA OVOIDE, TIENE UN OLOR INTENSAMENTE AROMATICO Y UN SABOR ACRE AMARGO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ALDEHIDO CUMINICO. SE COMERCIALIZA ENTERO O MOLIDO. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANULADO ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, (VARAS, BAMAS, BASURA, ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL COMINO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANULADO CUMPLA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.</p>											
237	JENGIBRE EN RAIZ ENTERA	22104-0117	480802070000	480	802	0700	00	KILOGRAMO	3	7	\$73.50	
	<p>JENGIBRE EN RAIZ ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERA A GRANULADO POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO RIZOMA FRESCO O DESECADO, LOS TROZOS MIDEN HASTA 10 CM DE LONGITUD Y 2 CM DE ANCHO. TIENE UN OLOR INTENSO Y UN SABOR ACRE CAUSTICO POR LOS TERPENOS DE SUS ACEITES ESENCIALES, ESPECIALMENTE POR EL GINGEROL, OTROS SON EL ZELANDRENOL Y EL CITRAL. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 12PORCEN MAXIMO, CENIZAS 7PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 9.0PORCEN MAXIMO, CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO 2PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 1.5 MG/100 G. ENTRE EL 5 Y 7PORCEN DE LAS PARTICULAS DEBEN PASAR POR UNA MALLA. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR; DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS, EL JENGIBRE SIN DESCORTEZAR ES OSCURO Y GRIS AMARILLENTO, EL DESCORTEZADO ES CLARO Y DE COLOR AMARILLO. SE COMERCIALIZA ENTERO, EN TROZO O MOLIDO, POR ESTE ULTIMO PROCESO, SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES, EN ALGUNAS BEBIDAS GASEOSAS COMO EL GINGER ALE ORIGINAL ES LA BASE DEL SABOR (PICANTE), OLOR AROMATICO Y LIGERAMENTE PICANTE.</p>											
238	JENGIBRE MOLIDO (60 G)	22104-0117	480802070100	480	802	0701	00	PIEZA	9	21	\$26.00	
	<p>JENGIBRE MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDO EN FRASCO DE VIDRIO DE 60 G ± 10 G, CON TAPA INTERIOR PERFORADA TIPO SALERO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, RIZOMA FRESCO O DESECADO, LOS TROZOS MIDEN HASTA 10 CM DE LONGITUD Y 2 CM DE ANCHO, TIENE UN OLOR INTENSO Y UN SABOR ACRE CAUSTICO POR LOS TERPENOS DE SUS ACEITES ESENCIALES, ESPECIALMENTE POR EL GINGEROL, OTROS SON EL ZELANDRENOL Y EL CITRAL. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 12PORCEN MAXIMO, CENIZAS 7PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 9.0PORCEN MAXIMO, CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO 2PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 1.5 MG/100 G. ENTRE EL 5 Y 7PORCEN DE LAS PARTICULAS DEBEN PASAR POR UNA MALLA.</p>											

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento

	239		NUEZ MOSCADA (60 G)	22104-0212	480802110000	480	802	1100	00	<p>MICROORGANISMOS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR; DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS. EL JENGIBRE SIN DESCORTEZAR ES OSCURO Y GRIS AMARILLENTO. EL DESCORTEZADO ES CLARO Y DE COLOR AMARILLO. SE COMERCIALIZA ENTERO, EN TROZO O MOLIDO, POR ESTE ÚLTIMO PROCESO, SE PRODUCEN FERVIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. EN ALGUNAS BEBIDAS GASEOSAS COMO EL GINGER ALE ORIGINAL ES LA BASE DEL SABOR (PICANTE). OLORES AROMÁTICO Y LIGERAMENTE PICANTE.</p> <p>NUEZ MOSCADA HOSPITAL Y GUARDERÍA MOLIDA ENVASADA EN BOLSA DE PLÁSTICO O EN FRASCO DE VIDRIO O PLÁSTICO, DE 60 G +/- 10 G, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. LA NUEZ MOSCADA, PROCEDENTE DEL ÁRBOL MYRSISTICA FRAGRANS, ES UN FRUTO ESPECIALMENTE EMPLEADO EN LA COCINA ASIÁTICA Y MUY COTIZADO EN LA EUROPEA POR SU AROMA DULCE, FRAGRANTE Y SUAVE. SE EMPLEA EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA COMO SABORIZANTE DE PLATOS PREPARADOS, JARABES O BEBIDAS DE COLA. EL PRODUCTO DEBE ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS PATOGENOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN PELIGRO PARA LA SALUD. NO DEBERA PRESENTAR NIVELES DE CONTAMINACION DE INSECTOS, AVES O ROEDORES QUE INDIQUEN QUE HA SIDO ELABORADA, ENVASADA O MANTENIDA EN CONDICIONES INSALUBRES. EN LAS ETIQUETAS DE LOS ENVASES DE LAS ESPECIAS, SE DEBERA SEÑALAR LA PARTE DE LA PLANTA DE DONDE PROVIENEN, CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS LAS ESPECIAS Y PLANTAS AROMÁTICAS LISTAS PARA EL CONSUMO DEBERAN ESTAR EXENTAS DE SALMONELLA.</p>	PIEZA	9	21	\$392.00
	240		OREGANO EN HOJA GRANTEL 1000 G	22104-0117	480802080002	480	802	0800	02	<p>OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERÍA ENVASADO EN BOLSA DE PLÁSTICO PESO EN GRAMOS. HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSA POR EL ENVES, OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE, DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE. LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESSENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL. AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMÓDICAS, ESTOMACICAS Y EXPECTORANTES. LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS. EL OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA). ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN, CENIZAS SPOREN MAXIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO, OLORES FUERTES AROMÁTICO, A MENTA Y ALCANFORADO, SABOR AROMÁTICO, PUNGENTE, AMARGO, ALCANFORADO Y A MENTA, ASPECTO, CONFORME AL TIPO DE OREGANO QUE SE PREPARE. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANTEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRANOS (VARAS, BASURAS, HERRAS, PIEDRAS, ETC.) Y DE HUMEDAD.</p>	KILOGRAMO	3	7	\$725.00

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



	241	PIMIENTA NEGRA MOLIDA GRANEL 1000 G)	22104-0232	480802090102	480	0901	02	<p>SE DEBE PERCIBIR EL OLORES PENETRANTE DEL OREGANO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.</p> <p>PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA A GRANEL ENVASADA EN BOLSA DE PLASTICO EN GRANOS. FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PPER INGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESSECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL TUEGO, AL ABRIGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA, POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLORES AROMATICOS PENETRANTE Y PLUNGENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO. ASPECTO PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMALIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMALIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO.</p> <p>PREFERENTE ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCA MOLIDA EN PORCEEN MAXIMA 12.0 15.0 CENIZAS EN PORCEEN MAXIMA 7.0 3.0 CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEEN MAXIMO 1.0 0.3 FIBRA CRUDA EN PORCEEN MAXIMA 12.5 5.0 EXTRACTO ETHEREO EN PORCEEN MINIMO 6.8 6.8 ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0 DALMIDON EN PORCEEN MINIMO 30.0 52.0 MICROORGANISMOS NO DEBE CONTENER MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.</p>	2	3	\$162.00	KILOGRAMO
--	-----	--------------------------------------	------------	--------------	-----	------	----	---	---	---	----------	-----------

*[Handwritten signature]*



Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento

242	PIMIENTA NEGRA ENTERA GRANNEL 1000 G	22104-0232	480802090202	480	802	0902	02	KILOGRAMO	3	\$358.00	2	PIEZA	3	\$76.00
243	PIMIENTA BLANCA ENTERA (60 G)	22104-0232	480802090301	480	802	0903	01				2	PIEZA	3	\$76.00

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*



244	PIMIENTO DULCE MOLIDO (60 G)	22104-0232	480802100000	480	802	1000	00	<p>Coordinación de Abastecimiento</p> <p>PIMIENTO DULCE MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 60 G + 5 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. EN SU CASO CON TAPA INTERIOR PERFORADA TIPO SALLERO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS, SE LE DENOMINA TAMBIEN PIMENTON ROJO. EL PRODUCTO EN POLVO SE OBTIENE DE LA MOLENDIA DE LAS CAPSULAS DEL FRUTO MADURO, SECO Y MOLIDO; PARA LA OBTENCION DEL PIMIENTO DULCE, DEBE SER ELIMINADO DEL FRUTO EL PEDUNCULO, CALIZ, SEMILLAS Y PLACENTA; EL COLOR ROJO SE LE ATRIBUYE A LA CAPSACINA QUE CONTIENE. ES AMPLIAMENTE UTILIZADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA PARA DAR COLOR Y SABOR A EMBUTIDOS, ADEREZOS, SOPAS, SALSAS, ETC. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD DE 6 A 12PORCEN, CENIZAS TOTALES DEL 7 AL 10PORCEN, CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO DEL 0.40 AL 1PORCEN, EXTRACTO ETHEREO TOTAL DEL 13 AL 20PORCEN, INDICE DE YODO DE 125 A 136. INDICE DE REFRACCION DE 1.47 A 1.50. FIBRA CRUDA DEL 17 AL 23PORCEN. CAPSACINA DEL 0 AL 0.03PORCEN. MICROORGANISMOS NO DEBE CONTENER MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, SENSORIALES OLORES FRESCO, LIGERAMENTE DULCE, SUAVEMENTE PICANTE, UNIFORME Y LIBRE DE RANCIDEZ, COLOR ROJO UNIFORME Y CARACTERISTICO DEL TIPO Y VARIEDAD, SABOR DULCE SUAVEMENTE PICANTE Y LIBRE DE SABORES EXTRAÑOS. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRAN EL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BOLSAS, ETC.), DE HUMEDAD Y SE PERCIBA EL OLORES CARACTERISTICO DEL PIMIENTO LIGERAMENTE PICANTE). PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.</p>	2	3	\$79.00
245	SUBGRUPO 803 EXTRACTOS EXTRACTO DE VAINILLA (100 ML)	22104-0117	480803010000	480	803	0100	00	<p>Coordinación de Abastecimiento</p> <p>EXTRACTO DE VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 100 ML + 50 ML, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL PRODUCTO AROMATICO QUE SE OBTIENE DE LA PLANTA TREPADORA, CUYOS FRUTOS SON VAINAS QUE MADURAS ASEMELAN A GRANDES EJOTES, NO TIENEN SABOR NI AROMA, ESTOS SE DESARROLLAN POR UN PROCESO ARTIFICIAL DE CURADO QUE EN MEXICO ES A TRAVES DEL SOL, EL CUAL PROPORCIONA EL CALOR NECESARIO PARA ESTIMULAR LA FERMENTACION. EL PRINCIPAL COMPUESTO RESPONSABLE DEL AROMA ES LA VAINILLA. EL EXTRACTO DE VAINILLA NO DEBE CONTENER MENOS DE 35PORCEN DE ALCOHOL. SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 50 ML A 500 ML, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO LIQUIDO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE COMPUESTOS QUIMICOS SINTETICOS COMO ESTERES, ALDEHIDOS, ALCOHOLIOS, CETONAS Y OTROS, CON LOS QUE SE LOGRAN LAS CARACTERISTICAS DE COLOR, OLORES, SABOR Y ASPECTO DEL EXTRACTO DE VAINILLA NATURAL. CON UN COSTO NOTABLEMENTE MAS BAJA. ES UN BIEN SUSTITUTO, CUANDO POR RAZONES DE DESABASTO NO SE PUEDEN ADQUIRIR EL EXTRACTO DE VAINILLA, TIENE UN AMPLIO USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. LA DESCRIPCION DEL</p>	6	14	\$118.00



246	EXTRACTO DE VAINILLA (500 ML)	22104-0117	480803010001	480	803	0100	01	FRASCO	3	7	\$249.00	COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO	SAZORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA, EN LA ETIQUETA ESPECIFICA SU CONTENIDO AGUA, ALCOHOL ETILICO, PROPILENGLICOL, COLORANTE NATURAL Y SAZORIZANTE ARTIFICIAL, COMO CONSERVADOR SORBATO DE POTASIO.
												EXTRACTO DE VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 500 ML, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL PRODUCTO AROMATICO QUE SE OBTIENE DE LA PLANTA TREPADORA, CUYOS FRUTOS SON VAINAS QUE MADURAS ASEMEJAN A GRANDES ELOTES, NO TIENEN SABOR NI AROMA, ESTOS SE DESARROLLAN POR UN PROCESO ARTIFICIAL DE CURADO QUE EN MEXICO ES A TRAVES DEL SOL, EL CUAL PROPORCIONA EL CALOR NECESARIO PARA ESTIMULAR LA FERMENTACION. EL PRINCIPAL COMPLEJTO RESPONSABLE DEL AROMA ES LA VAINILLA. EL EXTRACTO DE VAINILLA NO DEBE CONTENER MENOS DE 35PORCEN DE ALCOHOL SAZORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 50 ML A 500 ML, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO LIQUIDO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE COMPUUESTOS QUIMICOS SINTETICOS COMO ESTERES, ALDEHIDOS, ALCOHOLES, CETONAS Y OTROS, CON LOS QUE SE LOGRAN LAS CARACTERISTICAS DE COLOR, OLO, SABOR Y ASPECTO DEL EXTRACTO DE VAINILLA NATURAL, CON UN COSTO NOTABLEMENTE MAS BAO. ES UN BUEN SUSTITUTO, CUANDO POR RAZONES DE DESABASTO NO SE PUEDE ADQUIRIR EL EXTRACTO DE VAINILLA. TIENE UN AMPLIO USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. LA DESCRIPCION DEL SAZORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA, EN LA ETIQUETA ESPECIFICA SU CONTENIDO AGUA, ALCOHOL ETILICO, PROPILENGLICOL, COLORANTE NATURAL Y SAZORIZANTE ARTIFICIAL, COMO CONSERVADOR SORBATO DE POTASIO.	
247	SAZORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA (250 G)	22104-0117	480803010100	480	803	0101	00	FRASCO	6	14	\$49.00	COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO	SAZORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 250 ML ± 50 ML, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO LIQUIDO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE COMPUUESTOS QUIMICOS SINTETICOS COMO ESTERES, ALDEHIDOS, ALCOHOLES, CETONAS Y OTROS, CON LOS QUE SE LOGRAN LAS CARACTERISTICAS DE COLOR, OLO, SABOR Y ASPECTO DEL EXTRACTO DE VAINILLA NATURAL, CON UN COSTO NOTABLEMENTE MAS BAO. ES UN BUEN SUSTITUTO, CUANDO POR RAZONES DE DESABASTO NO SE PUEDE ADQUIRIR EL EXTRACTO DE VAINILLA. TIENE UN AMPLIO USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. LA DESCRIPCION DEL SAZORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA, EN LA ETIQUETA ESPECIFICA SU CONTENIDO AGUA, ALCOHOL ETILICO, PROPILENGLICOL, COLORANTE NATURAL Y SAZORIZANTE ARTIFICIAL, COMO CONSERVADOR SORBATO DE POTASIO.
												SAZORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 250 ML ± 50 ML, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO LIQUIDO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE COMPUUESTOS QUIMICOS SINTETICOS COMO ESTERES, ALDEHIDOS, ALCOHOLES, CETONAS Y OTROS, CON LOS QUE SE LOGRAN LAS CARACTERISTICAS DE COLOR, OLO, SABOR Y ASPECTO DEL EXTRACTO DE VAINILLA NATURAL, CON UN COSTO NOTABLEMENTE MAS BAO. ES UN BUEN SUSTITUTO, CUANDO POR RAZONES DE DESABASTO NO SE PUEDE ADQUIRIR EL EXTRACTO DE VAINILLA. TIENE UN AMPLIO USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. LA DESCRIPCION DEL SAZORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA, EN LA ETIQUETA ESPECIFICA SU CONTENIDO AGUA, ALCOHOL ETILICO, PROPILENGLICOL, COLORANTE NATURAL Y SAZORIZANTE ARTIFICIAL, COMO CONSERVADOR SORBATO DE POTASIO.	



248	SUBGRUPO 804 GELES	GRENETINA EN POLVO (1000 G)	23101-0093	480804010000	480	804	0100	00	CAJA	3	7	\$779.00
249	SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS	CILANTRO	22104-0092	480805010000	480	805	0100	00	KILOGRAMO	117	292	\$41.50
250		ENELDO	22104-0117	480805070000	480	805	0700	00	KILOGRAMO	9	21	\$33.00

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Matepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx





253	LAUREL	22104-0117	480805030100	480	805	0301	00	<p>LAUREL HOSPITALIALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. HOJAS DEL ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, SON DE COLOR VERDE Y CORIACEAS, DE GUSTO AMARGO Y AROMA MUY INTENSO, TIENE EPORCEN DE ACEITE ESENCIAL CUYO PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINCOL EN MENOR PROPORCION EL EUGENOL, ACETOUGENOL, METILEUGENOL Y GERANIOL. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES RELAJANTES.</p> <p>PRESENTACION A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, ETC.) Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL LAUREL. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p>	2	3	\$66.00
254	MEJORANA	22104-0117	480805030700	480	805	0302	00	<p>MEJORANA HOSPITALIALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. HERBA DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, SU AROMA SE HA DESCRITO COMO ALCANFORADO, MENTOLADO, RESINOSO Y PICANTE, PRODUCE UN GUSTO AMARGO Y DULCE. CONTIENE ACEITE ESENCIAL DEL CUAL EL APORPECEN SON TERPENOS, RESPONSABLE DEL AROMA, POR SUS ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS Y CARMINATIVAS. DEBE ESTAR EXENTA DE CONTAMINANTES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, ETC.) Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL LAUREL. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p>	2	3	\$69.00
255	TOMILLO	22104-0117	480805030300	480	805	0303	00	<p>TOMILLO HOSPITALIALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO. HERBA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, LAS HOJAS POSEEN UN ENVES GRIS AFIELTRADO, SU OLOR ES INTENSO Y SU SABOR MUY AROMATICO Y AMARGO, CONTIENE TIMOL (CERCA DEL 50PORCEN), CARVACROL, CIMOL, PINENO, LIMOL Y BORNOL. A LOS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS, EXPECTORANTES Y ANTIESPASMODICAS.</p> <p>ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 9PORCEN MAXIMA, CENIZAS 11PORCEN MAXIMO, CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO 4PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 0.9 MG/100 G. MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI</p>	2	3	\$58.50







	261	CAFÉ PURO SOLUBLE (200 G)	22104-0040	480806010300	480	806	0102	00	<p>CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE CADUCIDAD, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p>	<p>CAFE PURO SOLUBLE HOSPITAL EN FRASCO DE VIDRIO DE 200 G ± 30 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL PRODUCTO SOLUBLE EN AGUA QUE SE OBTIENE POR LA DESHIDRATACION DE LA INFUSION DEL CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO, A TRAVES DE ASPERSION A TEMPERATURA DE 250º C, DANDO ORIGEN A UN POLVO FINO QUE AL ROCCARSE CON VAPOR SE FORMA LA APARIENCIA DE GRANULADO. TAMBIEN SUELE DENOMINARSE INSTANTANEO, YA QUE AL CONTACTO CON EL AGUA SE DISUELVE INSTANTANEAMENTE. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO 2PORCEN, CENIZAS 11PORCEN MAXIMO, HUMEDAD 4PORCEN MAXIMO, FECULAS EXTRAÑAS NINGUNA, PH (AL 1PORCEN) DE 4.4 A 5.5. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLORES: CASTAÑO CLARO A OSCURO, ASPECTO POLVO FINO O GRANULADO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. QUE EL AROMA SEA EL PECULIAR AGRADABLE DEL CAFE TOSTADO, SIN CUERPOS EXTRAÑOS. QUE NO SE ENCUENTRE APELMAZADO, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO Y CEBOLLOSO. ETIQUETADO DE NOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE CADUCIDAD, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p>	PIEZA	3	7	\$166.00
	262	CAFÉ SOLUBLE DESCASFEINADO (200 G)	22104-0040	480806010300	480	806	0103	00	<p>CAFE SOLUBLE DESCASFEINADO HOSPITAL EN FRASCO DE VIDRIO O PETI 200 G ± 30 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO SOLUBLE EN AGUA QUE SE OBTIENE POR LA DESHIDRATACION DE LA INFUSION DEL CAFE PURO TOSTADO DESCASFEINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS: CAFEINA 0.3PORCEN MAXIMO, CENIZAS 12PORCEN MAXIMO, HUMEDAD 4PORCEN MAXIMO, PH DE 4.4 A 5.5, SIN FECULA, RESIDUOS SOLVENTES CLORADOS 10 PPM MAXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. DEBE TENER EL AROMA CARACTERISTICO DEL CAFE, UN SABOR AGRADABLE Y UNA APARIENCIA QUE INDIQUE SU TOTAL SOLUBILIDAD. EXENTO DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y/O CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. QUE EL AROMA SEA EL PECULIAR AGRADABLE DEL CAFE TOSTADO, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS. QUE NO SE ENCUENTRE APELMAZADO, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO</p>	PIEZA	3	7	\$153.50	

*ca*





265	TAMARINDO	22104-0260	480806030000	480	806	0300	00	00	3	7	\$97.50
<p>TAMARINDO HOSPITAL ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL FRUTO DEL ARBOL DE HASTA 20 M DE ALTURA, LEGUMINOSA ARBOREA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS CÉSALPINOIDEAS, DE COLOR CAFE TANTO EN SU MEMBRANA EXTERNA COMO EN LA PULPA. O EL MESOCARPIO, EL CUAL CUBRE A LAS SEMILLAS. ESTA PULPA TIENE UN GUSTO AGRICULCE MUY MARCADO Y DE AROMA CARACTERISTICO. SE CULTIVA EN REGIONES CALIDAS. TIENE ALTO CONTENIDO EN ACIDO TARTARICO. VERIFICAR EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS, MOHO Y DAÑOS POR INSECTOS, DE CUERPOS EXTRAÑOS (PIEDRAS O BASURA), QUE EL FRUTO ESTE INTEGRO EN UN BOPORCEN, (CON LA MEMBRANA EXTERNA COMPLETA, NO REQUEBRAJADA. PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p>											
266	TE DE LIMON ZACATE NATURAL	22104-0261	480806040000	480	806	0400	00	00	3	7	\$45.50
<p>TE DE LIMON ZACATE NATURAL A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE ASIA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS. SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLOR A LIMON, DE BIRDO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMON ZACATE PROCESADO PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE ANDROPLOGON CITRATILIS, SANO, LIMPIO Y SECO, FRACCIONAMIENTO, ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 30PORCEN MAXIMO, CENIZAS 8 0PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETHEREO 2 30PORCEN MAXIMO, CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 4 0PORCEN, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, MICROORGANISMOS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO Y DE INSECTOS MUERTOS U OTRAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, OLOR DULCE Y FRESCO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DEL ZACATE LIMON, NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS. VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANIDOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU</p>											

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



	267	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (25 BOLSITAS)	22104-0261	480806050000	480	806	0401	00	<p>TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO, DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 25 BOLSITAS. PLANTA ORIGINARIA DE ASIA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS, SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLORES A LIMON. DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMON ZACATE PROCESADO. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPUGON CITRATUS; SANO, LIMPIO Y SECO, EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO, ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 90PORCEN MAXIMO, CENIZAS 8.0PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 2.5PORCEN MAXIMO, CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 30PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO. 4.0PORCEN, MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO Y DE INSECTOS MUEERTOS U OTRAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS, SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, OLOR DULCE Y FRESCO, ASPECTO FRAGMENTOS PEGUEROS DEL ZACATE LIMON, NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS. VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PUAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANIDOS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA HOJAS QUE NO PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p>	PIEZA	6	14	\$72.00
	268	TE DE MANZANILLA NATURAL	22104-0261	480806050000	480	806	0500	00	<p>TE DE MANZANILLA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUSTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS FILIFORMES, POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE MANZANILLA PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DE LA HERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE</p>	KILOGRAMO	6	14	\$65.00

*Handwritten mark*

*Handwritten signature*



	<p>Secado y fraccionamiento. Especificaciones físicas y químicas humedad máximo 12% porcen, cenizas máximo 10% porcen, extracto etéreo 4.5% porcen máximo, extracto acuoso 30% porcen mínimo, proteínas mínimo 12% porcen, fibra cruda 1% porcen máximo. Especificaciones microbiológicas no deberá contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto. Características sensoriales color amarillo, olor dulce y fresco, sabor característico. Verificar del producto a granel el buen estado de limpieza, libre de insectos vivos, exento de plagas, manchas y daño por insectos, rechazar los manojos que contengan otra variedad de hojas que no correspondan a la solicitada o si presenta indicios de putrefacción puede adquirirse envasado cuando la presentación a granel no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad. Etiquetado denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.</p>																																																																			

Handwritten signature

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel.: (246)4680492.

www.imss.gob.mx

Handwritten signature



							270								3		PIEZA	7	\$136.00				
					TE DE MANZANILLA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (100 BOLSITAS)	22104-0261	271								3		PIEZA	7	\$45.50				

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gov.mx



272	TE DE YERBA BUENA NATURAL	22104-0261	48080607000	480	806	0700 00
					KILOGRAMO	2 3 \$48.85
	<p>EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MAXIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA SENSORIALES COLOR AMARILLO- ANARANADO, OLODR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO. VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANDEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS. RECHAZAR LOS MANDIOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANDEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p> <p>TE DE YERBA BUENA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANDEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA HERBACEA, DE 30 CM DE ALTURA, AROMATICA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE TALLO CUADRANGULAR ERECTO, HOJAS OPUESTAS OVADO-OBLONGAS, ASERRADAS Y DE COLOR VERDE PALIDO, MUY AROMATICAS DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS POR EL MENTOL. PRINCIPALMENTE, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. EL TE DE HERBA BUENA PROCESADO ES EL PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LAS HOJAS Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DEL ARBUSTO, LOS CUALES SON SOMETIDOS A UN PROCESO DE DESHIDRATACION, ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 10PORCEN MAXIMO, CENIZAS 10PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETHEREO 2.5PORCEN, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA, 20PORCEN MAXIMO, CENIZAS SOLUBLES 4.0PORCEN MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS PUEDE AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PRODUCAR DE TIBORO DEL PRODUCTO, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO, OTROS VEGETALES, O MATERIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO, OLODR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO, ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DE LA HERBA BUENA. VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANDEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS. RECHAZAR LOS MANDIOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANDEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p>					

Handwritten signature

Handwritten signature



Coordinación de Abastecimiento

273	TE DE YERBABUENA INDIVIDUAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL (25 BOLSITAS)	22104-0361	48086070100	480	806	0701	00	PIEZA	3	7	\$72.00
274	SUBGRUPO 807 POLVOS PARA HORNEAR	22104-0374	4808607010000	480	807	0100	00	PIEZA	3	7	\$137.00

Handwritten signature



Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimientos

275	POLVOS PARA HORNEAR (1.10 G)	22104-0374	480807010001	480	807	0100	01	PIEZA	18	43	\$44.00
276	SALSA INGLESA (145 ML ML)	22104-0104	480808010001	480	808	0100	01	PIEZA	9	21	\$59.00
277	SALSA INGLESA (290 ML)	22104-0104	480808010002	480	808	0100	02	PIEZA	3	7	\$97.00

SUBGRUPO 808  
SABORIZANTES



278	SAL REFINADA YODADA (1000 G)	22104-0250	480808020000	480	808	0200	00	PIEZA	140	350	\$34.50
279	SAL REFINADA YODADA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (1000 SOBRES, 1 G)	22104-0250	480808020100	480	808	0201	00	PIEZA	3	7	\$58.50
280	VINAGRE DE FRUTAS (1000 ML)	22104-0389	480808030000	480	808	0300	00	ENVASE	6	14	\$52.00

Libramiento Pomiente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



281	VINAGRE DE FRUTAS (500 ML)	22104-0389	480808030001	480 808 0300 01	VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 500 ML, CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION. PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS, CEREALES; ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO. CON VINAGRE DEBE SER LIMPIO, CONTENER LOS COMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15° C DE 1.013 A 1.025. EXTRACTO SECO 1.8 A 4.52% PORCENT, CENZAS DE 0.25 A 0.45% PORCENT, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8% PORCENT, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.41% PORCENT, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.56% PORCENT. PARA ESTE CUADRO BASICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVIENE DE LA FERMENTACION NATURAL (MANZANA, ALCOHOL DE CAÑAL). EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD, AROMA Y SABOR. EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD O EFECTUA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS SUSPENDIDOS, QUE TENGA OLORES, SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	9	21	\$29.85
282	VINAGRE DE FRUTAS (750 ML)	22104-0389	480808030002	480 808 0300 02	VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 750 ML, CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION. PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS, CEREALES; ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO. CON VINAGRE DEBE SER LIMPIO, CONTENER LOS COMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15° C DE 1.013 A 1.025. EXTRACTO SECO 1.8 A 4.52% PORCENT, CENZAS DE 0.25 A 0.45% PORCENT, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8% PORCENT, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.41% PORCENT, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.56% PORCENT. PARA ESTE CUADRO BASICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVIENE DE LA FERMENTACION NATURAL (MANZANA, ALCOHOL DE CAÑAL). EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD, AROMA Y SABOR. EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD O EFECTUA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS SUSPENDIDOS, QUE TENGA OLORES, SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	29	72	\$41.00

CEL

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



283	ACHOTE EN PASTA (100 G)	22104-0286	480809010000	480	809	0100	00	CAJA	106	263	\$26.50																																																																																																																																																					
284	ACHOTE EN PASTA (1000 G)	22104-0286	480809010001	480	809	0100	01	CAJA	3	7	\$125.00																																																																																																																																																					



285	CONSUME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO (1000 G)	22104-0104	480809020000	480	809	0200	00	<p>MISMO. EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p> <p>CONSUME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA NO DEBERA UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE LA SAL POR SU COSTO Y CONTENIDO DE GRASAS. FRASCO Y/O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G. + 50 G. SE ENTIENDE POR CONSUME DE POLLO DESHIDRATADO, ALIMENTO PREPARADO POR COCCION DEL POLLO O DE LA GALLINA EN AGUA POTABLE. O LOS EXTRACTORES DE SU CARNE. SAZONADO CON ESPECIAS, CONDIMENTOS Y ADICIONADO O NO DE ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD (GRASA VEGETAL COMESTIBLE, HORTALIZAS DESHIDRATADAS, PROTEINAS VEGETALES DESHIDRATADAS, AZUCAR) Y SOMETIDO A UN PROCESO DE DESHIDRATACION, ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS EXTRACTO DE POLLO Y/O CARNE DESHIDRATADA MINIMO 3.5% PORCENT. GRASA DE POLLO 3.5% PORCENT. HUMEDAD 5% PORCENT MAXIMO. PROTEINAS DE ORIGEN ANIMAL 2.5% PORCENT MINIMO. NITROGENO AMINICO 0.400% PORCENT MINIMO. CENZAS MAXIMA. CLORURO DE SODIO 5% PORCENT MAXIMO. EXTRACTO ETEREO 3.5% PORCENT MINIMO. (MICROBIOLOGICOS NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLY SALMONELLA EN 25 G., HONGOS 10 UFC/G. (SENSORIALES) COLOR, OLORES Y SABOR CARACTERISTICOS DE LOS INGREDIENTES EMPLEADOS, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES, SOLIDO GRANULADO DE COLOR AMARILLO CAFESOSO. YA PREPARADO SE PRESENTA COMO LIQUIDO DE COLOR AMARILLO, DE CONSISTENCIA GRASA. POR DIFICULTARSE SU CONTROL DE CALIDAD, NO SE AUTORIZA LA ADQUISICION A GRANEL VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE, QUE GARANTICE LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. NO DEBE TENER FRAGMENTOS DE INSECTOS O CUALQUIER OTRA SUSTANCIA EXTRAÑA, NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD ETIQUETADO DE NOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y LA LEYENDA CONSUMASE ANTES DE</p>	FRASCO / BOLSA	32	79	\$195.50
286	MOSTAZA PREPARADA (450 G)	22104-0104	480809030000	480	809	0300	00	<p>MOSTAZA PREPARADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO DE 450 G. + 20 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SE ENTIENDE POR MOSTAZA PREPARADA A LA MEZCLA DE MOSTAZA EN POLVO PROCEDENTE DE LA SEMILLA DE SINAPIS ALBA, BRASSICA NIGRA O DE OTRAS ESPECIES. LAS SEMILLAS DEBEN SER MADURAS, LIMPIAS, SANAS, NO ESTAR DESGRAGADAS EN FORMA PARCIAL O TOTALMENTE, EN CANTIDAD MINIMA DEL 1% PORCENT DE AGUA, VINAGRE CON O SIN ADICION DE SAL, AZUCAR, ACEITE VEGETAL</p>	FRASCO	29	72	\$34.00

*Handwritten signature*




*[Handwritten signature]*



288	SALSA DE TOMATE (CATSUP) (450 G)	22104-0311	480809040001	480	809	0400	01	<p>SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO, EMPAQUE TETRABRICK O TETRAWEDGE DE 450 G + 50 G - PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA, CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ, DEXTROSA O SACAROSA), SAL YODATADA, ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SOLIDOS: TOTALES MINIMO 27%PORCEN. PROTEINAS 1.5%PORCEN MINIMO. PECTINA 3.5%PORCEN. HUMEDAD MAXIMA 73%PORCEN. ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5%PORCEN MAXIMO. PH 4.3%PORCEN MAXIMO. MIESORILICOS AEROBICOS 500 UFC/G MAXIMO. SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 10%PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERISTICO, SABOR AGRIBUJICE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADORES.</p>	6	14	\$57.00
289	SALSA DE TOMATE (CATSUP) (300 G)	22104-0311	480809040002	480	809	0400	02	<p>SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO, EMPAQUE TETRABRICK O TETRAWEDGE DE 300 G + 50 G - PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA, CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ, DEXTROSA O SACAROSA), SAL YODATADA, ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SOLIDOS: TOTALES MINIMO 27%PORCEN. PROTEINAS 1.5%PORCEN MINIMO. PECTINA 3.5%PORCEN. HUMEDAD MAXIMA 73%PORCEN. ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5%PORCEN MAXIMO. PH 4.3%PORCEN MAXIMO. MIESORILICOS AEROBICOS 500 UFC/G MAXIMO. SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 10%PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERISTICO, SABOR AGRIBUJICE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADORES.</p>	12	28	\$36.00

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*



Nota 2: Las cantidades subrayadas sufrieron reducción por parte del Área Requirente en términos del artículo 56 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, a efecto de ajustarse al presupuesto disponible. Dicha reducción fue autorizada por el Titular de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, Dr. Óscar Rolando Ávila Galván.

El importe máximo adjudicado es de \$13, 136,722.10 (trece millones ciento treinta y seis mil setecientos veintidós pesos 10/100 M.N.) Sin I.V.A.

El importe mínimo es de \$5, 268,602.10 (cinco millones doscientos sesenta y ocho mil seiscientos dos pesos 10/100 M.N.) Sin I.V.A.

Objeto del contrato:	ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE NO GRAVAN IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS IEPS, EN HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA
Número de contrato:	050GYR041N01625-014
Monto del Contrato:	\$13, 136,722.10 sin I.V.A.
Vigencia del Contrato:	04 de marzo al 31 de diciembre de 2025.
Fecha de firma del contrato:	18 de marzo del 2025.
Garantía	indivisible
Porcentaje de garantía:	10%
Monto de la Garantía	\$1,313,672.21
Fecha para la entrega de la garantía:	28 de marzo del 2025.

Con fundamento en el artículo 46 primer párrafo de la Ley, con la notificación del fallo serán exigibles los derechos y obligaciones y por tanto la presente surte para el licitante seleccionado y efectos de notificación en forma y por ello se compromete y obliga a firmar el contrato y sus anexos, conforme a lo estipulado en el artículo 46 de la Ley, en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, con domicilio en Libramiento Poniente I.P.N. s/n San Diego Metepec, Tlaxcala, C.P. 90110; así mismo se compromete y obliga a entregar al Instituto en el plazo indicado la garantía de cumplimiento del contrato establecida por el artículo 48 fracción II de la Ley, quedando apercibido en términos del artículo 46 de la Ley.

Se hace del conocimiento al licitante adjudicado que deberá presentar un día hábil posterior a la emisión del fallo y conforme a lo previsto por el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, **opiniones en sentido positivo y vigentes** de los siguientes documentos: **Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales (SAT)**, conforme a lo dispuesto por la Regla 2.1.28 en concordancia con la regla 2.1.24 de la Resolución Miscelánea Fiscal para el 2024 publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 29 de diciembre de 2023; la **Opinión de Cumplimiento**



2025  
Año de  
La Mujer  
Indígena

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492  
www.imss.gob.mx



en materia de Seguridad Social (vigencia de quince días naturales, Acuerdo número ACDO.AS2.HCT.250423/106.P.DIR, publicado en el DOF el 04 de mayo de 2023) y la Constancia de Situación Fiscal en materia de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos (Acuerdo por el que se emiten las “Reglas para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de amortizaciones”, publicado Diario Oficial de la Federación, el 28 de junio de 2017); en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, con domicilio en Libramiento Poniente I.P.N. S/n San Diego Metepec, Tlaxcala C.P. 90110, en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

Para efectos de la notificación y en términos del artículo 37 Bis, de la Ley, a partir de esta fecha se pone a disposición de los licitantes que no hayan asistido a este acto, copia de esta Acta en: la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, con domicilio en Libramiento Poniente I.P.N. s/n San Diego Metepec, Tlaxcala, C.P. 90110, en donde se fijará copia de la carátula del Acta o un ejemplar o el aviso del lugar donde se encuentra disponible, por un término no menor de cinco días hábiles, siendo de la exclusiva responsabilidad de los licitantes, acudir a enterarse de su contenido y obtener copia de la misma. Este procedimiento sustituye a la notificación personal, también estará disponible en la dirección electrónica [www.upcp-compranet.buengobierno.gob.mx](http://www.upcp-compranet.buengobierno.gob.mx).

Después de dar lectura a la presente Acta, se dio por terminado este acto siendo las 13 horas con 10 minutos del mismo día, mes y año de su inicio.

Esta Acta consta de 183 hojas, firmando para los efectos legales y de conformidad, los asistentes a este acto, quienes reciben copia de la misma.

**POR EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL:**

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Dr. Oscar Rolando Ávila Galván	Titular de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento	
Alejandro Martínez Roa	Encargado de la Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios en términos del oficio 30900150100/439/2024	
Guillermo Villanueva García	Supervisor de Proyectos	

**POR EL ORGANO INTERNO DE CONTROL**  
NO ASISTIÓ REPRESENTACIÓN

**POR LA JEFATURA DE SERVICIOS JURIDICOS**  
NO ASISTIÓ REPRESENTACIÓN

-----FIN DEL ACTA -----

