

DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS Y ADQUISICIONES
FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GET-LPN-069/2013
REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
PARA OPD SALUD DE TLAXCALA

EN LA CIUDAD DE TLAXCALA DE XICOHTÉNCATL, TLAX., SIENDO LAS 18:00 HRS. DEL DÍA 30 DE ENERO DE 2014, HABIÉNDOSE REUNIDO EN LA SALA DE JUNTAS, UBICADA EN EL SEGUNDO PISO DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS Y ADQUISICIONES, CON DOMICILIO EN LEONARDA GÓMEZ BLANCO NÚM. 60, COLONIA ACXOTLA DEL RIO DE ESTA CIUDAD CAPITAL, LOS C.C. **JORGE CAPIZ JASSO**, DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS Y ADQUISICIONES PRESIDENDO ESTE EVENTO LA LIC. **ALEJANDRA FLORES MONTALVO** DE CONFORMIDAD A LA DESIGNACIÓN REALIZADA POR EL PRIMERO DE LOS MENCIONADOS, MEDIANTE OFICIO DELEGATORIO AJ/447/2014 DE FECHA 28 DE ENERO DEL DOS MIL CATORCE, COMO REPRESENTANTES DE LA CONVOCANTE, LA LIC. **LORENA DEL CARMEN VÁZQUEZ CHAPA** COMO REPRESENTANTE DE LA CONTRATANTE, CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 31 FRACCIÓN II INCISO C) Y 33 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA Y DE CONFORMIDAD AL PUNTO 13 DE LAS BASES DE LA PRESENTE LICITACIÓN, Y UNA VEZ EMITIDO EL DICTAMEN ECONÓMICO, LA CONVOCANTE BASÁNDOSE EN EL MISMO Y QUE LA CONTRATANTE CUENTA CON LOS RECURSOS PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES MOTIVO DE ESTA LICITACIÓN, DETERMINA OTORGAR EL CONTRATO A LOS LICITANTES QUE OFERTARON LAS PROPUESTAS ECONÓMICAS MAS BAJAS Y CUMPLIERON CON LOS REQUISITOS LEGALES, TÉCNICOS Y ECONÓMICOS SOLICITADOS, QUEDANDO DE LA SIGUIENTE MANERA:-----

PROVEEDOR DE PRODUCTOS MEXICANOS JACE S.A. DE C.V.

LICITANTE: PROVEEDOR DE PRODUCTOS MEXICANOS JACE S.A. DE C.V.										I.V.A. DE MONTOS MÍNIMOS	I.V.A. DE MONTOS MÁXIMOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GET-LPN-069/2013											
PARTIDA	DESCRIPCIÓN	MARCA	PROCEDENCIA	CANTIDAD MÍNIMA POR EL PERIODO	CANTIDAD MÁXIMA POR EL PERIODO	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL MÍNIMO POR EL PERIODO	PRECIO TOTAL MÁXIMO POR EL PERIODO			
1	PECHUGA ENTERA 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 obscuro que la pierna y muslo, de olor agradable y característico (el aroma a "pollo" se debe a los carbonilos volátiles). La carne de ave debe estar exenta de parásitos, materias extrañas, residuos químicos, antibióticos, hormonas, colorantes, microorganismos patógenos, conservadores, ablandadores o aromatizantes, medicamentos o plaguicidas en cantidades superiores a los límites 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 col/g Máx. Plaguicidas (límite máximo mg/kg): carbarilo 0.5, demetón-s-metilo 0.05, clorpirifos 0.05, propargita 0.1, aldrina y dieldrina 0.2, clordano 0.05, clorpirifos 0.1, diclorvos 0.05,	Avícola Macías	Tlaxcala, México	1773	2955	\$96.95	\$171,892.35	\$286,487.25	\$-	\$-	

	bromofos 0.1.									
2	<p>PECHUGA APLANADA 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 obscuro que la pierna y muslo, de olor agradable y característico (el aroma a "pollo" se debe a los carbonilos volátiles). La carne de ave debe estar exenta de parásitos, materias extrañas, residuos químicos, antibióticos, hormonas, colorantes, microorganismos patógenos, conservadores, ablandadores o aromatizantes, medicamentos o plaguicidas en cantidades superiores a los límites 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 col/g Máx. Plaguicidas (límite máximo mg/kg): carbarilo 0.5, demetón-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>	Avícola Macías	Tlaxcala, México	759.6	1266	\$138.60	\$105,280.56	\$175,467.60	\$-	\$-
3	<p>FAJITAS DE POLLO 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 obscuro que la pierna y muslo, de olor agradable y característico (el aroma a "pollo" se debe a los carbonilos volátiles). La carne de ave debe estar exenta de parásitos, materias extrañas, residuos químicos, antibióticos, hormonas, colorantes, microorganismos patógenos, conservadores, ablandadores o aromatizantes, medicamentos o plaguicidas en cantidades superiores a los límites 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 col/g Máx. Plaguicidas (límite máximo mg/kg): carbarilo 0.5, demetón-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>	Avícola Macías	Tlaxcala, México	94.8	158	\$138.60	\$13,139.28	\$21,898.80	\$-	\$-

4	<p>PIERNA Y MUSLO 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, más oscura que la pechuga por corresponder a los órganos más ejercitados por el animal, de olor agradable y característico (el aroma a "pollo" se debe a sus carbonilos volátiles). La carne de ave debe estar exenta de parásitos u otras enfermedades, materias extrañas, residuos químicos, antibióticos, hormonas, colorantes, microorganismos patógenos, conservadores, ablandadores o aromatizantes, medicamentos o plaguicidas en cantidades superiores a los límites 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 col/g Máx. Plaguicidas (límite máximo 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>	Avícola a Macías	Tlaxcala, México	4714. 2	7857	\$77.4 0	\$364,8 79.08	\$608,1 31.80	\$ -	\$ -
5	<p>BISTEC DE RES Es el producto de carne de calidad suprema o selecta, procedente de animales jóvenes, obtenido de cualquiera de los cortes de la pierna de res ubicada en el cuarto trasero, que pueden ser: bola (músculos cuádriceps) o tapa del fémur, la cara, que es la parte interior de la pierna del animal (músculos semimembranosos), la contra, que es la parte exterior de la pierna y el cuete (músculo semitendinoso). Para la obtención del bistec de las caras, contras y tapas, se deben quitar las partes descoloridas de la carne que rodea el hueso pélvico y el área de los huesos de la cola y la grasa excesiva del cuete. Una vez efectuado esto la carne es magra, de color rojo cereza o rojo brillante, sin tejido conectivo, olor agradable. La forma de los bisteces indica la pieza de la cual procede: Los bistec de la cara se caracterizan por su apariencia de red, si se corta con movimiento de muñeca mejora su aspecto, usando el cuchillo bien afilado y no con movimiento de serrucho, que deja irregular el corte; es una pieza de forma ligeramente rectangular. Los bistec de contra son de una pieza de forma irregular tendente a cuadrada, para procesarla se le quita el músculo sobrepuesto que cubre hasta la región de la cadera, procurando</p>	Praid	Veracruz, México	669	1115	\$138. 60	\$92,72 3.40	\$154,5 39.00	\$ -	\$ -

	dejar 1 cm de cubierta sobre la contra (es carne un poco reseca), no debe tener la membrana gruesa (lado plateado) de la contra ya que si se deja al cocinarse se endurece y se corta con dificultad en el plato. El bistec proveniente de la bola de la pierna, (que presenta una forma de "ballena") es redondeado, de carne suave y jugosa. Se pueden obtener de dos formas: cortando el centro de bola y las tapas sin quitar la grasa para realizar el corte en el sentido de los músculos y posteriormente eliminar la grasa intermuscular y superficial o bien separar cada músculo (las dos tapas y el centro) y después cortar cada uno.									
7	BISTEC DE LOMO DE CERDO El lomo es la parte comestible del cerdo situada en el tercio medio y posterior de la canal. Los cortes son de forma redondeada y larga; carece de tejido óseo, contiene poca grasa intramuscular. Debe venir limpio, eliminando la grasa superficial y el tejido conectivo, que generalmente corresponde a un 5 %. En lomos regulares su peso es de 6 a 9 kg. Es un alimento perecedero que requiere refrigeración en su manejo y manipulación. Sus características sensoriales son: color rojo rosado, textura suave y jugosa, olor suave. Presentación A granel por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno o charolas de plástico, envase de tipo sanitario elaborado con materiales inocuos y resistentes, cubiertas con película plástica, en paquetes colectivos no mayores de 5 kg con raciones individuales conforme al peso solicitado por ración.	Praid	Veracruz, México	145.8	243	\$102.50	\$14,944.50	\$24,907.50	\$-	\$-
9	COSTILLA DE ROSBEEF Producto obtenido de la carne fresca de res de calidad suprema o selecta, obtenida del costillar que va de la 6a. a la 12a. costilla, los huesos del espinazo y una parte del cartílago del hueso de la paleta, ubicados en el cuarto delantero que es el más apreciado porque contiene partes de carne suave; puede presentarse con hueso o deshuesada; incluye el ojo de la costilla, la cubierta del músculo, así como la carne que se encuentra entre las costillas y alrededor de ellas.	Praid	Veracruz, México	106.8	178	\$138.60	\$14,802.48	\$24,670.80	\$-	\$-
10	FALDA DE RES Producto obtenido de la carne fresca de res de calidad suprema o selecta, es el músculo recto abdominal, libre de hueso, que se obtiene del primer corte que se hace después de la separación del cuarto delantero y trasero cuyo corte empieza en la región grasa de la ubre o de la región inguinal, hasta la punta de la decimotercera costilla para bajar perpendicularmente a la región ventral de la canal. La falda se considera una carne dura por su estructura fibrosa y bajo contenido	Praid	Veracruz, México	75.6	126	\$125.00	\$9,450.00	\$15,750.00	\$-	\$-

	de grasa. Su color es rojo cereza brillante con un mínimo de tejido conectivo. La carne debe estar libre de membrana, hueso, cartilago y grasa.									
11	MOLIDA DE RES Producto obtenido de la carne fresca de bola de animales sanos, cortada y molida. No debe presentar olor, color o sabor anormal, zonas necróticas, quemaduras por refrigeración o congelación, ni signos de deshidratación, su color debe ser rojo cereza; libre de materia extraña, exenta de contaminación por manejo poco higiénico, adulteración o falsificación.	Praid	Veracruz, México	415.2	692	\$110.80	\$46,004.16	\$76,673.60	\$-	\$-
12	MACIZA DE CERDO La pierna Es la parte comestible del cerdo situada en la porción más alta de los miembros traseros. Está constituida por los huesos de la caña, tapa de la rodilla, hueso de la pierna y hueso ache. Es separada del lomo cortando entre la segunda y la tercera vértebra sacra paralela al ángulo de articulación de la rodilla. En la pierna deshuesada se elimina la pata, el hueso de la cola, el flanco y la piel, quitando el exceso de grasa superficial. La calidad de la pierna está en relación con el peso que debe ser inferior a 9 kg, ya que las de un peso mayor provienen de cerdos maduros, generalmente hembras y son casi siempre más oscuras, de textura más gruesa y menos tiernas que las más pequeñas. Una pierna de buena calidad además de la clasificación por peso, debe tener mínimas cantidades de grasa y de tejido conjuntivo. Es un alimento perecedero que requiere refrigeración máxima de 4°C. Sus características sensoriales son: color rosa pálido, grasa blanca o ligeramente amarilla, textura firme y elástica, suave y jugosa, de olor suave característico.	Praid	Veracruz, México	38.4	64	\$116.20	\$4,462.08	\$7,436.80	\$-	\$-
13	MACIZA DE RES Es el corte de carne fresca de res de calidad suprema o selecta, obtenido de la bola o tapa del fémur que se encuentra en el cuarto trasero del animal, en la pierna, entre la cara y la contra o en la parte opuesta del cuete, formado por un centro y dos tapas cortados en trozos, una vez limpio queda sin grasa superficial. Su color es rojo cereza	Praid	Veracruz, México	108.6	181	\$125.00	\$13,575.00	\$22,625.00	\$-	\$-
14	CHAMBARETE. Es el corte de carne de res magra y fresca de calidad suprema o selecta, que se obtiene de la pierna en el área inferior de la tibia y en el cuarto delantero (en el brazuelo), es una carne magra, dura y fibrosa cuando está cruda, por contener una gran cantidad de tendones, pero que cortados y cocinados adecuadamente mejoraran notablemente sus características y	Praid	Veracruz, México	265.2	442	\$120.00	\$31,824.00	\$53,040.00	\$-	\$-

	proporcionan una carne muy suave, fácilmente masticable; su color es rojo cereza.									
15	PANZA DE RES	Praid	Veracruz, México	31.8	53	\$49.20	\$1,564.56	\$2,607.60	\$-	\$-
16	CODILLO DE CERDO	Praid	Veracruz, México	9	15	\$99.20	\$892.80	\$1,488.00	\$-	\$-
17	ESPINAZO DE RES Producto obtenido de la carne fresca de res de calidad suprema o selecta, obtenida del costillar que va de la 6a. a la 12a. costilla, los huesos del espinazo y una parte del cartílago del hueso de la paleta, ubicados en el cuarto delantero que es el más apreciado porque contiene partes de carne suave; puede presentarse con hueso o deshuesada; incluye el ojo de la costilla, la cubierta del músculo, así como la carne que se encuentra entre las costillas y alrededor de ellas.	Praid	Veracruz, México	19.2	32	\$120.00	\$2,304.00	\$3,840.00	\$-	\$-
18	COSTILLA DE CERDO 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 proteínas 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 proporción del hueso con relación a la carne debe ser inferior a 1/4. Es un alimento perecedero que requiere refrigeración máxima de 4 ° C. Sus características sensoriales son: color rosa pálido, grasa blanca o ligeramente amarilla, textura firme y elástica suave y jugosa, de olor suave característico.	Praid	Veracruz, México	181.8	303	\$78.80	\$14,325.84	\$23,876.40	\$-	\$-
19	CARNE AL PASTOR	Praid	Veracruz, México	22.8	38	\$83.80	\$1,910.64	\$3,184.40	\$-	\$-
20	LONGANIZA DE CERDO	Praid	Veracruz, México	93.6	156	\$78.80	\$7,375.68	\$12,292.80	\$-	\$-
21	PULPA DE CERDO	Praid	Veracruz, México	1.2	2	\$116.60	\$139.92	\$233.20	\$-	\$-
22	LOMO DE CERDO El lomo es la parte comestible del cerdo situada en el tercio medio y posterior de la canal. Los cortes son de forma redondeada y larga; carece de tejido óseo, contiene poca grasa intramuscular. Debe venir limpio, eliminando la grasa superficial y el tejido conectivo, que generalmente corresponde a un 5 %. En lomos regulares su peso es de 6 a 9 kg. Es un alimento perecedero que requiere refrigeración en su manejo y manipulación. Sus características sensoriales son: color rojo rosado, textura suave y jugosa, olor suave. Presentación A granel por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno o charolas de plástico, envase de	Praid	Veracruz, México	10.8	18	\$116.60	\$1,259.28	\$2,098.80	\$-	\$-

	tipo sanitario elaborado con materiales inocuos y resistentes, cubiertas con película plástica, en paquetes colectivos no mayores de 5 kg con raciones individuales conforme al peso solicitado por ración.									
23	<p>JAMÓN DE PAVO Es el producto embutido elaborado con la carne de muslo de pavo, deshuesado, sin grasa y sin piel, molido, cocido y ahumado, curtido en salmuera con condimentos autorizados. Se presenta en forma ovalada, cilíndrica o de barra rectangular, de dimensiones variables, puede contener como ingredientes además de la carne: agua, sal, azúcar moreno y fosfato de sodio, eritorbato de sodio, ácido cítrico y nitrito de sodio como estabilizantes. No debe contener carne de pata o de pavo excesivamente molido, ni féculas. Debe estar limpio y substancialmente exento de manchas o coloraciones diferentes. No contendrá aditivos, conservadores, metales pesados, residuos de plaguicidas, sustancias radiactivas, antibióticos, hormonas agentes anabólicos, no permitidos o en cantidades superiores a las permitidas por las autoridades competentes. Especificaciones químicas y microbiológicas: Humedad máxima 74%, grasa: 15 % máximo, fécula: negativo. Mesofílicos aerobios 100 000 UFC/g máx., Escherichia coli- negativo, Hongos y Levaduras < 10 UFC/g., Staphylococcus aureus 100 UFC/g. máx.; Salmonella spp. Negativo en 25 g Metales pesados: Plomo (Pb) 1.0 mg/kg máx, Cadmio (Cd) 0.1mg/kg máx. Los aditivos alimentarios permitidos son: Sustancias conservadoras: Nitrito de potasio y/o sodio: 200 mg/kg (nitrito sódico) máx.(dosis máxima calculada sobre el contenido neto total del producto final). Nitrito, sales de potasio y/o de sodio: 125 mg/kg Máx. Cloruro de potasio (la cantidad está limitada por las buenas prácticas de manufactura LBPM). Antioxidantes: Ácido ascórbico y su sal de sodio: 500 mg/kg máx., ácido isoascórbico y su sal de sodio: 500 mg/kg. Aromatizantes: naturales y artificiales definidos en el Codex Alimentarius (la cantidad está limitada por las buenas prácticas de manufactura LBPM). Acentuadores del sabor: 5-guanilato disódico, 5-inosinato disódico, glutamato monosódico (la cantidad está limitada por las buenas prácticas de manufactura LBPM). Reguladores de la acidez como citrato de sodio (la cantidad está limitada por las buenas prácticas de manufactura LBPM). Agentes de retención del agua: fosfatos (los presentes</p>	D' Hecto r	Estado de México	443.4	739	\$76.8 0	\$34,05 3.12	\$56,75 5.20	\$ -	\$ -

	naturalmente más los añadidos): 8000 mg/kg (P2O5) máx. Fosfatos de sodio y potasio (mono,di y poli) añadidos: 3000 mg/kg (P2O5) máx.									
24	<p>QUESO OAXACA Es el queso obtenido de la coagulación de la leche pasteurizada entera de vaca, libre de alcalinizantes, por medio de cuajo natural o artificial y cultivos lácticos. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico-químicas y microbiológicas: proteínas 18%, grasa 20%, humedad máximo 58%; organismos coliformes fecales 100 NMP/g; Staphylococcus aureus 1000 UFC/g; hongos y levaduras 500 UFC/g, Salmonella spp ausente en 25 gramos; Listeria monocytogenes negativo en 25 gramos. Estar exentos de Escherichia coli, microorganismos patógenos, hongos y levaduras. Características sensoriales: Textura: elástica, fibrosa y homogénea, forma de redonda o esférica irregular, color blanco marfil o crema, olor: lácteo, sabor a leche suave y agradable. Es un queso fundible y cortable. Marca: El rancherito. Procedencia: México</p>	Los Volcanes	Coahuila, México	190.8	318	\$193.60	\$36,938.88	\$61,564.80	\$-	\$-
25	<p>QUESO MANCHEGO CHALET REBANADO Es el queso elaborado con leche entera pasteurizada de vaca y libre de alcalinizantes, coagulada por medio del cuajo y cultivo de bacterias lácticas. Se adiciona sal a la cuajada en salmuera o por frotación, cloruro de calcio en cantidad no mayor de 0.02% y colorante permitido. Pasta semiblanda, fundible, rebanable y compacta, madurada y prensada; forma cilíndrica con peso variable aproximado de 200 g a 10 kg con tiempo de maduración de 2 semanas. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico-químicas y microbiológicas: proteínas 20%, grasa 24%, humedad máx. 50%, 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; Características sensoriales: Textura semiblanda, ligeramente quebradiza, color amarillo crema, olor y sabor característicos agradables.</p>	Chalet	México D.F.	48	80	\$32.60	\$1,564.80	\$2,608.00	\$-	\$-

26	<p>QUESO COTIJA Es el queso fabricado en la localidad de Cotija, Michoacán, madurado y prensado, obtenido de leche entera pasteurizada o hervida de vaca libre de alcalinizantes ; coagulado por cuajo y cultivo de bacterias lácticas adicionado de sal en la pasta con o sin cloruro de anhídrido en cantidad no mayor de 0.02% ; de pasta dura, compacto y desmoronable. Madurado de 10 días a un año, de forma circular y peso aproximado de 11 kg a 30 kg. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico - químicas y microbiológicas: proteínas mín 26%, grasa 27%, humedad máx. 34%; organismos coliformes fecales 50 NMP/g (número más probable); Staphylococcus aureus 100 UFC/g (unidades formadoras de colonias); hongos y levaduras 500 UFC/g Salmonella spp ausente en 25 gramos; Listeria monocytogenes negativo en 25 gramos; Características sensoriales: Consistencia dura, sabor y olor más fuertes que los quesos frescos.</p>	Liston Rojo	México D.F.	2.4	4	\$128.90	\$309.36	\$515.60	\$-	\$-
27	<p>QUESO AMARILLO CONTRY Es el producto resultante de la molienda de quesos naturales con diferentes grados de maduración, mezcla y estandarización de éstos por adición de proteínas de origen lácteo y grasas de origen animal o vegetal, cocinadas bajo tratamiento térmico con ayuda de sales emulsificantes, llenado y envasado en caliente en película o bolsa plástica impermeable. Pasta semiblanda, fundible y compacta, rebanable, madurada y prensada; forma rectangular o cilíndrica (bloque) con peso variable aproximado de 180 g, a 4 kg, con tiempo de maduración de 1 mes; se permiten estabilizadores de origen animal o vegetal. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico? químicas y microbiológicas: proteínas 16 - 22%, grasa 24%, humedad máx. 48%, lactosa 5%, sal 1.5? 2.5%; 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. Sus características sensoriales son: Textura elástica y lisa; color amarillo a naranja; olor suave, lácteo y característico sin notas extrañas; sabor suave, libre de notas extrañas como rancidez o de queso muy maduro.</p>	Contr y	Estado de México	18	30	\$33.50	\$603.00	\$1,005.00	\$-	\$-

28	<p>QUESO PANELA Es el queso obtenido de la coagulación de la leche pasteurizada entera de vaca, libre de alcalinizantes, es un queso fresco prensado o no, a partir de la coagulación de la leche por medio del cuajo; adicionado de sal por frotación de la superficie, con o sin cultivo láctico, cloruro de calcio anhidro en cantidad no mayor de 0.02%, de forma cilíndrica, cuadrangular, rectangular o de canasta, con peso aproximado de 100 g a 3 kg. Suele llamarse queso fresco, blanco o del país; es puesto a su consumo antes de iniciada su maduración. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico - químicas y microbiológicas: proteínas 18%, grasa 20%, humedad máx. 58%, organismos coliformes fecales 100 NMP/g; Staphylococcus aureus 1000 UFC/g; hongos y levaduras 500 UFC/g Salmonella spp ausente en 25 gramos; Listeria monocytogenes negativo en 25 gramos. Características sensoriales: consistencia blanda, elástica y firme, color blanco, olor lácteo sin notas extrañas, sabor ligero, suave y agradable.</p>	Los Volcanes	Coahuila, México	381	635	\$155.60	\$59,283.60	\$98,806.00	\$-	\$-
29	<p>CREMA Es la parte de la leche en la que se ha reunido la mayor cantidad de grasa (butírica) de la misma, a través de centrifugación o separación después del reposo. Especificaciones físico - químicas y microbiológicas. Grasa de leche un mínimo de 30%, un mínimo de acidez de 0.5% expresada en ácido láctico y 7.5% de sólidos no grasos. No más de 50 000 UFC/ml de mesofílicos aerobios, sin microorganismos patógenos ni Escherichia Coli, estafilococos áureos 100 UFC/ml, coliformes no más de 100 UFC/ml. Características sensoriales: Color blanco a cremoso, olor y sabor agradables.</p>	Lala	Coahuila, México	336	560	\$53.40	\$17,942.40	\$29,904.00	\$-	\$-
30	<p>SALCHICHA DE PAVO Es el producto obtenido de la carne de pavo (tejido muscular), tejido graso, vísceras, otros subproductos comestibles y otros ingredientes (sales y condimentos), a través 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 térmico adquieren consistencia sólida que se mantiene aún cuando el artículo vuelve a calentarse. Se puede agregar hasta el 10 % de agua, hielo o ligadores, harinas de cereales, féculas, hasta el 10 % de almidones, leche, caseinatos, harinas, concentrados de soya hasta 3.5% o proteínas aisladas de soya hasta 2%, aditivos y conservadores en cantidades permitidas por la SSA, se cubren con envolturas artificiales</p>	Frankfurt Alpino	Nuevo Leon, México	273	455	\$54.60	\$14,905.80	\$24,843.00	\$-	\$-

	(tubos de sarán, celofán, polietileno u otros plásticos en forma de película) que mantienen la carne unida y previenen pérdidas excesivas de humedad y grasa durante las operaciones de cocimiento. Se prohíbe el uso de nódulos linfáticos y tejido glandular con excepción de las glándulas salivales, faringe, tráquea, esófago, pulmón, estómago, útero, intestino, corazón, bazo, páncreas, testículo.									
31	<p>MARGARINA IBERIA 90 GRS Es el producto alimenticio elaborado por emulsión estabilizada de grasas y aceites de origen vegetal comestible parcialmente hidrogenados y grasa de leche con agua, leche o sólidos de leche, adicionados o no de ingredientes opcionales y de aditivos alimentarios permitidos. Especificaciones físico - químicas y microbiológicas: Contenido graso mínimo de 80%, 1.4% mín de sólidos no grasos de la leche, cloruro de sodio máx 0.5%, máximo 18.60% de humedad y su punto de fusión no será mayor a 38°C; con adición de 20 000 UI / kg de vitamina A y 2 000 UI / kg de vitamina D, conservadores(ácido benzóico, sales de sodio o potasio, solos o combinados) máx 0.10%, antioxidantes (butilato de hidroxianisol (BHA), butilato de hidroxitolueno (BHT), galato de propilo máx 0.01%, emulsificantes (lecitina 0.05%, monoglicéridos y diglicéridos) de ácidos grasos sin esterificar, antisalpicantes (sulfoacetato de monoestearina y diglicéridos en cantidad no mayor del 0.5%). Se permite el empleo de cultivos lácteos, sin microorganismos patógenos, mesófilicos aerobios máx 10 000 UFC/ml, grupo coliforme máx 10 UFC/ml, hongos y levaduras máx 20 UFC/ml, escherichia coli en 25 g negativo, salmonella en 25 g negativo, estaphylococcus en 25 g negativo. Características sensoriales: Color amarillo claro, olor y sabor característicos sin rancidez, aspecto homogéneo.</p>	Iberia	Estado de México	105.6	176	\$9.00	\$950.40	\$1,584.00	\$ -	\$ -
32	<p>CHORIZO Es el producto elaborado a base de soya precocida, aceite de maíz, condimentos (pimentón, ajo, sal, pimienta blanca, orégano, comino, clavo y canela); opcional: chile de árbol; conservadores (lactato de sodio). Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad: 41.7 %, cenizas 3.4 % Mesófilicos aerobios 100 000 UFC / g, coliformes totales 5 UFC / g, salmonella y shigella en 25 g ausente, sin presencia de staphylococcus aureus, hongos, levaduras, ni E. coli , con un pH de 6.3. Características organolépticas: Color, olor y sabor a chorizo con o sin chile que corresponderá al</p>	Praid	Veracruz, México	19.8	33	\$120.00	\$2,376.00	\$3,960.00	\$ -	\$ -

	etiquetado marcado en el envase.									
33	CHULETA DE PUERCO 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 proteínas 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 proporción del hueso con relación a la carne debe ser inferior a 1/4. Es un alimento perecedero que requiere refrigeración máxima de 4 ° C. Sus características sensoriales son: color rosa pálido, grasa blanca o ligeramente amarilla, textura firme y elástica suave y jugosa, de olor suave característico.	Praid	Veracruz, México	243	405	\$96.50	\$23,449.50	\$39,082.50	\$-	\$-
34	CHULETA AHUMADA 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 proteínas 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 proporción del hueso con relación a la carne debe ser inferior a 1/4. Es un alimento perecedero que requiere refrigeración máxima de 4 ° C. Sus características sensoriales son: color rosa pálido, grasa blanca o ligeramente amarilla, textura firme y elástica suave y jugosa, de olor suave característico.	Praid	Veracruz, México	150.6	251	\$102.30	\$15,406.38	\$25,677.30	\$-	\$-
35	HUEVO Es el producto de la ovulación de la gallina, formado por: yema, clara o albúmina y cascarón. La yema es la porción central del huevo con una forma esferoide, color amarillo, textura viscosa coloidal, rodeada de la membrana vitelina. La albúmina tiene una porción densa y firme, formada por las capas: quelagífera y quelaza; otras dos capas de albúmina fluida y densa; seguida de otra capa de albúmina fluida. El cascarón tiene dos membranas interiores con un revestimiento protector llamado cutícula, es poroso, lo que permite que entren y salgan gases; al envejecer el huevo este espacio se agranda. El huevo fresco es aquel que presenta un olor y sabor característico, con un tiempo máximo de 15 días después de la postura, con yema centrada y la cámara de aire apenas perceptible. El color del cascarón 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 más oscuro. Debe	El Calvario	Puebla, México	1072.2	1787	\$39.50	\$42,351.90	\$70,586.50	\$-	\$-

	cumplir las siguientes especificaciones: Exento de materia extraña, pH de 6 a 8, Mesofílicos aerobios máx., 100,000 col/g; Salmonella en 25 g. Ausente; Coliformes totales máx., 50 UFC/g; Staphylococcus aureus < 10 UFC/g. Metales pesados y metaloides (límite máximo mg/kg): Pb 0.1, Hg 0.03, Cd 0.05. Residuos de medicamentos (límite máximo): Bacitracina 4.8 U.I/g, Clorotetraciclina 0.05 mg/kg, Dihidroestreptomicina 0.05 mg/kg, Eritromicina 0.03 mg/kg, Flubenzazole 0.4 mg/kg, Neomicina 0.2 mg/kg, Novobiocina 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, Estreptomina 0.5 mg/kg, Tetraciclina 0.3 mg/kg, Plaguicidas (límite máximo mg/kg): aldrin dieldrina 0.1; clordan 0.02; clorfenvinfos 0.05; cumafos 0.05; diclorvos 0.05; dicuat 0.05; endrina 0.2; etión 0.2; fenclorfos 0.05, heptacloro 0.05; lindano 0.1; metidation 0.02; monocrotofos 0.02; demetón-s metilo 0.05; pirimifos 0.05; clorpirifos 0.05; pirimicarb 0.05; etiofencarb 0.02; propargita 0.1.									
36	YOGURT INDIVIDUAL YOPLAIT Es el producto obtenido de la mezcla de leche descremada deshidratada, homogeneizada, enriquecida con extracto seco, sometida a un proceso de coagulación por fermentación, mediante la inoculación con bacterias Lactobacillus bulgáricus y Streptococcus thermophilus. El producto final debe contener los microorganismos vivos señalados. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico - químicas y microbiológicas: proteínas 3.6 % ; grasa 0 a 1%; debe contener acidez expresada en ácido láctico entre 0.8% y 1.8%; pH de 4.20 a 4.50; no tendrá conservadores, humedad 87%; sólidos no grasos de la leche 25.3 %; bacterias lácticas vivas mínimo. 2 000 000 UFC / g; organismos coliformes máximo 10 UFC/g; hongos 10 UFC/g; levaduras máximo 10 UFC/g; Salmonella spp ; libre de cuerpos extraños y contaminantes químicos ; con viscosidad característica de 12 cm. máximo en 30 segundos; requiere refrigeración 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 fermentación láctea, sabor ácido y agradable.	Yoplait	Puebla, México	2419.8	4033	\$5.90	\$14,276.82	\$23,794.70	\$-	\$-
37	MAÍZ POSOLERO	La Poblana	Puebla, México	54	90	\$19.50	\$1,053.00	\$1,755.00	\$-	\$-
38	SOFUL	Yakult	Puebla,	247.8	413	\$10.15	\$2,515.17	\$4,191.95	\$-	\$-

			México							
39	YAKULT	Yakult	Puebla, México	260.4	434	\$6.30	\$1,640.52	\$2,734.20	\$-	\$-
40	TORTILLAS DE MAÍZ	Sin Marca	Tlaxcala, México	3057	5095	\$13.90	\$42,492.30	\$70,820.50	\$-	\$-
41	PAN DE DULCE MINI Es el producto elaborado con harina de trigo tipo pastel, amasada, moldeada, fermentada y horneada con cubierta o no a base de grasas y azúcar. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad del 18% al 22%, cuenta total de bacterias 10 000 UFC /g máximo, hongos 50 UFC /g máximo, levaduras 50 UFC /g máximo, coliformes 20 UFC /g máximo, E coli negativo. Características sensoriales: textura suave y esponjosa, color dorado uniforme, color de la miga blanco a crema, aroma y sabor suave y agradable; de formas variadas redondas, alargadas, grandes o pequeñas (dona, panqué, concha, trenza, cuerno, chilindrina, cocol, besos y otras).	Sin Marca	Tlaxcala, México	31459.2	52432	\$2.95	\$92,804.64	\$154,674.40	\$-	\$-
42	PAN DE DULCE NORMAL Es el producto elaborado con harina de trigo tipo pastel, amasada, moldeada, fermentada y horneada con cubierta o no a base de grasas y azúcar. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad del 18% al 22%, cuenta total de bacterias 10 000 UFC /g máximo, hongos 50 UFC /g máximo, levaduras 50 UFC /g máximo, coliformes 20 UFC /g máximo, E coli negativo. Características sensoriales: textura suave y esponjosa, color dorado uniforme, color de la miga blanco a crema, aroma y sabor suave y agradable; de formas variadas redondas, alargadas, grandes o pequeñas (dona, panqué, concha, trenza, cuerno, chilindrina, cocol, besos y otras).	Sin Marca	Tlaxcala, México	1459.2	2432	\$3.60	\$5,253.12	\$8,755.20	\$-	\$-
43	PAN DE SAL NORMAL Producto elaborado con harina de trigo, agua, sal, azúcar, levadura e ingredientes opcionales (leche, edulcorantes nutritivos: sacarosa, lactosa y maltosa), emulsificantes (lecitina o aceites vegetales), reguladores de pH, sin adición de conservadores por ser un producto de consumo inmediato; la masa fermentada se moldea y hornea. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 15% al 18 % máximo, proteínas mínimo 9%, grasas de 1.5 a 2.0 %, tiempo de rotación de 2 a 48 horas. Cuenta total de bacterias 15 000 UFC / g máximo, hongos y levaduras 5 UFC / g máximo, coliformes / g negativo, mesofílicos aerobios por 1 g máximo 5 000 UFC / g. Características sensoriales: el	Sin Marca	Tlaxcala, México	7887.6	13146	\$2.30	\$18,141.48	\$30,235.80	\$-	\$-

	bolillo debe presentar forma característica (elíptica), con una sajada longitudinal al centro en la parte superior, la telera es igualmente elíptica solamente más extendida con dos ranuras en la parte superior; la superficie exterior y la corteza deben presentar color amarillo dorado lo más 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, característico, ligeramente salado, no debe ser ácido. Sin materias extrañas.									
44	PAN SIN SAL MINI Producto elaborado con harina de trigo, agua, sal, azúcar, levadura e ingredientes opcionales (leche, edulcorantes nutritivos: sacarosa, lactosa y maltosa), emulsificantes (lecitina o aceites vegetales), reguladores de pH, sin adición de conservadores por ser un producto de consumo inmediato; la masa fermentada se moldea y hornea. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 15% al 18 % máximo, proteínas mínimo 9%, grasas de 1.5 a 2.0 %, tiempo de rotación de 2 a 48 horas. Cuenta total de bacterias 15 000 UFC / g máximo, hongos y levaduras 5 UFC / g máximo, coliformes / g negativo, mesofílicos aerobios por 1 g máximo 5 000 UFC / g. Características sensoriales: el bolillo debe presentar forma característica (elíptica), con una sajada longitudinal al centro en la parte superior, la telera es igualmente elíptica solamente más extendida con dos ranuras en la parte superior; la superficie exterior y la corteza deben presentar color amarillo dorado lo más 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, característico, ligeramente salado, no debe ser ácido. Sin materias extrañas.	Sin Marca	Tlaxcala, México	8206.8	13678	\$1.55	\$12,720.54	\$21,200.90	\$-	\$-
45	PAN BIMBO TOSTADO Producto elaborado con masa de harina de trigo, fermentado, moldeado en forma de paralelepípedo rectangular, horneado, rebanado, deshidratado y empacado. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 2.7 - 2.9 %. Cuenta total bacteriana 1000 UFC / g máximo, coliformes 10 UFC / g máximo, hongos 20 UFC / g máximo, levaduras 20 UFC / g máximo. E coli negativo.	Bimbo	Puebla, México	360	600	\$28.90	\$10,404.00	\$17,340.00	\$-	\$-

46	<p>PAN BIMBO MOLIDO Producto de una mezcla de productos de panificación, secada por calor, molida y empacada. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 5% máximo. Cuenta total bacteriana 1000 UFC / g máximo, coliformes 10 UFC / g máximo, hongos 20 UFC / g máximo, levaduras 20 UFC / g máximo. E coli negativo. Características sensoriales: Textura: polvo granular seco, color crema a café claro, dorado, libre de puntos negros, aroma y sabor característico a pan tostado.</p>	Bimbo	Puebla , México	93	155	\$229.10	\$21,306.30	\$35,510.50	\$ -	\$ -
47	<p>PAN BIMBO INTEGRAL Es el producto elaborado con masa de harina integral de trigo, agua, levadura, azúcar, sal y otros ingredientes permitidos por la SSA, fermentado, moldeado en forma de paralelepípedo rectangular, horneado, rebanado y empacado. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas (NOM 147 - SSA1 ? 1996): Humedad de 34 a36% Cuenta total bacteriana 1000 UFC / g máximo, coliformes 10 UFC / g máximo, hongos 20 UFC / g máximo, levaduras 20 UFC / g máximo. E coli negativo. Características sensoriales: Textura suave, corteza dorada uniforme, miga café claro, aroma suave ligeramente a fermentación, sabor a fermentación agradable.</p>	Bimbo	Puebla , México	316.8	528	\$37.60	\$11,911.68	\$19,852.80	\$ -	\$ -
48	<p>PAN BIMBO BLANCO Producto elaborado con harina de trigo, agua, sal, azúcar, levadura e ingredientes opcionales (leche, edulcorantes nutritivos: sacarosa, lactosa y maltosa), emulsificantes (lecitina o aceites vegetales), reguladores de pH, sin adición de conservadores por ser un producto de consumo inmediato; la masa fermentada se moldea y hornea. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 15% al 18 % máximo, proteínas mínimo 9%, grasas de 1.5 a 2.0 %, tiempo de rotación de 2 a 48 horas. Cuenta total de bacterias 15 000 UFC / g máximo, hongos y levaduras 5 UFC / g máximo, coliformes / g negativo, mesofílicos aerobios por 1 g máximo5 000 UFC / g. Características sensoriales: el bolillo debe presentar forma característica (elíptica), con una sajada longitudinal al centro en la parte superior, la telera es igualmente elíptica solamente más extendida con dos ranuras en la parte superior; la superficie exterior y la corteza deben presentar color amarillo dorado lo más 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.</p>	Bimbo	Puebla , México	394.8	658	\$33.10	\$13,067.88	\$21,779.80	\$ -	\$ -

	característico, ligeramente salado, no debe ser ácido. Sin materias extrañas									
49	MEDIAS NOCHES Producto elaborado con masa de harina de trigo, fermentada, moldeada en forma elíptica y con la superficie superior curva, horneado, rebanado a lo largo y empacado. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 31 a 33 %. Cuenta total bacteriana 1000 UFC / g máximo, coliformes de 10 UFC / g máximo, hongos 20 UFC / g máximo, levaduras 20 UFC / g máximo. Características sensoriales: Textura suave, corteza dorada uniforme, miga ligeramente amarilla, aroma agradable característico ligeramente a fermentación, ligeramente dulce sabor agradable.	Bimbo	Puebla , México	70.8	118	\$20.70	\$1,465.56	\$2,442.60	\$ -	\$ -
50	BIMBOLLOS Producto elaborado a partir de masa de harina de trigo, fermentado y horneado, de forma semiesférica, decorado con ajonjolí, rebanado por la mitad y empacado. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 29 a 33%, Cuenta total bacteriana 1000 UFC / g máximo, hongos 20 UFC / g máximo, levaduras 20 UFC / g máximo, coliformes 10 UFC / g máximo, E. Coli negativo. Características sensoriales: Textura suave y esponjosa, color corteza dorada uniforme, libre de manchas y vetas, miga blanca, aroma suave, ligeramente a fermentación, sabor agradable (a fermentación).	Bimbo	Puebla , México	24.6	41	\$27.25	\$670.35	\$1,117.25	\$ -	\$ -
51	TORTILLINAS Producto elaborado con masa de harina de trigo, grasa vegetal, sal, troquelada en forma circular, cocida y empacada. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 28.5 a 30.5%. Cuenta total bacteriana 500 UFC / g máximo, coliformes < de 10 UFC / g, hongos < de 20 UFC / g, levaduras < de 20 UFC / g. Características sensoriales: Textura suave y flexible, aroma característico del trigo, sabor agradable.	Bimbo	Puebla , México	739.2	1232	\$29.80	\$22,028.16	\$36,713.60	\$ -	\$ -
52	TOSTADAS. MILPA REAL	Milpa Real	Puebla , México	207	345	\$29.30	\$6,065.10	\$10,108.50	\$ -	\$ -
53	AGUA PURIFICADA.	San Martin	Puebla , México	2013	3355	\$23.00	\$46,299.00	\$77,165.00	\$ -	\$ -
54	ACELGA De la familia de las Quenopodáceas. Sus hojas son grandes, anchas y rugosas; de color verde oscuro y brillante, peciolo largo, grueso y acanalado de color blanco ligeramente verdoso, de 15 a 30 cm de largo.	Sin Marca	Puebla , México	105.6	176	\$3.70	\$390.72	\$651.20	\$ -	\$ -

55	AGUACATE HASS Cabe aclarar que aunque el aguacate es una fruta, se ubicó en este grupo por la forma de consumo en nuestra población que corresponde más a un vegetal. El fruto es una baya oval de 200 a 300 g de peso; dependiendo de la variedad la cáscara es lisa o áspera, lustrosa, en algunas variedades es blanda y comible por tener escasa celulosa, en otras, coriácea y algo leñosa, su color va de verde a semiobscuro, a veces negro con tonos purpurinos; la pulpa es de color verde, suave oleosa, de consistencia butirosa; su sabor es dulce, suave y peculiar. La semilla no es comestible, es grande y está cubierta de una delgada capa café de alto contenido celulósico poco adherida a la pulpa.	Sin Marca	Michoacán, México	231	385	\$48.90	\$11,295.90	\$18,826.50	\$-	\$-
56	AJOS Bulbo de la planta herbácea perteneciente a la familia de las liliáceas, posee un sabor típico acre, su aroma es penetrante, sulfúreo, debido principalmente a su contenido de aceite esencial constituido por sulfuro de dialilo en un 60%. Se le atribuyen propiedades antibacterianas, diuréticas e hipotensoras, aun cuando se requieren cantidades elevadas de éste.	Sin Marca	Puebla, México	46.8	78	\$52.00	\$2,433.60	\$4,056.00	\$-	\$-
57	CALABAZA Pertenece a la familia de las cucurbitáceas; el fruto es una pepónide que a diferencia de las calabacitas tiene mayor tamaño; de forma característica, esferoidal, con surcos interpolares. Alcanza diámetros ecuatoriales que van de 20 a 30 cm. Su epicarpio (cáscara) es relativamente grueso, duro y resistente por su alto contenido en celulosa y cuerpos celulósicos y no es comible, de color verde claro u obscuro moteado o jaspeado según las variedades; liso dentro de la configuración del fruto y no muy brillante. El mesocarpio es carnoso y blando; cuando está maduro es de color amarillo verdoso, en él dominan las hemicelulosas y es comible. Contiene semillas múltiples, aplanadas, simétricas, blancas como de 1 cm en su eje, también comibles.	Sin Marca	Tlaxcala, México	715.8	1193	\$18.00	\$12,884.40	\$21,474.00	\$-	\$-
58	CEBOLLA Planta herbácea, propia de climas cálidos y templados. Es un bulbo blanco compuesto de telillas que envuelven y ciñen a un conjunto de membranas transparentes y delgadas. Existen diversas variedades entre las que se incluyen la cebolla cambray y la cebolla morada.	Sin Marca	Puebla, México	489	815	\$14.80	\$7,237.20	\$12,062.00	\$-	\$-

59	<p>CHAMPIÑONES FRESCOS NATURALES Son vegetales carentes de clorofila, pertenecen a la división de los Eumicetos, sólo los del orden Ascomicetos y sobre todos los del orden Basidiomicetos son comestibles; su consistencia es carnosa y firme, su pedúnculo es macizo y consistente sin ser hueco o esponjoso; éstos duran varios días y pueden secarse sin entrar en descomposición. Algunos son comibles pero otros son venenosos como las especies del género 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, sal y conservadores. Especificaciones físico-químicas y microbiológicas: Para el producto envasado: sólidos solubles 3-4%, pH 5 a 6.5, cloruro de sodio de 1 a 2.5 %, masa drenada 60%; 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.</p>	Sin Marca	Puebla , México	243.6	406	\$59.20	\$14,421.12	\$24,035.20	\$ -	\$ -
60	<p>CHAYOTE Es una herbácea trepadora de la familia de las cucurbitáceas que crece en climas templados; de ella se emplea culinariamente el fruto carnoso que es de forma periforme, con un eje mayor de 14 a 16 cm y diámetro ecuatorial de 9 a 11 cm. El epicarpio de color verde amarillo está cubierto o no de abundantes espinas delgadas y páldas de 1 cm de longitud, no muy rígidas que se ablandan parcialmente por la cocción. Su pulpa (mesocarpio) es verde claro; el endocarpio es más fibroso y está cubierto de estructuras parcialmente adheridas a la pulpa y que protegen a la semilla. La pepita es aplanada, lisa y feculenta.</p>	Sin Marca	Puebla , México	1080	1800	\$14.20	\$15,336.00	\$25,560.00	\$ -	\$ -
61	<p>CHICHAROS, EN VAINA Los chícharos enlatados son conservas elaboradas a partir de los frutos frescos, sanos, enteros y limpios, sacados de la vaina aún no maduros (verdes). Se clasifican en dos tipos con un sólo grado de calidad: Tipo 1 (finos) y tipo 2 (gruesos). Especificaciones físico-químicas y microbiológicas: cloruro de sodio máximo 2.0%, calcio de 0 a 2%, pH de 5.5 a 6.5, 12% máximo de sólidos solubles, 60% de masa drenada, no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del</p>	Sin Marca	Puebla , México	243	405	\$20.95	\$5,090.85	\$8,484.75	\$ -	\$ -

	<p>consumidor o provocar deterioro del producto. Características sensoriales: color verde característico de los chícharos envasados, libre de olores y sabores extraños, consistencia tierna y firme, libre de materias extrañas. Libre de contaminantes químicos que representan un riesgo para la salud, no se permite el uso de aditivos.</p>									
62	<p>CHILE JALAPEÑO El fruto es una baya cónica, alargada o globosa y aconismada, con 4 a 20 cm de longitud; es moderadamente carnosa, su superficie es firme, lisa, brillante, de color que varía según la especie; amarillo, rojo o verde en varias tonalidades. Son vegetales sin pulpa en cuyo centro están numerosas semillas que también varían en tamaño y son de forma redonda y aplanada, ligeramente reniformes, duras y de coloración blancoamarillentas. Las descripciones específicas son: Chile dulce: de 6 cm de largo por 1 cm de ancho. Es el más 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 más 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: Cónico, alargado, de 7 por 3 cm. Su superficie es lisa y brillante, de color verde. En ocasiones se observan pequeñas cicatrices longitudinales de color café claro. Largo o güero: incluye por lo menos 3 variedades diferentes de chiles. Semicónico, longitud entre 4 a 18 cm y de 2 a 3.5 cm de diámetro máximo. Color verde cuando es tierno y color rojo, amarillo o blanco al madurar. Poblano: Cónico, alargado de 10 cm de largo por 7 cm de diámetro mayor, carnoso, superficie lisa y brillante de color verde oscuro. Serrano: Cónico, alargado de 5 cm de largo por 1 cm de diámetro mayor. Su superficie lisa y brillante, de color verde habitualmente, roja o amarilla, es el más utilizado. La cantidad de capsaicina contenida varía de acuerdo a la variedad y al grado de madurez.</p>	Sin Marca	Puebla , México	181.2	302	\$10.30	\$1,866.36	\$3,110.60	\$-	\$-

63	<p>CHILE POBLANO El fruto es una baya cónica, alargada o globosa y aconismada, con 4 a 20 cm de longitud; es moderadamente carnosa, su superficie es firme, lisa, brillante, de color que varía según la especie; amarillo, rojo o verde en varias tonalidades. Son vegetales sin pulpa en cuyo centro están numerosas semillas que también varían en tamaño y son de forma redonda y aplanada, ligeramente reniformes, duras y de coloración blancoamarillentas. Las descripciones específicas son: Chile dulce: de 6 cm de largo por 1 cm de ancho. Es el más 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 más 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: Cónico, alargado, de 7 por 3 cm. Su superficie es lisa y brillante, de color verde. En ocasiones se observan pequeñas cicatrices longitudinales de color café claro. Largo o güero: incluye por lo menos 3 variedades diferentes de chiles. Semicónico, longitud entre 4 a 18 cm y de 2 a 3.5 cm de diámetro máximo. Color verde cuando es tierno y color rojo, amarillo o blanco al madurar. Poblano: Cónico, alargado de 10 cm de largo por 7 cm de diámetro mayor, carnoso, superficie lisa y brillante de color verde oscuro. Serrano: Cónico, alargado de 5 cm de largo por 1 cm de diámetro mayor. Su superficie lisa y brillante, de color verde habitualmente, roja o amarilla, es el más utilizado. La cantidad de capsaicina contenida varía de acuerdo a la variedad y al grado de madurez.</p>	Sin Marca	Puebla , México	220.2	367	\$16.90	\$3,721.38	\$6,202.30	\$ -	\$ -
64	<p>CILANTRO Planta umbelífera mediterránea de hasta 70 cm de altura, las hojas tienen segmentos anchos y divididos en tiras muy finas y cuneiformes. Las inflorescencias están constituidas por dos, tres y hasta cinco ramos terminales coronados por flores blancas. Estas hojas son de color verde intenso. El linalol es el principal componente de su aceite esencial. Debe estar exento de contaminantes.</p>	Sin Marca	Puebla , México	393	655	\$5.90	\$2,318.70	\$3,864.50	\$ -	\$ -
66	<p>EJOTE Es la mazorca tierna en un conjunto de semillas agrupadas como inflorescencias en espádice situadas en las axilas de las hojas de esta planta. Las mazorcas están cubiertas por hojas verdes largas (brácteas) que sólo permiten salir parcialmente a los estigmas (cabello de elote). Existen dos variedades: el</p>	Sin Marca	Puebla , México	247.8	413	\$15.44	\$3,826.03	\$6,376.72	\$ -	\$ -

	blanco y el amarillo. Cuando se adquiere el producto, se comprará con brácteas (hojas que lo cubren), las cuales constituyen una protección natural.									
67	ELOTE EN GRANO FRESCO Son los granos del maíz (Zea mays) frescos, sanos, enteros, limpios, desprendidos de la mazorca y sometidos a un proceso de congelación y envasado hermético que les permite estar disponibles todo el año.	Sin Marca	Puebla , México	39.6	66	\$27.40	\$1,085.04	\$1,808.40	\$ -	\$ -
68	ELOTE ENTERO Es el fruto verde de Phaseolus vulgaris que es una leguminosa con diversas variedades. Es una vaina colgante, recta y arqueada que se abre en 2 valvas unidas por fibrillas celulósicas (hilos), de 8 a 12 cm de largo por 1 cm de ancho, son de color verde y contienen de 5 a 7 semillas verdes, tienen forma, sabor y olor característico y una consistencia firme.	Sin Marca	Puebla , México	289.8	483	\$3.80	\$1,101.24	\$1,835.40	\$ -	\$ -
69	EPAZOTE Planta originaria de América, perteneciente a la familia de las quenopodiáceas, sus hojas son alternas muy aromáticas, elíptico lanceoladas, irregularmente dentadas, olorosas y con flores pequeñas espigadas, su principal componente es el ascaridol, sustancia con propiedades antihelmínticas y antiespasmódicas. La variedad criolla tiene un sabor más intenso y se distingue por sus hojas que tienen vetas moradas. No debe tener contaminantes.	Sin Marca	Puebla , México	195.6	326	\$3.70	\$723.72	\$1,206.20	\$ -	\$ -
70	JITOMATE Pertenece a la familia de las solanáceas. El fruto es una baya generalmente redonda, a veces alargada, su tamaño varía entre 6 y 12 cm de diámetro, de color rojo intenso cuando está madura, la cáscara es delgada, translúcida, lisa y brillante; la pulpa es de alto contenido acuoso, carnosa, color rojo y sabor, olor y consistencia particulares. Todos estos atributos se deben a su composición; sus pigmentos están formados por licopeno y carotenos	Sin Marca	Tlaxcala, México	2116.8	3528	\$19.60	\$41,489.28	\$69,148.80	\$ -	\$ -
71	LAUREL FRESCO Hojas del árbol de la familia de las lauráceas, son de color verde y coriáceas, de gusto amargo y aroma muy intenso, tiene 3% de aceite esencial cuyo principal componente es el cineol en menor proporción el eugenol, acetoeugenol, metileugenol y geraniol. Se le atribuyen propiedades relajantes. Presentación: A granel, por peso en gramos o manojo en bolsa de plástico perforada. Debe estar exento de contaminantes.	Sin Marca	Puebla , México	9	15	\$10.00	\$90.00	\$150.00	\$ -	\$ -

72	LAUREL SECO Hojas del árbol de la familia de las lauráceas, son de color verde y coriáceas, de gusto amargo y aroma muy intenso, tiene 3% de aceite esencial cuyo principal componente es el cineol en menor proporción el eugenol, acetoeugenol, metileugenol y geraniol. Se le atribuyen propiedades relajantes. Presentación: A granel, por peso en gramos o manojo en bolsa de plástico perforada. Debe estar exento de contaminantes.	Sin Marca	Puebla, México	9	15	\$10.00	\$90.00	\$150.00	\$-	\$-
74	NOPAL FRESCO De la familia de las cactáceas. Es una planta que llega a tener hasta 5 metros de altura. El tallo es carnoso, ramificado y multiarticulado con tegumentos gruesos; cada artículo del tallo recibe el nombre de penca (cladodio) y tiene forma semejante al cuerpo de una raqueta. Los productos más tiernos son de 10 a 20 cm de largo por 10 a 12 cm de ancho, las hojas se reducen a espinas (gloquidios).	Sin Marca	Tlaxcala, México	401.4	669	\$12.20	\$4,897.08	\$8,161.80	\$-	\$-
75	PAPAS (amarilla, blanca, cambray) Es una solanácea. Este tubérculo es una raíz de forma globosa, tamaño grande, pulpa blanca o amarilla, de composición feculenta. Tiene cáscara delgada de color que puede ir desde el amarillo pálido hasta el rojo magenta según la variedad; bajo la cáscara se encuentra una capa fibrovascular y una parte central con alto contenido de almidón. Existen dos variedades principales: blanca y amarilla, cuya composición y valor nutricional son similares.	Sin Marca	Tlaxcala, México	990	1650	\$19.10	\$18,909.00	\$31,515.00	\$-	\$-
76	PAPEL MIXIOTE.	Pap-Mex	México D.F.	1.8	3	\$569.00	\$1,024.20	\$1,707.00	\$163.87	\$273.12
77	PEPINO El fruto es una pepónide de 14 a 17 cm de longitud, su peso aproximado es de 80 g a 250 g. Su cáscara es verde oscura, lisa y brillante, resulta algo más dura y resistente que el la de la calabaza por cuya razón se monda. Es muy jugoso, de sabor ligeramente dulce y muy peculiar.	Sin Marca	Puebla, México	198.6	331	\$14.90	\$2,959.14	\$4,931.90	\$-	\$-
78	PIMIENTO MORRON FRESCO El fruto del pimiento morrón ya maduro es hueco, de forma globosa, ligeramente adelgazado en uno de sus extremos y parcialmente lobulado cerca del peciolo, aproximadamente de 8 cm de largo por 6 ó 7 de ancho. En su diámetro mayor el epicarpio es liso, brillante, delgado y de color verde; amarillo o rojo cuando está maduro. En su interior el fruto alberga múltiples semillas pequeñas, aplanadas y circulares de color verde pálido o amarillo.	Sin Marca	Puebla, México	246	410	\$53.60	\$13,185.60	\$21,976.00	\$-	\$-
79	RABANOS Es de forma alargada (35 a 60 cm) o esférica (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	Sin Marca	Puebla, México	174	290	\$15.20	\$2,644.80	\$4,408.00	\$-	\$-

	características.									
80	<p>TOMATE CON CASCARA El fruto es redondo, ligeramente achatado de 4 a 5 cm de diámetro ecuatorial, con el epicarpio liso, de color verde o verde amarillo, en cuya composición intervienen cuerpos celulósicos que le dan impermeabilidad y cierta resistencia de modo que las estructuras interiores estén bien protegidas. Está cubierto por una túnica o cáscara que debe conservar para efectos de su venta, que corresponde al cáliz, delgada, fibrosa y áspera por su alto contenido celulósico, de color verde claro o verde amarillo, con cierto tinte marrón. La pulpa es carnosa, verde amarilla y alberga numerosas semillas pequeñas aplanadas, redondas y parcialmente leñosas. Entre sus cualidades sensoriales destaca un sabor moderadamente ácido.</p>	Sin Marca	Puebla , México	876	1460	\$22.45	\$19,666.20	\$32,777.00	\$ -	\$ -
81	ZANAHORIA.	Sin Marca	Puebla , México	1292.4	2154	\$9.60	\$12,407.04	\$20,678.40	\$ -	\$ -
82	<p>BROCOLI Inflorescencias racimosas que se presentan reunidas en cabezuelas de color verde o violeta grisáceo característicos, carnosas, tiernas, de sabor agradable y olor penetrante. Tienen cerca de 10 cm de diámetro. Su madurez se determina por la compactación de la inflorescencia y la abertura de las yemas. En punto sazón la yema está cerrada y la inflorescencia está compacta. La presencia de residuos tóxicos está sujeta a las tolerancias establecidas por la SARH y la SSA, incluyendo residuos de plaguicidas, productos mejoradores de la apariencia y otros. El brócoli congelado es el producto que ha sido seleccionado fresco, limpio y sano de la planta del brécol, siendo clasificado, recolectado, lavado y escalfado suficientemente para lograr una estabilidad adecuada de color y sabor natural; es sometido a un proceso de congelación en equipo apropiado en zonas de temperatura de cristalización máxima, se pasa rápidamente hasta lograr la estabilización térmica a una temperatura de -18°C.</p>	Sin Marca	Puebla , México	124.2	207	\$13.80	\$1,713.96	\$2,856.60	\$ -	\$ -

83	<p>CHILE HABANERO El fruto es una baya cónica, alargada o globosa y aconismada, con 4 a 20 cm de longitud; es moderadamente carnosa, su superficie es firme, lisa, brillante, de color que varía según la especie; amarillo, rojo o verde en varias tonalidades. Son vegetales sin pulpa en cuyo centro están numerosas semillas que también varían en tamaño y son de forma redonda y aplanada, ligeramente reniformes, duras y de coloración blancoamarillentas. Las descripciones específicas son: Chile dulce: de 6 cm de largo por 1 cm de ancho. Es el más 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 más 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: Cónico, alargado, de 7 por 3 cm. Su superficie es lisa y brillante, de color verde. En ocasiones se observan pequeñas cicatrices longitudinales de color café claro. Largo o güero: incluye por lo menos 3 variedades diferentes de chiles. Semicónico, longitud entre 4 a 18 cm y de 2 a 3.5 cm de diámetro máximo. Color verde cuando es tierno y color rojo, amarillo o blanco al madurar. Poblano: Cónico, alargado de 10 cm de largo por 7 cm de diámetro mayor, carnoso, superficie lisa y brillante de color verde oscuro. Serrano: Cónico, alargado de 5 cm de largo por 1 cm de diámetro mayor. Su superficie lisa y brillante, de color verde habitualmente, roja o amarilla, es el más utilizado. La cantidad de capsaicina contenida varía de acuerdo a la variedad y al grado de madurez.</p>	Sin Marca	Puebla, México	0.6	1	\$54.80	\$32.88	\$54.80	\$-	\$-
----	---	-----------	----------------	-----	---	---------	---------	---------	-----	-----

84	<p>CHILE SERRANO El fruto es una baya cónica, alargada o globosa y aconismada, con 4 a 20 cm de longitud; es moderadamente carnosa, su superficie es firme, lisa, brillante, de color que varía según la especie; amarillo, rojo o verde en varias tonalidades. Son vegetales sin pulpa en cuyo centro están numerosas semillas que también varían en tamaño y son de forma redonda y aplanada, ligeramente reniformes, duras y de coloración blancoamarillentas. Las descripciones específicas son: Chile dulce: de 6 cm de largo por 1 cm de ancho. Es el más 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 más 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: Cónico, alargado, de 7 por 3 cm. Su superficie es lisa y brillante, de color verde. En ocasiones se observan pequeñas cicatrices longitudinales de color café claro. Largo o güero: incluye por lo menos 3 variedades diferentes de chiles. Semicónico, longitud entre 4 a 18 cm y de 2 a 3.5 cm de diámetro máximo. Color verde cuando es tierno y color rojo, amarillo o blanco al madurar. Poblano: Cónico, alargado de 10 cm de largo por 7 cm de diámetro mayor, carnoso, superficie lisa y brillante de color verde oscuro. Serrano: Cónico, alargado de 5 cm de largo por 1 cm de diámetro mayor. Su superficie lisa y brillante, de color verde habitualmente, roja o amarilla, es el más utilizado. La cantidad de capsaicina contenida varía de acuerdo a la variedad y al grado de madurez.</p>	Sin Marca	Puebla , México	64.2	107	\$36.80	\$2,362.56	\$3,937.60	\$ -	\$ -
86	<p>CEBOLLA MORADA Planta herbácea, propia de climas cálidos y templados. Es un bulbo blanco compuesto de telillas que envuelven y ciñen a un conjunto de membranas transparentes y delgadas. Existen diversas variedades entre las que se incluyen la cebolla cambay y la cebolla morada.</p>	Sin Marca	Puebla , México	9	15	\$10.28	\$92.52	\$154.20	\$ -	\$ -
87	<p>HOJAS DE NARANJO Hojas del árbol del naranjo perteneciente a la familia de la Rutáceas, son aromáticas debido a su contenido en aceites esenciales constituidos principalmente por el citral, al que se le atribuyen propiedades terapéuticas. Té de naranjo procesado. Es el producto elaborado con la hojas sanas y limpias del naranjo que es sometido a un proceso de secado y</p>	Sin Marca	Puebla , México	5.4	9	\$10.00	\$54.00	\$90.00	\$ -	\$ -

	fraccionamiento. Especificaciones físicas y químicas: Humedad máximo 12%, cenizas máximo 10%, extracto etéreo 4.5% máximo, extracto acuoso 30% mínimo, proteínas mínimo 12%, fibra cruda 15% máximo. Características sensoriales: Color amarillo-anaranjado, olor dulce y fresco, sabor característico.									
88	PEREJIL El aroma de esta planta herbácea; umbelífera, imparte un sabor ligeramente amargo, los principales componentes del aceite esencial son: el apiol, el glucósido apiína y el pineno. Por sus aceites esenciales se le atribuyen propiedades diuréticas, vasodilatadoras y antiespasmódicas. No debe tener contaminantes.	Sin Marca	Puebla , México	30	50	\$3.70	\$111.00	\$185.00	\$ -	\$ -
89	PEREJIL CHINO El aroma de esta planta herbácea; umbelífera, imparte un sabor ligeramente amargo, los principales componentes del aceite esencial son: el apiol, el glucósido apiína y el pineno. Por sus aceites esenciales se le atribuyen propiedades diuréticas, vasodilatadoras y antiespasmódicas. No debe tener contaminantes.	Sin Marca	Puebla , México	8.4	14	\$15.00	\$126.00	\$210.00	\$ -	\$ -
90	HOJA SANTA.	Sin Marca	Puebla , México	0.6	1	\$3.00	\$1.80	\$3.00	\$ -	\$ -
91	MANZANILLA Flor de líquidos blanco y centro amarillo de la planta herbácea de 60 cm de altura, ramificada, de la familia de las compuestas, de hojas partidas en segmentos filiformes. Por su contenido en aceites esenciales se le atribuyen propiedades terapéuticas. Té de manzanilla procesado. Es el producto elaborado con la flor amarilla y tallos sanos y limpios de la hierba manzanilla común que es sometida a un proceso de secado y fraccionamiento. Especificaciones físicas y químicas: Humedad máximo 12%, cenizas máximo 10%, extracto etéreo 4.5% máximo, extracto acuoso 30% mínimo, proteínas mínimo 12%, fibra cruda 15% máximo. Especificaciones microbiológicas: No deberá contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas ni otras sustancias tóxicas que pueden afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto. Características sensoriales: Color amarillo, olor dulce y fresco, sabor característico.	Sin Marca	Puebla , México	6	10	\$6.25	\$37.50	\$62.50	\$ -	\$ -
92	HOJA DE AGUACATE Hojas del árbol de aguacate, perteneciente a la familia de las lauráceas, frondoso muy ramificado, alcanza 15 a 20 m de altura, siempre verde y sus hojas son enteras, olorosas al estrujarse, debido a sus aceites esenciales se obtiene el sabor y aroma que caracterizan platillos regionales del centro y sureste de nuestro país; se	Sin Marca	Puebla , México	3.6	6	\$11.03	\$39.71	\$66.18	\$ -	\$ -

	le atribuyen propiedades antihelmínticas y antibacterianas. Deben estar exentas de contaminantes.									
93	HABA VERDE EN VAINA El fruto es una vaina que contiene de una a tres semillas, de forma arriñonada, de 15 a 25 mm de largo y de 9 a 21 mm de ancho. Tanto el tegumento como la almendra son de color verde y de consistencia firme. El haba fresca es comercializada con vaina, la cual aunque es una cubierta de desecho, constituye una protección natural de la semilla.	Sin Marca	Puebla, México	7.8	13	\$15.00	\$117.00	\$195.00	\$ -	\$ -
94	TOMILLO SECO Hierba perteneciente a la familia de las Labiadas, las hojas poseen un envés gris afieltrado, su olor es intenso y su sabor muy aromático y amargo, contiene timol (cerca del 50%), carvacrol, cimol, pineno, limol y borneol a los que se les atribuyen propiedades antisépticas, expectorantes y antiespasmódicas. Especificaciones físicas y químicas: Humedad 9% máxima, cenizas 11% máximo, cenizas insolubles en ácido 4% máximo, aceites volátiles 0.9 mg/100 g. Microbiológicas: No debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas e inhibidores microbianos ni otras sustancias tóxicas que pueden afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto. Debe estar exento de fragmentos de insectos, así como de cualquier otra materia extraña. Sensoriales: Color verde seco, olor aromático e intenso, sabor amargo característico.	Sin Marca	Puebla, México	3.6	6	\$15.00	\$54.00	\$90.00	\$ -	\$ -
95	TOMILLO FRESCO Hierba perteneciente a la familia de las Labiadas, las hojas poseen un envés gris afieltrado, su olor es intenso y su sabor muy aromático y amargo, contiene timol (cerca del 50%), carvacrol, cimol, pineno, limol y borneol a los que se les atribuyen propiedades antisépticas, expectorantes y antiespasmódicas. Especificaciones físicas y químicas: Humedad 9% máxima, cenizas 11% máximo, cenizas insolubles en ácido 4% máximo, aceites volátiles 0.9 mg/100 g. Microbiológicas: No debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas e inhibidores microbianos ni otras sustancias tóxicas que pueden afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto. Debe estar exento de fragmentos de insectos, así como de cualquier otra materia extraña. Sensoriales: Color verde seco, olor aromático e intenso, sabor amargo característico.	Sin Marca	Puebla, México	3.6	6	\$3.00	\$10.80	\$18.00	\$ -	\$ -

96	<p>OREGANO SECO Hojas verdes de la familia de las labiadas, pecioladas más pálidas y vellosas por el envés, oblongas y redondeadas por su base, de aroma muy intenso y alcanforado de sabor fuerte, los principales componentes de su aceite esencial son el timol y el carvacrol al que se les atribuyen propiedades antiespasmódicas, estomáquicas y expectorantes. Las hojas se desecan y se comercializan enteras o molidas. El orégano procesado es sometido a procesos de industrialización (limpieza).</p> <p>Especificaciones químicas y físicas: Humedad máximo 10%, cenizas 9% máximo, fibra cruda 20% máximo, aceites volátiles 3% máximo.</p> <p>Microbiológicas: No debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas e inhibidores microbianos ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto. No se permite el uso de aditivos. Sensoriales: Color verde característico, olor fuerte aromático, a menta y alcanforado, sabor aromático, pungente, amargo, alcanforado y a menta, aspecto, conforme al tipo de orégano que se trate.</p>	Sin Marca	Puebla , México	1.2	2	\$31.60	\$37.92	\$63.20	\$ -	\$ -
97	<p>OREGANO FRESCO Hojas verdes de la familia de las labiadas, pecioladas más pálidas y vellosas por el envés, oblongas y redondeadas por su base, de aroma muy intenso y alcanforado de sabor fuerte, los principales componentes de su aceite esencial son el timol y el carvacrol al que se les atribuyen propiedades antiespasmódicas, estomáquicas y expectorantes. Las hojas se desecan y se comercializan enteras o molidas. El orégano procesado es sometido a procesos de industrialización (limpieza).</p> <p>Especificaciones químicas y físicas: Humedad máximo 10%, cenizas 9% máximo, fibra cruda 20% máximo, aceites volátiles 3% máximo.</p> <p>Microbiológicas: No debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas e inhibidores microbianos ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto. No se permite el uso de aditivos. Sensoriales: Color verde característico, olor fuerte aromático, a menta y alcanforado, sabor aromático, pungente, amargo, alcanforado y a menta, aspecto, conforme al tipo de orégano que se trate.</p>	Sin Marca	Puebla , México	5.4	9	\$3.00	\$16.20	\$27.00	\$ -	\$ -

98	ACHIOTE Es el sazoador que se obtiene de las semillas de la planta de la familia de las bixáceas, que se utilizan como ingrediente base, el cual se comercializa en forma de pasta; a la que se agregan otros ingredientes como sal, vinagre, ácido cítrico, chiles, harina de trigo, azúcar, fécula de maíz, benzoato de sodio como conservador; el color rojizo se debe fundamentalmente a dos pigmentos: la orellana y la bixina. No debe contener microorganismos patógenos, residuos de plaguicidas u otros contaminantes que afecten la salud del consumidor.	La Anita	Puebla , México	0.6	1	\$70.15	\$42.09	\$70.15	\$ -	\$ -
99	APIO Herbácea de las familias de las umbelíferas, crece en climas fríos 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 rábano que son raíces. El tallo es de color verde pálido, grueso, lampiño, asurcado y ramoso, compuesto por estructuras celulósicas y las hojas son largas y hendidas de color verde claro a verde oscuro. Se le atribuyen efectos como diurético ligero.	Sin Marca	Puebla , México	7.2	12	\$3.70	\$26.64	\$44.40	\$ -	\$ -
100	CHILACAYOTE Pertenece a las familias de las cucurbitáceas, el fruto es una pepónide de 14 a 17 cm de longitud, su estructura es muy semejante a la calabacita italiana, aunque de forma más regular. Su epicarpio o cáscara es grueso, liso, brillante resultando algo más duro y resistente que el de la calabacita; liso, verde claro con raya o jaspeado; la pulpa es casi blanca o amarillo, verdosa clara, filamentosa. Las semillas múltiples y aplanadas son pequeñas (menos de 1 cm de largo) y blancas.	Sin Marca	Puebla , México	1.2	2	\$16.44	\$19.73	\$32.88	\$ -	\$ -
101	PORO Es una planta herbácea de la familia de las liliáceas. Posee un bulbo alargado, el tallo tiene de 60 a 80 cm, las hojas planas, largas, estrechas y enteras; flores en umbela con pétalos de color blanco rojizo. Las hojas se encuentran enrolladas una sobre otra y se consumen tanto hojas como bulbos.	Sin Marca	Puebla , México	9.6	16	\$6.85	\$65.76	\$109.60	\$ -	\$ -
102	COL DIFERENTES TIPOS De la familia de las crucíferas, herbácea 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 flavonas que se tornan amarillas en soluciones alcalinas; cafés o verde grisáceo en presencia de hierro, pero son incoloras en medio ligeramente ácido.	Sin Marca	Puebla , México	24.6	41	\$19.30	\$474.78	\$791.30	\$ -	\$ -

103	<p>LECHUGA DIFERENTES TIPOS Hortaliza perteneciente a la familia de las Asteraceas (alt.Compositae), del género Lactuca y especie sativa. Es una planta anual o perenne, presenta una gran diversidad dada principalmente por diferentes tipos de hojas y hábitos 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 común. Lactuca sativa var. longifolia (lechuga orejona), es la más común de hojas largas, angostas, erectas y rígidas. 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 más ricas en caroteno, nitrógeno y celulosa.</p>	Sin Marca	Puebla, México	709.2	1182	\$19.30	\$13,687.56	\$22,812.60	\$-	\$-
104	<p>COLIFLOR Las flores de color blanco o amarillo claro forman inflorescencias racimosas mayores que en la col; se reúnen en masas compactas con cabezuelas blancas, carnosas y jugosas de cerca de 20 cm de diámetro y junto con los pedúnculos florales que se hipertrofian, son comestibles. Su madurez se determina por la compactación y coloración de la inflorescencia, así como por la abertura de las yemas.</p>	Sin Marca	Puebla, México	31.2	52	\$12.50	\$390.00	\$650.00	\$-	\$-
105	<p>PAPA CAMBRAY Es una solanácea. Este tubérculo es una raíz de forma globosa, tamaño grande, pulpa blanca o amarilla, de composición feculenta. Tiene cáscara delgada de color que puede ir desde el amarillo pálido hasta el rojo magenta según la variedad; bajo la cáscara se encuentra una capa fibrovascular y una parte central con alto contenido de almidón. Existen dos variedades principales: blanca y amarilla, cuya composición y valor nutricional son similares.</p>	Sin Marca	Tlaxcala, México	10.8	18	\$15.55	\$167.94	\$279.90	\$-	\$-
106	<p>ESPINACA Vegetal de hoja que presenta un color que va del verde claro al verde oscuro, vivaz, lisa y grande, de 25 a 40 cm de longitud, con filamentos donde se insertan los peciolo o tallos; raíz de color, olor y sabor típico. La espinaca congelada es a partir de partes frescas, limpias, sanas y comestibles de la hoja que reúna 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 comercialización.</p>	Sin Marca	Puebla, México	638.4	1064	\$3.70	\$2,362.08	\$3,936.80	\$-	\$-

107	<p>HIERBABUENA Planta herbácea, de 30 cm de altura, aromática, pertenece a la familia de las Labiadas, de tallo cuadrangular erecto, hojas opuestas ovado-oblongas, aserradas y de color verde pálido, muy aromáticas debido a sus aceites esenciales constituidos por el mentol principalmente, al que se le atribuyen propiedades terapéuticas. El té de hierbabuena 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 deshidratación. Especificaciones físicas y químicas: Humedad 10% máximo, cenizas 10% máximo, extracto etéreo 2.5%, extracto acuoso 30% mínimo, fibra cruda 20% máximo, cenizas solubles 4.0%. Microbiológicas: No debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto, libre de insectos vivos, enmohecimiento, otros vegetales, o materias extrañas. Sensoriales: Color verde característico, olor dulce y fresco, sabor característico. Aspecto: fragmentos pequeños de la hierbabuena.</p>	Sin Marca	Puebla, México	21.6	36	\$1.48	\$31.97	\$53.28	\$ -	\$ -
108	<p>CALABAZA REDONDA Pertenece a la familia de las cucurbitáceas; el fruto es una pepónide que a diferencia de las calabacitas tiene mayor tamaño; de forma característica, esferoidal, con surcos interpolares. Alcanza diámetros ecuatoriales que van de 20 a 30 cm. Su epicarpio (cáscara) es relativamente grueso, duro y resistente por su alto contenido en celulosa y cuerpos celulósicos y no es comible, de color verde claro u oscuro moteado o jaspeado según las variedades; liso dentro de la configuración del fruto y no muy brillante. El mesocarpio es carnoso y blando; cuando está maduro es de color amarillo verdoso, en él dominan las hemicelulosas y es comible. Contiene semillas múltiples, aplanadas, simétricas, blancas como de 1 cm en su eje, también comibles.</p>	Sin Marca	Puebla, México	6.6	11	\$16.44	\$108.50	\$180.84	\$ -	\$ -
109	<p>GERMINADO (ALFALFA Y SOYA) Son productos que se obtienen de la germinación de algunas semillas como la alfalfa o la soya al someterse a la obscuridad durante un periodo de tiempo de 10 o más días hasta que los tallos se desarrollen. La alfalfa tiene una semilla con una cutícula delgada, de color café claro que se desprende al empezar a germinar queda de forma ovalada, oblonga, de color amarillo limón o verde; abierta en 2 cotiledones con un solo tallo que alcanza hasta 7 cm de largo y 1 mm</p>	Sin Marca	Puebla, México	0.6	1	\$24.66	\$14.80	\$24.66	\$ -	\$ -

	de espesor. En tanto que el germinado de la soya tiene una semilla de forma casi esférica o de frijol más largo y elongado, de color verde.									
110	<p>GUAYABA Es el producto alimenticio preparado con pulpa de guayaba (<i>Talisia olivaeformis</i>), con sus variedades propias para el proceso, maduras, sanas, frescas, limpias, mondadas, sometida a un proceso térmico, empleando jarabe como medio líquido y envasado herméticamente. Deben cumplir con las siguientes especificaciones:</p> <p>Mesofílicos anaerobios, aerobios, mohos y levaduras viables ausentes, metales pesados y metaloides como cantidades máximas: Plomo y Arsénico 1.0 mg/kg, Cadmio 0.2 mg/kg, Estaño 100 mg/kg. Aditivos: Ácido cítrico y Ácido láctico 5 g /kg, Ácido málico y Ácido tartárico, tartrato (L+) de potasio y tartrato (L+) de sodio 3 g/kg, Lactato de calcio 200 mg. Antiespumante: Dimetilpolisiloxano 10 mg/kg. Antioxidantes: ácido ascórbico y sus sales de sodio y calcio 500 mg/kg. Acentuadores del sabor: Benzoato de sodio 1000 mg/kg, Dióxido de azufre y metil parabeno 100 mg/kg pudiendo tener bicarbonato de potasio, carbonato de calcio, carbonato de potasio, carbonato de sodio, citrato de sodio, monoglicéridos de ácidos grasos, lactato de sodio, aroma o sabor a canela o idénticos a los naturales.</p>	Sin Marca	Puebla, México	449.4	749	\$24.15	\$10,853.01	\$18,088.35	\$-	\$-
111	<p>JICAMA Botánicamente es una leguminosa, raíz tuberosa formada por uno o varios pseudotubérculos, con forma de trompo de base aplanada y ápice obtuso, de diversos tamaños y peso, varía 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 olor fresco, sabor ligeramente dulce, textura firme y crujiente. Al madurar la raíz aumenta su concentración de almidón. Existen dos tipos: la jícama de agua y la jícama lechosa que dependen del grado de madurez.</p>	Sin Marca	Puebla, México	83.4	139	\$13.85	\$1,155.09	\$1,925.15	\$-	\$-
112	<p>LIMÓN Fruto de consistencia firme, redondo, de 3 a 4.5 cm de diámetro; cáscara habitualmente delgada, brillante de color verde, olor fresco y suave, la pulpa está formada por gajos muy jugosos de gusto ácido.</p>	Sin Marca	Puebla, México	69	115	\$11.50	\$793.50	\$1,322.50	\$-	\$-
113	<p>MANDARINA Es una fruta de consistencia suave, de forma redonda, cuya superficie se moldea de acuerdo a sus gajos con diámetro mayor de 5 a 12 cm, su color es amarillo anaranjado ligeramente rojizo. La cáscara es lisa, delgada y brillante, muy aromática, la pulpa formada por gajos anaranjados fácilmente separables entre sí. Los</p>	Sin Marca	Veracruz, México	446.4	744	\$9.45	\$4,218.48	\$7,030.80	\$-	\$-

	gajos están cubiertos por una membrana delgada y transparente de alto contenido hemicelulósico.									
114	MANGO Fruto tropical de la familia de las anacardiaceas, de diversos tamaños según la variedad, de 10 a 25 cm de diámetro mayor, es de forma oval muy característica; su cáscara lisa y delgada tiene cierto contenido de ceras; el fruto maduro es amarillo, en ocasiones rojizo y adquiere a breve plazo manchas muy oscuras (negras); la pulpa es blanda, amarilla, jugosa dulce con aroma y gusto "sui generis" de acuerdo a la variedad y grado de madurez que se considere; cada fruta tiene un sólo hueso de tamaño siempre considerable y de diversas formas según la variedad.	Sin Marca	Veracruz, México	404.4	674	\$24.60	\$9,948.24	\$16,580.40	\$-	\$-
115	MANZANA AMARILLA GOLDEN Fruto de la familia de las rosáceas, de forma globosa, deprimido o un poco alargado, umbilicado por los dos extremos, el fruto es carnoso, taxonómicamente es sincárpico del tipo de los pomos, de 10 cm de diámetro, su cáscara es lisa, brillante y delgada, de color verde, amarillo verdoso o rojo según la variedad del árbol; en el centro se ubica el corazón que encierra las semillas de color café separadas de las partes carnosas que provienen del receptáculo. Cuando la fruta está madura la pulpa es de color amarillo crema o amarillo verdoso, compacta pero jugosa, dulce, con olor fresco y característico. Los residuos tóxicos están sujetos a la tolerancia establecida por la SARH y la SSA.	Sin Marca	Chihuahua, México	1279.2	2132	\$51.60	\$66,006.72	\$110,011.20	\$-	\$-
116	MELON Es un fruto sincárpico y carnoso de tipo pepónide. De forma esferoidal ligeramente alargado, de diámetro mayor de 13 a 17 cm, aromático, dulce y suave; la pulpa es carnosa y blanda, de color anaranjado o verde según la variedad, jugosa y sávida. Su cáscara es reticulada con líneas de superficie que formen una pared en la superficie del fruto.	Sin Marca	Veracruz, México	1036.8	1728	\$13.20	\$13,685.76	\$22,809.60	\$-	\$-
117	NARANJA Fruto de la familia de las rutáceas, hesperidio de forma redonda, de 8 a 12 cm de diámetro, de consistencia suave; la cáscara tiene dos capas; una gruesa, de color anaranjado, cuando la fruta está madura posee glándulas que secretan sustancias esenciales de aroma peculiar y una capa interna de la cáscara (mesocarpio) que es blanca y blanda, rica en pectinas; el endocarpio está formado por gajos muy jugosos de color anaranjado, muy dulces y de sabor característico. Los residuos tóxicos serán establecidos a la tolerancia de la SARH y la SSA.	Sin Marca	Veracruz, México	778.8	1298	\$7.30	\$5,685.24	\$9,475.40	\$-	\$-

118	PAPAYA MARADOL DE PRIMERA Fruto tropical de la familia de las caricáceas, es de forma ovoide, cáscara que va del color verde al color amarillo para la papaya tipo cera y de verde a anaranjado para la papaya tipo "mamey", lisa y brillante. De acuerdo a la variedad el fruto puede pesar de 0.5 a 4 kg. La pulpa es amarilla o amarilla anaranjada, en ocasiones amarillo rosada, de sabor dulce, es además olorosa y muy sávida. Los residuos tóxicos son los establecidos a tolerancia de la SARH y la SSA.	Sin Marca	Veracruz, México	1371	2285	\$14.20	\$19,468.20	\$32,447.00	\$-	\$-
119	PLATANO TABASCO Los frutos son bayas de forma alargada y característica, la fruta madura mide de 10 a 30 cm según la variedad, su cáscara de color amarillo que gradualmente adquiere motas café oscuro o negras que denotan distintos grados de madurez, su consistencia es blanda pero muy resistente, la pulpa es blanda, blanco amarillenta, rica en almidón y otros hidratos de carbono, el primero disminuye conforme los segundos aumentan según el grado de madurez, su aroma es dulce y suave, sus variedades se difieren por su tamaño, color y contenido de hidratos de carbono.	Sin Marca	Tabasco, México	961.2	1602	\$12.20	\$11,726.64	\$19,544.40	\$-	\$-
120	SANDIA Es el fruto sincárpico y carnoso, pepónide, esferoidal, alargado, su cáscara es verde oscuro, brillante, lisa y resistente aunque no demasiado dura. Las capas que le siguen son blancas con alto contenido de fibra dietaria, no celulósica, la pulpa es de color rojo, su aroma es suave, fresco y de gusto dulce.	Sin Marca	Veracruz, sandia	757.2	1262	\$8.95	\$6,776.94	\$11,294.90	\$-	\$-
121	PERA DE ANJOU UNIFORME El fruto es carnoso, de forma inconfundible. Su cáscara es lisa, de color verde, amarillo, café o rojizo, ligeramente apastelado y con mayor contenido celulósico que otros pomos. La pulpa es blanca, verdosa, compacta y jugosa, pero ligeramente "harinosa" al paladar, de sabor dulce aromático y con menos pectina que la manzana; el corazón es similar al de la manzana y sus semillas son pequeñas, cafés, semiplanas y duras.	Sin Marca	Chihuahua, México	706.8	1178	\$51.60	\$36,470.88	\$60,784.80	\$-	\$-
122	UVA (uva cardenal, moscatel, sin semilla) Fruto de la familia de las ampelidáceas, en baya (grimo), de forma esférica, sincárpica y carnosa muy jugosa que se agrupa en racimos; la cáscara es delgada y resistente, su color varía del verde limón al rojo solferino oscuro; de pulpa aromática, de sabor dulce y ácido según su variedad.	Sin Marca	Aguas calientes, México	168.6	281	\$82.20	\$13,858.92	\$23,098.20	\$-	\$-

123	PIÑA Fruto tropical de la familia de las bromeliáceas, la piña madura que pesa de 1.5 a 3 kg tiene una forma característica cilíndrica, alargada que termina en su extremo superior, gradualmente de menor diámetro, rematada por una corona formada por hojas dispuestas en roseta, su color varía de verde-amarillo a amarilloanaranjado, su pulpa amarilla es muy jugosa y agri dulce, su eje central es más consistente con mayor cantidad de celulosa, de olor y sabor intensos y de consistencia ligeramente firme a la masticación. La piña alcanza su punto sazón cuando la fruta adquiere un tono verde oscuro y las bayas se tornan planas y bien formadas.	Sin Marca	Oaxaca, México	296.4	494	\$15.10	\$4,475.64	\$7,459.40	\$-	\$-
124	BETABEL El betabel es una raíz correspondiente a una variedad de remolacha, su forma puede ser globosa o cónica, de 12 a 15 cm de diámetro, de color rojo morado y de consistencia firme, gusto dulce y olor tenue característico. Puede consumirse crudo o cocido, aunque esta última técnica destruye el ácido ascórbico.	Sin Marca	Puebla, México	53.4	89	\$15.50	\$827.70	\$1,379.50	\$-	\$-
125	DURAZNO La fruta puede ser de diversas variedades, blanca, amarilla o rosada, de forma redonda u oblonga, semi "acorazonada", de 8 a 10 cm de diámetro, presenta una sutura que puede ser más o menos profunda; la cáscara delgada, suave y aterciopelada se desprende habitualmente con facilidad, su color es amarillo anaranjado, verde amarillento o amarillo verdoso, con frecuencia muestra zonas rosadas o rojas, la pulpa es amarilla anaranjada blanca o roja, es carnosa, blanda, jugosa, aromática, de olor suave y gusto dulce, el hueso duro con surcos es con frecuencia rojizo y se adhiere a la pulpa.	Sin Marca	Puebla, México	260.4	434	\$47.60	\$12,395.04	\$20,658.40	\$-	\$-
126	MANZANA ROJA TIPO GOLDEN Fruto de la familia de las rosáceas, de forma globosa, deprimido o un poco alargado, umbilicado por los dos extremos, el fruto es carnoso, taxonómicamente es sincárpico del tipo de los pomos, de 10 cm de diámetro, su cáscara es lisa, brillante y delgada, de color verde, amarillo verdoso o rojo según la variedad del árbol; en el centro se ubica el corazón que encierra las semillas de color café separadas de las partes carnosas que provienen del receptáculo. Cuando la fruta está madura la pulpa es de color amarillo crema o amarillo verdoso, compacta pero jugosa, dulce, con olor fresco y característico. Los residuos tóxicos están sujetos a la tolerancia establecida por la SARH y la SSA.	Sin Marca	Chihuahua, México	448.8	748	\$51.60	\$23,158.08	\$38,596.80	\$-	\$-
127	FRESA. fresas sanas, limpias y con el grado de madurez adecuado.	Sin Marca	Guajuato, Mex.	71.4	119	\$58.75	\$4,194.75	\$6,991.25	\$-	\$-

128	TORONJA.	Sin Marca	Puebla, México	10.2	17	\$8.50	\$86.70	\$144.50	\$-	\$-
129	ACEITE EN AEROSOL CAPULLO	Capullo	México	1.2	2	\$48.50	\$58.20	\$97.00	\$-	\$-
130	ACEITE DE OLIVA IBARRA	Ibarra	España	4.8	8	\$128.30	\$615.84	\$1,026.40	\$-	\$-
131	ACEITE VEGETAL.	Maravilla	Veracruz, México	873	1455	\$33.00	\$28,809.00	\$48,015.00	\$-	\$-
132	ARROZ EXTRA MORELOEs el grano maduro, sano y limpio de Oryza sativa, envuelto con una película constituida por 2 cáscaras duras unidas por los bordes, salvado, germen y cutícula o capa aleurónica del grano, de color café pardo, de 5 a 7 mm de largo por 3 mm de ancho, con extremos alargados. Especificaciones: Humedad máxima 13%; Olor característico del grano de arroz, libre de olores a fermentación putrefacción o plaguicidas, color característico de la variedad. Contiene fitatos.	Morelos	Sinaloa, México	241.2	402	\$27.50	\$6,633.00	\$11,055.00	\$-	\$-
133	AVENA 3 MINUTOS Es el producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de avena sanos, limpios (exentos de materia terrosa, parásitos, hongos, impurezas y microorganismos), libres de tegumentos, precocidos y laminados; adicionadas o no de nutrimentos y aditivos permitidos por la SSA. La avena arrollada y la harina de avena contienen la mayor parte de los elementos que constituyen el cereal, es decir, principalmente el pericarpio y el endospermo sin que pierda el germen totalmente. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Microscópicamente los granos de avena presentan formas poligonales del almidón. Humedad máximo 12%, extracto etéreo 5% mínimo, proteínas (N x 5.83) 11.6% mínimo, cenizas 2% máximo, fibra cruda 2.5% máximo, No debe contener toxinas microbianas, aflatoxinas 0.02% máximo. Características sensoriales: Aspecto: hojuelas pequeñas y blandas en forma de láminas, color uniforme que varía de crema.	3 minutos	Estado de México	57.6	96	\$23.40	\$1,347.84	\$2,246.40	\$-	\$-
134	CEREAL ARROZ. Y AVENA	Nestle	México D.F.	11.4	19	\$62.75	\$715.35	\$1,192.25	\$-	\$-
135	AZUCAR Es el producto obtenido de la caña de azúcar o de remolacha azucarera, 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 esencia es sacarosa pura. De color ámbar claro. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: sacarosa aparente (pol), a 293 °K (20°C) mínimo 99.4 %, cenizas sulfatadas máximo 0.25 %, humedad	La Flor de Jalisco	Jalisco, México	1047	1745	\$17.50	\$18,322.50	\$30,537.50	\$-	\$-

	máximo 0.06 %. Color: unidades lovibond máximo 2.5. No debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas e inhibidores microbianos, contaminantes químicos, ni fragmentos de insectos, pelo, excretas de roedores ni cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal.									
136	<p>JUGO SABORES AMI Es el producto alimenticio líquido obtenido de la extracción o molienda de las frutas maduras, sanas y en buen estado, sin diluir ni fermentar o concentrado al alto vacío. El jugo obtenido es colado, pasteurizado. Puede o no estar adicionado de edulcorantes nutritivos, colorantes naturales, aceites esenciales como saborizantes y antioxidantes, envasados en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso térmico que asegure su conservación. La NOM establece que pueden estar adicionados de conservadores como metil paraben, propil paraben, ácido benzoico y ácido ascórbico con un máximo de 10 mg/ kg. Características físicas, químicas y microbiológicas: Mesofílicos aerobios 100 UFC/ml, coliformes totales sin desarrollo, mohos y levaduras 25 UFC/ml. Libre de contaminantes químicos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Características sensoriales: Olor, color y sabor característico del fruto, libre de olor y sabor desagradables.</p>	Jume x Ami	Estado de México	58.2	97	\$183. 90	\$10,70 2.98	\$17,83 8.30	\$ -	\$ -
137	<p>CACAHUATE Es la planta herbácea anual (de septiembre a diciembre) perteneciente a la familia de las leguminosas, papilionada, es una vaina dura, seca y áspera que contiene generalmente de una a tres semillas o almendras que están formadas por cotiledones alargados y tiene un surco longitudinal en la cara interna; cada semilla está cubierta por una membrana delgada de color café rojizo. Características sensoriales: Consistencia firme, color paja, sabor característico sin sabores extraños o rancios.</p>	La Flor de Jalisco	Jalisco , México	4.8	8	\$41.1 0	\$197.2 8	\$328.8 0	\$ -	\$ -
138	CAFÉ DE GRANO	Legal	Puebla , México	6	10	\$34.5 0	\$207.0 0	\$345.0 0	\$ -	\$ -

139	<p>CAFÉ LEGAL INDIVIDUAL Es el producto soluble en agua que se obtiene por la deshidratación de la infusión del café 100% puro tostado, a través de aspersion a temperatura de 250° C, dando origen a un polvo fino que al rociarse con vapor se forma la apariencia de granulado. También suele denominarse instantáneo, ya que al contacto con el agua se disuelve instantáneamente. Especificaciones físicas y químicas: Cafeína mínimo 2%, cenizas 11% máximo, humedad 4% máximo, féculas extrañas ninguna, pH (al 1%) de 4.4 a 5.5. Características sensoriales: Olor característico al café soluble; color castaño claro a oscuro, aspecto polvo fino o granulado. Especificaciones microbiológicas: libre de microorganismos patógenos e inhibidores microbianos.</p>	Legal	Puebla , México	0.6	1	\$432.30	\$259.38	\$432.30	\$ -	\$ -
140	<p>CAFÉ SOLUBLE NESCAFE Producto soluble en agua que se obtiene por la deshidratación de la infusión del café puro tostado descafeinado. Especificaciones físicas y químicas: Cafeína 0.3% máximo, cenizas 12% máximo, humedad 4% máximo, pH de 4.4 a 5.5, sin fécula, residuos solventes clorados 10 ppm máximo. Especificaciones microbiológicas: libre de microorganismos patógenos e inhibidores microbianos. Debe tener el aroma característico del café, un sabor agradable y una apariencia que indique su total solubilidad. Exento de microorganismos patógenos y/o contaminantes que afecten la salud del consumidor.</p>	Nescafe	México D.F.	19.2	32	\$93.10	\$1,787.52	\$2,979.20	\$ -	\$ -
141	<p>CAJETA Es el producto obtenido de la preparación con leche de cabra, vaca o ambas, azúcar, glucosa y saborizantes, concentrados por medio del calor, que le confiere una consistencia semilíquida y viscosa así como el oscurecimiento, color y sabor característico. Debe cumplir con la Norma Oficial NOM-358-SSA1-1982. Características físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 10 %. Mesofílicos aerobios 50 UFC/g, coliformes 10 UFC/g, hongos y levaduras 20 UFC/g. Color: café claro a oscuro, textura suave, sin cristales de azúcar.</p>	Real de potosi	San Luis Potosi	20.4	34	\$110.70	\$2,258.28	\$3,763.80	\$ -	\$ -
142	CHIPOTLES ADOBADOS LATA CHICA.	La Morena	Puebla , México	93.6	156	\$13.98	\$1,308.53	\$2,180.88	\$ -	\$ -
143	CHILES ADOBADOS LATA GRANDE.	San Marcos	Puebla , México	11.4	19	\$55.10	\$628.14	\$1,046.90	\$ -	\$ -
144	CHOCOLATE ABUELITA	Nestle	México D.F.	27.6	46	\$80.60	\$2,224.56	\$3,707.60	\$ -	\$ -
145	FRUTA EN ALMIBAR	Maxima	Estado de México	402.6	671	\$34.20	\$13,768.92	\$22,948.20	\$ -	\$ -
146	MAIZENA DE SABOR	Maize	México	31.2	52	\$158.	\$4,953.	\$8,255.	\$	\$

		na	D.F.			75	00	00	-	-
147	MAIZENA NATURAL	Maize na	México D.F.	25.8	43	\$43.6 5	\$1,126. 17	\$1,876. 95	\$ -	\$ -
148	FLAN.	Sayes	Puebla , México	43.8	73	\$52.0 0	\$2,277. 60	\$3,796. 00	\$ -	\$ -
149	FRIJOL PINTO VERDE VALLE	Verde Valle	Veracr uz, México	363	605	\$45.7 0	\$16,58 9.10	\$27,64 8.50	\$ -	\$ -
150	HARINA DE ARROZ Producto obtenido mediante la molienda y tamizado de granos de arroz (Oriza sativa L.), sanos, enteros o quebrados, sin cáscara, libre de impurezas y materia extraña que alteren su calidad. Es una harina precocida que requiere cocimiento posterior para su uso. Tiene un solo grado de calidad. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Proteínas (N X 5.7) mínimo 7%, humedad 12% máximo, cenizas 1% máximo, fibra cruda 0.8% máximo. No debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, inhibidos microbianos, materias extrañas ni residuos de plaguicidas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Características sensoriales: Color y olor característicos del producto, color blanco, consistencia polvo fino. Es necesaria su cocción para su consumo.	3 estrell as	Veracr uz, México	31.2	52	\$17.2 0	\$536.6 4	\$894.4 0	\$ -	\$ -
151	GALLETA MARIA Producto elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina Grado II, azúcares, sal, jarabe invertido, grasa vegetal parcialmente hidrogenada, sal, adicionada o no de vitaminas y aditivos permitidos por la SSA: Lecitina, saborizantes, colorantes, emulsificantes y mejoradores de la masa, sometidos a amasado, moldeado y horneado. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 4% máxima, pH de 6.8 a 8, cenizas máximo 2%, fibra cruda máximo de 0.5 %, proteínas (N x 5.7%) mínimo 8%, extracto etéreo de 8% máximo. Mesofílicos aerobios máximo 30 000 UFC /g, coliformes negativo, hongos máximo 10 UFC /g, E. Coli en 25 g negativo, aflatoxinas máximo 20 mcg / kg o 0.2 mg / kg o 0.2 ppm. Características sensoriales: Color y sabor característico de la galleta maría, aspecto uniforme de forma circular, consistencia seca y crujiente, sin áreas negras (quemadas), olor sin rancidez, sin materias extrañas.	Game sa	México D.F.	45	75	\$40.3 0	\$1,813. 50	\$3,022. 50	\$ -	\$ -

152	GALLETA SALADA GAMESA Producto elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina Grado II, levadura para panificación, grasas y aceites comestibles, agua, otros ingredientes opcionales y aditivos alimentarios permitidos por la SSA como: lecitina, saborizantes, colorantes emulsificantes y mejoradores de la masa, sometida a un proceso de amasado, fermentado, troquelado y tratamiento térmico (horneado). Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 4% máxima, pH de 7 a 8, cenizas máximo de 4.0%, proteínas (N x 5.7) mínimo de 8%, extracto etéreo de 8 % máximo, fibra cruda máximo 5%, cloruro de sodio máximo 3%. Mesofílicos aerobios máximo 50 000 UFC /g, coliformes negativo, hongos máximo 10 UFC /g, E. Coli en 25 g negativo. Características sensoriales: Color característico de la galleta, sin áreas negras (quemadas), olor y sabor característicos sin	Game sa	México D.F.	5.4	9	\$164. 80	\$889.9 2	\$1,483. 20	\$ -	\$ -
153	GELATINA DE AGUA Ingrediente que se obtiene por cocción, por hidrólisis ácida o alcalina, del material colágeno, cartílago, tejido conjuntivo, hueso de animal, de gomas vegetales provenientes de cereales, de plantas, semillas y algas marinas que pueden procesarse en polvo o laminadas. Es ampliamente utilizada en la industria alimentaria para flanes, gelatinas, mermeladas, helados, embutidos, salsas, aderezos, etc. Especificaciones físico-químicas: Humedad 12% máximo, viscosidad 40 mps, pH de 5 a 6, proteína (N X 5.55) 85% mínimo. Microbiológicas. Mesofílicos aerobios 2000 UFC/g máximo, coliformes 10 máximo, hongos y levaduras 10 máximo, negativo a Escherichia coli, salmonella, licuefacientes y Estafilococos aureus Sensoriales. Color, olor y sabor característicos.	Sayes	Puebla , México	328.8	548	\$56.9 4	\$18,72 1.87	\$31,20 3.12	\$ -	\$ -
154	CARBONATO Es la mezcla de sales utilizada en panificación para lograr la generación de gas (bióxido de carbono) que produce el efecto de levantamiento y esponjosidad del pan, está constituido por la mezcla de bicarbonato de sodio o de amonio y por lo menos con una de las siguientes sales: fosfato monocálcico, fosfato de sodio, sulfato de aluminio y sodio, suele agregarse almidón como vehículo. Presentación: En bote de cartón o lata de 454 g, de marca registrada y autorizada.	Hart- Hame r	U.S.A.	1.2	2	\$18.0 0	\$21.60	\$36.00	\$ -	\$ -
155	HARINA PARA HOT CAKES	Game sa	México D.F.	37.2	62	\$35.5 0	\$1,320. 60	\$2,201. 00	\$ -	\$ -
156	LECHE CONDENSADA.	Nestle	México D.F.	86.4	144	\$25.2 0	\$2,177. 28	\$3,628. 80	\$ -	\$ -

157	MEDIA CREMA Es la parte de la leche en la que se ha reunido la mayor cantidad de grasa (butírica) de la misma, a través de centrifugación o separación después del reposo, con un menor contenido de grasas. Especificaciones físico-químicas y microbiológicas. Grasas de leche mínimo de 20%; 10% de sólidos no grasos; no más de 50 000 UFC/ml de mesófilos aerobios, sin microorganismos patógenos ni Escherichia Coli, estafilococos áureos 100 UFC/ml, coliformes no más de 100 UFC/ml. Características sensoriales: Color blanco a cremoso, olor y sabor agradables, textura suave.	Nestle	México D.F.	46.2	77	\$15.25	\$704.55	\$1,174.25	\$ -	\$ -
158	LENTEJA SHETINO Leguminosa papilonada, semilla redonda aplanada de diámetro de hasta de 0.7 cm, su pericarpio es de color verdoso a café claro, con cotiledones de color amarillo, puede tener diferentes tamaños, clasificándose en grande o chica.	Shetino	Veracruz, México	25.8	43	\$27.60	\$712.08	\$1,186.80	\$ -	\$ -
159	MAYONESA MC CORMICK Es el producto obtenido por la emulsión cremosa, elaborado con un mínimo de 65% de aceite vegetal comestible, un mínimo de 6% de yema líquida de huevo fresco o su equivalente en sus diferentes formas, vinagre, adicionada o no de jugo de limón, sal, edulcorantes nutritivos, acidulantes, mostaza, condimentos y aditivos permitidos, excepto azafrán, cúrcuma y espesantes. Especificaciones físico-químicas y microbiológicas: Extracto etéreo (en peso) mín 67%, proteínas mín 1%, acidez total como ácido acético de 0.25 a 0.50%, pH de 3.4 a 4.0, índice de peróxido 20 mEq máx; aditivos permitidos: etilendiamintetracetato (EDTA) 75 ppm máx, oxiacetarina 0.125%, glutamato monosódico 0.2%, edulcorantes: sacarosa, dextrosa, jarabe de maíz, jarabe de glucosa o miel de abeja, mesófilos aerobios máx 3000 UFC/ g, coliformes menos de 10 UFC/g, hongos máx 20 UFC/g, levaduras máx 50 UFC/g, salmonella en 25g negativa, E. Coli en 1g negativa, staphylococcus aureus en 1g negativa. Características sensoriales: Consistencia homogénea y cremosa, color blanco con ligeras notas amarillas característico, libre de grumos y materiales extraños; olor y sabor característico y sin rancidez.	Mc Cormick	México D.F.	40.2	67	\$212.50	\$8,542.50	\$14,237.50	\$ -	\$ -

160	<p>MERMELADA Es el producto obtenido de la cocción y concentración de fresas sanas, limpias y con el grado de madurez adecuado, ya sean frescas o congeladas, con adición de azúcar, agua u otros edulcorantes naturales, otros ingredientes opcionales como: pectina (como espesante), ácido cítrico (como conservador). No se permite la adición de colorantes ni saborizantes artificiales.</p> <p>Características Físicas, químicas y microbiológicas: 38 % de humedad, pH de 3 a 3.5, sólidos solubles 64 %.</p> <p>Mesofílicos aerobios 50 UFC/g, organismos coliformes 10 UFC/g, hongos y levaduras 20 UFC/g, Salmonella y E. Coli negativos. Las mermeladas se clasifican en dos tipos de acuerdo al tamaño de la fruta suspendida. Tipo I: Contiene fruta en trozos y la Tipo II: Fruta desmenuzada o en partículas muy finas. Características sensoriales: color rojo pálido distribuido uniformemente, consistencia semisólida, de olor y sabor característicos de la fresa.</p>	Clemente Jacques	México D.F.	25.2	42	\$52.70	\$1,328.04	\$2,213.40	\$-	\$-
161	<p>MIEL KARO Es el producto obtenido del maíz a partir de la conversión del almidón a azúcar, procedimiento que se lleva a cabo por hidrólisis ácida y/ o enzimática, adicionada con maple natural.</p> <p>Características físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 17 %, 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.</p> <p>Características sensoriales: color café oscuro traslúcido, olor y sabor característico del maple.</p>	Karo	México D.F.	11.4	19	\$43.25	\$493.05	\$821.75	\$-	\$-
162	<p>MOLE POBLANO Producto alimenticio de color y aspecto variable según su composición que contiene como ingredientes básicos: chiles, aceites y/o grasas comestibles, harinas, féculas, almidones, sal, especias, condimentos, otros ingredientes opcionales conforme lo marca la Norma Oficial Mexicana y aditivos autorizados por la Secretaría de Salud. Su denominación debe estar de acuerdo con la fórmula de composición y con el lugar geográfico de la región de origen. Tiene un sólo grado de calidad y debe cumplir con las siguientes especificaciones físicas y químicas: 8% máximo de humedad, 11% máximo de cenizas, 5% mínimo de proteínas, 8% máximo de fibra cruda, 4.5% máximo de extracto etéreo, pH de 6.5. Microbiológicas: 3 X 10⁶ col/g máximo de cuenta estándar de microorganismos,</p>	Santa Monica	México D.F.	3.6	6	\$281.30	\$1,012.68	\$1,687.80	\$-	\$-

	hongos 3000 col/g máximo, levaduras 1000 col/g máximo, coliformes totales 1000 col/g máximo, negativo a Escherichia coli en 0.1g, salmonella en 25 g o termofílicos anaerobios a esporas de termofílicos anaerobios y a estafilococos aureos en 1g (coagulasa positiva). Características sensoriales: consistencia de pasta semisólida, de suavidad homogénea, color de acuerdo a la variedad, olor y sabor característico de la variedad, sin presentar signo de rancidez o sabores y olores extraños.									
163	<p>PASTAS PARA SOPA ITALPASTA</p> <p>Es el producto elaborado por la desecación de las figuras obtenidas del amasado de semolina y / o harina de trigo Tipo I, agua potable, ingredientes opcionales y aditivos permitidos por la SSA: colorantes naturales o artificiales, fosfato disódico en cantidad no mayor de 1 % en el producto terminado, monoestearato de glicerilo en cantidad no mayor de 2 % en el peso del producto terminado.</p> <p>Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Cenizas máximo 0.7%, proteínas en pastas con harina de trigo (N x 5.76) 8% mínimo, proteínas en pastas con semolina (N x 5.76) 9.5% mínimo, humedad máximo 14%, extracto etéreo 0.25%, cuenta de hongos máximo 100 UFC / g máximo, levaduras 20 UFC / g máximo, coliformes fecales en 1 g negativa, salmonella en 25 g negativa, staphylococcus aureus en 1 g negativa, sin materia extraña.</p> <p>Características sensoriales: Figuras: menudas (pipirín, munición, fideos, letras y otras), fantasías (almeja, corbata y otras), largas (macarrón, tallarines, espagueti y otras) y huecas (codos, conchas y otras); color blanca a amarillo claro, olor y sabor característico, consistencia dura, aspecto no debe presentar agrietamientos y / o estrellamientos en el momento de envasado.</p>	Italpa sta	Puebla , México	1120. 8	1868	\$5.09	\$5,704. 87	\$9,508. 12	\$ -	\$ -
164	<p>RAJAS JALAPENAS LATA CHICA</p> <p>Son chiles frescos que se procesan enteros o en rajas en vinagre o escabeche, elaborados con chiles limpios y con el grado de madurez adecuado. Del género Capsicum annum variedad longus (Senat) que han sido sometidos o no al proceso de encurtido y posteriormente envasados en un medio líquido constituido de vinagre, aceite vegetal comestible, sal y agua, con adición o no de verduras y especias.</p> <p>Características físicas, químicas y microbiológicas: acidez expresada en ácido oleico de 0.75 a 2.0%, cloruro de sodio de 2 a 7%, Ph 4.3, llenado al 90% del volumen del</p>	La Moren a	Puebla , México	92.4	154	\$14.4 5	\$1,335. 18	\$2,225. 30	\$ -	\$ -

	envase. El producto no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor; libre de materias extrañas (fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedores u otros). Características sensoriales: color característico del chile, sólo se permite el 2% del peso total como chiles rojos, sabor picante, consistencia firme, sin presentar ablandamiento o endurecimiento excesivo. Tamaño: uniforme sólo para chiles enteros.									
165	RAJAS JALAPEÑAS LATA GRANDE Son chiles frescos que se procesan enteros o en rajas en vinagre o escabeche, elaborados con chiles limpios y con el grado de madurez adecuado. Del género Capsicum annum variedad longus (Senat) que han sido sometidos o no al proceso de encurtido y posteriormente envasados en un medio líquido constituido de vinagre, aceite vegetal comestible, sal y agua, con adición o no de verduras y especias. Características físicas, químicas y microbiológicas: acidez expresada en ácido oleico de 0.75 a 2.0%, cloruro de sodio de 2 a 7%, Ph 4.3, llenado al 90% del volumen del envase. El producto no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor; libre de materias extrañas (fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedores u otros). Características sensoriales: color característico del chile, sólo se permite el 2% del peso total como chiles rojos, sabor picante, consistencia firme, sin presentar ablandamiento o endurecimiento excesivo. Tamaño: uniforme sólo para chiles enteros.	La Moren a	Puebla , México	12	20	\$89.4 5	\$1,073. 40	\$1,789. 00	\$ -	\$ -
166	SAL DE MESA LA FINA.	La Fina	México D.F.	103.8	173	\$8.70	\$903.0 6	\$1,505. 10	\$ -	\$ -
167	TANG	Tang	México D.F.	457.2	762	\$36.8 0	\$16,82 4.96	\$28,04 1.60	\$2,69 1.99	\$4,48 6.66
168	TE.	Mc Cormi ck	Estado de México	12	20	\$70.0 0	\$840.0 0	\$1,400. 00	\$ -	\$ -

169	<p>CONSOME DE POLLO Se entiende por consomé de pollo deshidratado, al alimento preparado por cocción 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 Secretaría de Salud (grasa vegetal comestible, hortalizas deshidratadas, proteínas vegetales deshidratadas, azúcar) y sometido a un proceso de deshidratación. Especificaciones físicas y químicas: Extracto de pollo y/o carne deshidratada mínimo 3.5%, grasa de pollo 3.5% mínimo, humedad 5% máximo, proteínas de origen animal 2.5% mínimo, nitrógeno amínico 0.400% mínimo, cenizas 58.5% máximo, fibra cruda 1.2% máxima, cloruro de sodio 52% máximo, extracto etéreo 3.5% mínimo. (Microbiológicas) Negativo para Staphylococcus aureus, Escherichia coli y salmonella en 25 g, hongos 10 UFC/g. (Sensoriales) color, olor y sabor característicos de los ingredientes empleados, libre de olores extraños y desagradables, sólido granulado de color amarillo cafésoso, ya preparado se presenta como líquido de color amarillo, de consistencia grasa. Por dificultarse su control de calidad, no se autoriza la adquisición a granel.</p>	Knor Suiza	México D.F.	12	20	\$390.60	\$4,687.20	\$7,812.00	\$ -	\$ -
170	<p>AJONJOLI Semilla oleaginosa de la familia de las pedaliáceas, de forma semitriangular, de 2 mm y de color amarillento que se encuentra contenida en su fruto, el cual tiene la forma de cápsula de 3 cm de largo, en la que hay 4 series verticales de semillas. De esta semilla se obtiene aceite para cocinar ampliamente comercializado.</p>	La Flor de Jalisco	Jalisco, México	9	15	\$53.20	\$478.80	\$798.00	\$ -	\$ -
172	<p>CANELA ENTERA. Pertenece a la familia de las lauráceas, especia integrada por cortezas de ramas de forma cilíndrica, de color café rojizo, de sabor picante, penetrante y dulce. El aceite esencial de la canela está constituido principalmente de aldehído cinámico, cuya concentración es de 75 a 90%. La calidad de esta especia depende de manera importante de la edad del árbol, el clima del lugar geográfico donde crece y la forma de preparación y conservación antes de ser distribuida; se le atribuyen propiedades antisépticas y como sedante ligero. Se comercializa como canutillos enteros, partidos o molidos. Por este último proceso existen pérdidas importantes de aceites esenciales.</p>	La Flor de Jalisco	Jalisco, México	10.2	17	\$242.00	\$2,468.40	\$4,114.00	\$ -	\$ -

173	<p>CHILE ANCHO Son frutos de las solanáceas de forma cónica 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 según la variedad el color es café o rojizo oscuro; la superficie es quebradiza. Su principal característica es que son picantes por la capsicina que contienen, aún cuando este sabor picante se reduce por la deshidratación y las maniobras culinarias a que se somete. Algunas descripciones específicas son: Chile ancho: capsicum annum var grossum Sendt: cónico, de 8 cm de largo por 6 cm de ancho, plegado, carnosos, contiene 50% de hidratos de carbono. Superficie de color café rojizo oscuro, lisa, brillante pero quebradiza. Cascabel: capsicum annum L. Var cerasiforme (Irish). Fruto esférico de 3 cm de diámetro, cáscara más gruesa, superficie de color rojo oscuro (como la pulpa) es lisa, brillante y quebradizo. Chilpotle: capsicum sp. Fruto cónico alargado, de 6 cm de largo por 3 cm de ancho, plegado, de color café rojizo oscuro o café oscuro. Superficie rugosa y quebradiza surcado longitudinalmente por delgadas cicatrices. Guajillo: capsicum annum, L. Longum Sendt. Se consumen dos variedades, una de ellas más delgada y más picante que la otra. Fruto cónico, alargado de 8 cm de largo por 2 cm o menos de diámetro mayor. Cáscara 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 diámetro, su cuerpo está moderadamente plegado por la deshidratación y su color es café rojizo oscuro. Superficie rugosa y quebradiza. Mulato: capsicum annum var grossum Sendt de 8 cm de largo por 6 cm de diámetro, color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza. Es de los menos picantes. Pasilla: capsicum annum var longum Sendt. El fruto es alargado de 14 cm de longitud por 2.5 cm de ancho máximo. De su color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza.</p>	La Flor de Jalisco	Jalisco, México	7.2	12	\$98.00	\$705.60	\$1,176.00	\$-	\$-
-----	---	--------------------	-----------------	-----	----	---------	----------	------------	-----	-----

174	<p>CHILE CASCABEL Son frutos de las solanáceas de forma cónica 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 según la variedad el color es café o rojizo oscuro; la superficie es quebradiza. Su principal característica es que son picantes por la capsicina que contienen, aún cuando este sabor picante se reduce por la deshidratación y las maniobras culinarias a que se somete. Algunas descripciones específicas son: Chile ancho: capsicum annum var grossum Sendt: cónico, de 8 cm de largo por 6 cm de ancho, plegado, carnosos, contiene 50% de hidratos de carbono. Superficie de color café rojizo oscuro, lisa, brillante pero quebradiza. Cascabel: capsicum annum L. Var cerasiforme (Irish). Fruto esférico de 3 cm de diámetro, cáscara más gruesa, superficie de color rojo oscuro (como la pulpa) es lisa, brillante y quebradizo. Chilpotle: capsicum sp. Fruto cónico alargado, de 6 cm de largo por 3 cm de ancho, plegado, de color café rojizo oscuro o café oscuro. Superficie rugosa y quebradiza surcado longitudinalmente por delgadas cicatrices. Guajillo: capsicum annum, L. Longum Sendt. Se consumen dos variedades, una de ellas más delgada y más picante que la otra. Fruto cónico, alargado de 8 cm de largo por 2 cm o menos de diámetro mayor. Cáscara 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 diámetro, su cuerpo está moderadamente plegado por la deshidratación y su color es café rojizo oscuro. Superficie rugosa y quebradiza. Mulato: capsicum annum var grossum Sendt de 8 cm de largo por 6 cm de diámetro, color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza. Es de los menos picantes. Pasilla: capsicum annum var longum Sendt. El fruto es alargado de 14 cm de longitud por 2.5 cm de ancho máximo. De su color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza.</p>	La Flor de Jalisco	Jalisco, México	0.6	1	\$85.00	\$51.00	\$85.00	\$-	\$-
-----	--	--------------------	-----------------	-----	---	---------	---------	---------	-----	-----

175	<p>CHILE CHIPOTLE Son frutos de las solanáceas de forma cónica 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 según la variedad el color es café o rojizo oscuro; la superficie es quebradiza. Su principal característica es que son picantes por la capsicina que contienen, aún cuando este sabor picante se reduce por la deshidratación y las maniobras culinarias a que se somete. Algunas descripciones específicas son: Chile ancho: capsicum annum var grossum Sendt: cónico, de 8 cm de largo por 6 cm de ancho, plegado, carnosos, contiene 50% de hidratos de carbono. Superficie de color café rojizo oscuro, lisa, brillante pero quebradiza. Cascabel: capsicum annum L. Var cerasiforme (Irish). Fruto esférico de 3 cm de diámetro, cáscara más gruesa, superficie de color rojo oscuro (como la pulpa) es lisa, brillante y quebradizo. Chilpotle: capsicum sp. Fruto cónico alargado, de 6 cm de largo por 3 cm de ancho, plegado, de color café rojizo oscuro o café oscuro. Superficie rugosa y quebradiza surcado longitudinalmente por delgadas cicatrices. Guajillo: capsicum annum, L. Longum Sendt. Se consumen dos variedades, una de ellas más delgada y más picante que la otra. Fruto cónico, alargado de 8 cm de largo por 2 cm o menos de diámetro mayor. Cáscara 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 diámetro, su cuerpo está moderadamente plegado por la deshidratación y su color es café rojizo oscuro. Superficie rugosa y quebradiza. Mulato: capsicum annum var grossum Sendt de 8 cm de largo por 6 cm de diámetro, color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza. Es de los menos picantes. Pasilla: capsicum annum var longum Sendt. El fruto es alargado de 14 cm de longitud por 2.5 cm de ancho máximo. De su color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza.</p>	La Flor de Jalisco	Jalisco, México	17.4	29	\$70.45	\$1,225.83	\$2,043.05	\$-	\$-
-----	--	--------------------	-----------------	------	----	---------	------------	------------	-----	-----

176	<p>CHILE DE ARBOL Son frutos de las solanáceas de forma cónica 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 según la variedad el color es café o rojizo oscuro; la superficie es quebradiza. Su principal característica es que son picantes por la capsicina que contienen, aún cuando este sabor picante se reduce por la deshidratación y las maniobras culinarias a que se somete. Algunas descripciones específicas son: Chile ancho: capsicum annum var grossum Sendt: cónico, de 8 cm de largo por 6 cm de ancho, plegado, carnosos, contiene 50% de hidratos de carbono. Superficie de color café rojizo oscuro, lisa, brillante pero quebradiza. Cascabel: capsicum annum L. Var cerasiforme (Irish). Fruto esférico de 3 cm de diámetro, cáscara más gruesa, superficie de color rojo oscuro (como la pulpa) es lisa, brillante y quebradizo. Chilpotle: capsicum sp. Fruto cónico alargado, de 6 cm de largo por 3 cm de ancho, plegado, de color café rojizo oscuro o café oscuro. Superficie rugosa y quebradiza surcado longitudinalmente por delgadas cicatrices. Guajillo: capsicum annum, L. Longum Sendt. Se consumen dos variedades, una de ellas más delgada y más picante que la otra. Fruto cónico, alargado de 8 cm de largo por 2 cm o menos de diámetro mayor. Cáscara 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 diámetro, su cuerpo está moderadamente plegado por la deshidratación y su color es café rojizo oscuro. Superficie rugosa y quebradiza. Mulato: capsicum annum var grossum Sendt de 8 cm de largo por 6 cm de diámetro, color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza. Es de los menos picantes. Pasilla: capsicum annum var longum Sendt. El fruto es alargado de 14 cm de longitud por 2.5 cm de ancho máximo. De su color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza.</p>	La Flor de Jalisco	Jalisco, México	6	10	\$69.80	\$418.80	\$698.00	\$-	\$-
-----	--	--------------------	-----------------	---	----	---------	----------	----------	-----	-----

177	<p>CHILE GUAJILLO Son frutos de las solanáceas de forma cónica 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 según la variedad el color es café o rojizo oscuro; la superficie es quebradiza. Su principal característica es que son picantes por la capsicina que contienen, aún cuando este sabor picante se reduce por la deshidratación y las maniobras culinarias a que se somete. Algunas descripciones específicas son: Chile ancho: capsicum annum var grossum Sendt: cónico, de 8 cm de largo por 6 cm de ancho, plegado, carnosos, contiene 50% de hidratos de carbono. Superficie de color café rojizo oscuro, lisa, brillante pero quebradiza. Cascabel: capsicum annum L. Var cerasiforme (Irish). Fruto esférico de 3 cm de diámetro, cáscara más gruesa, superficie de color rojo oscuro (como la pulpa) es lisa, brillante y quebradizo. Chilpotle: capsicum sp. Fruto cónico alargado, de 6 cm de largo por 3 cm de ancho, plegado, de color café rojizo oscuro o café oscuro. Superficie rugosa y quebradiza surcado longitudinalmente por delgadas cicatrices. Guajillo: capsicum annum, L. Longum Sendt. Se consumen dos variedades, una de ellas más delgada y más picante que la otra. Fruto cónico, alargado de 8 cm de largo por 2 cm o menos de diámetro mayor. Cáscara 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 diámetro, su cuerpo está moderadamente plegado por la deshidratación y su color es café rojizo oscuro. Superficie rugosa y quebradiza. Mulato: capsicum annum var grossum Sendt de 8 cm de largo por 6 cm de diámetro, color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza. Es de los menos picantes. Pasilla: capsicum annum var longum Sendt. El fruto es alargado de 14 cm de longitud por 2.5 cm de ancho máximo. De su color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza.</p>	La Flor de Jalisco	Jalisco, México	22.2	37	\$71.70	\$1,591.74	\$2,652.90	\$-	\$-
-----	--	--------------------	-----------------	------	----	---------	------------	------------	-----	-----

178	<p>CHILE PASILLA Son frutos de las solanáceas de forma cónica 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 según la variedad el color es café o rojizo oscuro; la superficie es quebradiza. Su principal característica es que son picantes por la capsicina que contienen, aún cuando este sabor picante se reduce por la deshidratación y las maniobras culinarias a que se somete. Algunas descripciones específicas son: Chile ancho: capsicum annum var grossum Sendt: cónico, de 8 cm de largo por 6 cm de ancho, plegado, carnosos, contiene 50% de hidratos de carbono. Superficie de color café rojizo oscuro, lisa, brillante pero quebradiza. Cascabel: capsicum annum L. Var cerasiforme (Irish). Fruto esférico de 3 cm de diámetro, cáscara más gruesa, superficie de color rojo oscuro (como la pulpa) es lisa, brillante y quebradizo. Chilpotle: capsicum sp. Fruto cónico alargado, de 6 cm de largo por 3 cm de ancho, plegado, de color café rojizo oscuro o café oscuro. Superficie rugosa y quebradiza surcado longitudinalmente por delgadas cicatrices. Guajillo: capsicum annum, L. Longum Sendt. Se consumen dos variedades, una de ellas más delgada y más picante que la otra. Fruto cónico, alargado de 8 cm de largo por 2 cm o menos de diámetro mayor. Cáscara 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 diámetro, su cuerpo está moderadamente plegado por la deshidratación y su color es café rojizo oscuro. Superficie rugosa y quebradiza. Mulato: capsicum annum var grossum Sendt de 8 cm de largo por 6 cm de diámetro, color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza. Es de los menos picantes. Pasilla: capsicum annum var longum Sendt. El fruto es alargado de 14 cm de longitud por 2.5 cm de ancho máximo. De su color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza.</p>	La Flor de Jalisco	Jalisco, México	11.4	19	\$90.20	\$1,028.28	\$1,713.80	\$-	\$-
-----	---	--------------------	-----------------	------	----	---------	------------	------------	-----	-----

179	<p>CHILE PULLA Son frutos de las solanáceas de forma cónica 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 según la variedad el color es café o rojizo oscuro; la superficie es quebradiza. Su principal característica es que son picantes por la capsicina que contienen, aún cuando este sabor picante se reduce por la deshidratación y las maniobras culinarias a que se somete. Algunas descripciones específicas son: Chile ancho: capsicum annum var grossum Sendt: cónico, de 8 cm de largo por 6 cm de ancho, plegado, carnosos, contiene 50% de hidratos de carbono. Superficie de color café rojizo oscuro, lisa, brillante pero quebradiza. Cascabel: capsicum annum L. Var cerasiforme (Irish). Fruto esférico de 3 cm de diámetro, cáscara más gruesa, superficie de color rojo oscuro (como la pulpa) es lisa, brillante y quebradizo. Chilpotle: capsicum sp. Fruto cónico alargado, de 6 cm de largo por 3 cm de ancho, plegado, de color café rojizo oscuro o café oscuro. Superficie rugosa y quebradiza surcado longitudinalmente por delgadas cicatrices. Guajillo: capsicum annum, L. Longum Sendt. Se consumen dos variedades, una de ellas más delgada y más picante que la otra. Fruto cónico, alargado de 8 cm de largo por 2 cm o menos de diámetro mayor. Cáscara 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 diámetro, su cuerpo está moderadamente plegado por la deshidratación y su color es café rojizo oscuro. Superficie rugosa y quebradiza. Mulato: capsicum annum var grossum Sendt de 8 cm de largo por 6 cm de diámetro, color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza. Es de los menos picantes. Pasilla: capsicum annum var longum Sendt. El fruto es alargado de 14 cm de longitud por 2.5 cm de ancho máximo. De su color café oscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza.</p>	La Flor de Jalisco	Jalisco, México	6	10	\$70.00	\$420.00	\$700.00	\$-	\$-
180	<p>COMINOS Frutos de la planta umbelífera que tiene una longitud de 5 a 6 mm, de apariencia verdosa grisácea, de forma ovoide, tiene un olor intensamente aromático y un sabor acre amargo, su principal componente es el aldehído cumínico. Se comercializa entero o molido. Por este último proceso se producen pérdidas importantes de aceites esenciales.</p>	La Flor de Jalisco	Jalisco, México	1.2	2	\$82.00	\$98.40	\$164.00	\$-	\$-

181	DESENGRASANTE WINDEX.	Windex	México D.F.	97.8	163	\$49.60	\$4,850.88	\$8,084.80	\$776.14	\$1,293.57
182	DETERGENTE SALVO.	Salvo	Distrito Federal	82.8	138	\$29.10	\$2,409.48	\$4,015.80	\$385.52	\$642.53
183	FIBRAS DE ALAMBRE GRANDES	Briosa	México D.F.	0.6	1	\$17.80	\$10.68	\$17.80	\$1.71	\$2.85
184	FIBRAS VERDES GRANDES.	Scotch Brite	México D.F.	142.8	238	\$15.93	\$2,274.80	\$3,791.34	\$363.97	\$606.61
185	GRANOLA QUAKER.	Quaker	México D.F.	13.2	22	\$125.60	\$1,657.92	\$2,763.20	\$-	\$-
186	HABA LIMPIA SECA El fruto es una vaina que contiene de una a tres semillas, de forma arriñonada, de 15 a 25 mm de largo y de 9 a 21 mm de ancho. Tanto el tegumento como la almendra son de color verde y de consistencia firme. El haba fresca es comercializada con vaina, la cual aunque es una cubierta de desecho, constituye una protección natural de la semilla.	La Flor de Jalisco	Jalisco, México	22.2	37	\$59.60	\$1,323.12	\$2,205.20	\$-	\$-
187	JAMAICA Planta de la familia de las malváceas, que mide de 1.5 a 2 m de altura, tiene tallos rojizos, de flores solitarias, cesiles, con el cáliz y las brácteas gruesas y rojas. Posee un gusto ácido, un aroma herbáceo muy tenue; las flores son ampliamente utilizadas para preparar infusiones que se consumen como bebida que puede ser fría o caliente. Debe estar exento de contaminantes.	La Flor de Jalisco	Jalisco, México	18.6	31	\$64.80	\$1,205.28	\$2,008.80	\$-	\$-
188	LIMPIADOR EASY OFF.	Easy off	Estado de México	70.8	118	\$59.50	\$4,212.60	\$7,021.00	\$674.02	\$1,123.36
189	MICRODIN.	Microdin	México D.F.	17.4	29	\$135.60	\$2,359.44	\$3,932.40	\$377.51	\$629.18
191	PASAS Se obtiene de la desecación de las uvas frescas, sanas, de variedades que se ajustan a las características de la Vitis vinifera L. (con exclusión de las pasas de Corinto), limpias, lavadas, sin pedúnculos ni pedicelos (excepto el tipo Málaga). Existen 2 tipos: Sin semillas y con semillas.	La Flor de Jalisco	Jalisco, México	8.4	14	\$60.50	\$508.20	\$847.00	\$-	\$-
192	PIMIENTA MOLIDA Frutos desecados del árbol pimentero que se recogen cuando empiezan a tornarse rojos para someterlos a una fermentación y secado; al secarse la superficie se torna negra y arrugada, resultando así la pimienta negra. El aceite esencial más importante es la piperidina a la que se debe su sabor acre. Se comercializa entera o molida; por el proceso de molienda existe pérdida importante de sus aceites esenciales. Especificaciones físicas y químicas: Humedad 12% máximo, cenizas 7% máximo, cenizas insolubles en ácido 1% máximo, fibra cruda 12.5% máximo, extracto etéreo 6.8% mínimo; aceites volátiles, mínimo 1.5 mg/100 g; almidón 30% mínimo. Microbiológicas: No debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas ni otras sustancias	La Flor de Jalisco	Jalisco, México	1.2	2	\$50.00	\$60.00	\$100.00	\$-	\$-

	tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor y estar libre de materias extrañas. Sensoriales: Color café rojizo a negro, olor aromático penetrante y pungente característico, aspecto: forma esférica.									
193	VINAGRE Producto obtenido por la fermentación acética de líquidos alcohólicos provenientes de vinos o jugo de frutas sanas y maduras, cereales; alcohol potable o desnaturalizado. Con vinagre debe ser límpido, contener los componentes propios de la materia prima empleada. Especificaciones físicas y químicas: Densidad relativa a 15° C de 1.013 a 1.025, extracto seco 1.8 a 4.52%, cenizas de 0.25 a 0.45%, acidez total expresada en ácido acético de 4 a 8%, acidez fija en ácido acético de 0.06 a 0.41%, acidez volátil en ácido acético de 3.94 a 7.56%. Para este Cuadro Básico sólo se autoriza el vinagre de frutas que provenga de fermentación natural (manzana, alcohol de caña). El vinagre de manzana podrá ser añejado para mejorar su calidad, aroma y sabor. El de alcohol no mejora con este proceso.	Clemente Jacques	México D.F.	4.2	7	\$11.80	\$49.56	\$82.60	\$-	\$-
195	ATUN EN AGUA LATA CHICA El atún en lata es el producto compuesto de trozos de tejido muscular estriado apto para consumo humano de cualquiera de las especies de thunnus (atún aleta amarilla) íntegros y sanos de primera calidad, precocidos, envasados en agua, en recipientes herméticamente cerrados para permitir su estabilidad y calentados suficientemente para destruir todos los microorganismos que puedan multiplicarse o inactivar las enzimas que pueden originar putrefacción o ser nocivos, que asegure su esterilidad en el momento de la comercialización y que garantice la destrucción del Clostridium botulinum. Características sensoriales: Color rosado ligero, olor característico de la especie. Sabor característico y agradable al paladar. Textura de ligeramente blanda a firme y elástica, libre de materia extraña y contaminantes químicos. El atún enlatado no debe contener más de 10mg/100 g de histamina ya que en mayor cantidad puede desencadenar reacciones alérgicas en personas sensibles. El producto estará exento de cualquier materia extraña que constituya un peligro para la salud humana. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Cloruro de sodio de 1.2 a 1.8 %, pH de 5.5 a 6.0, mínimo 70% de masa drenada. Especificaciones microbiológicas de la NOM son: mesófilos aerobios 6.6. X 10(8) colonias por gramo máximo; psicófilos 1.7X 10(9) colonias por	Tuny	México D.F.	300	500	\$14.55	\$4,365.00	\$7,275.00	\$-	\$-

	<p>gramo máximo, Coliformes 3.2 X 10(6) colonias por g máximo. Enterobacterias patógenas 8.3 NMP/g máximo. Exclusivamente se permite el siguiente aditivo alimentario: difosfato sódico en 10 g/kg expresado como P2O5 de dosis máxima en el producto final. El pescado debe estar libre de piel, espinas, escamas, coágulos de sangre, agallas, vísceras y músculo medio superficial. Estará cortado en segmentos transversales dentro de la lata con un mínimo de 1 a 2 cm de longitud en cada lado, manteniendo la estructura original del músculo, con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo de la lata. La proporción de trozos pequeños o trozos sueltos no debe ser superior al 18% del peso escurrido en el envase. La proporción de trozos de carne inferiores a 1 a 2 cm no será superior al 30% del peso escurrido del contenido de la lata. Los espesantes o gelificantes se pueden utilizar únicamente en el medio de envasado. Los agentes acidificantes estarán limitados por las buenas prácticas de fabricación. Proviene del atún 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 frágiles y finas tanto que al mercado llega sin ellas, se alimenta de peces y crustáceos. Se localiza en lugares cercanos a la costa y en mar abierto. Es migratorio y de nado rápido. Se pesca todo el año, con mayor frecuencia de mayo a agosto y en diciembre. Su talla máxima es de 195 cm, con un peso común de 50 kg y un máximo de 80 kg y talla promedio de 150 cm.</p>									
196	<p>ATUN EN ACEITE LATA GRANDE El atún en lata es el producto compuesto de trozos de tejido muscular estriado apto para consumo humano de cualquiera de las especies de thunnus (atún aleta amarilla) íntegros y sanos de primera calidad, precocidos, envasados en aceite, en recipientes herméticamente cerrados para permitir su estabilidad y calentados suficientemente para destruir todos los microorganismos que puedan multiplicarse o inactivar las enzimas que pueden originar putrefacción o ser nocivos, que asegure su esterilidad en el momento de la comercialización y que garantice la destrucción del Clostridium botulinum. Características sensoriales: Color rosado ligero, olor característico de la especie. Sabor característico y agradable al paladar. Textura de ligeramente blanda a firme y elástica, libre de materia extraña y contaminantes químicos.</p>	Dolor es	México D.F.	77.4	129	\$232.00	\$17,956.80	\$29,928.00	\$-	\$-

	<p>El atún enlatado no debe contener más de 10mg/100 g de histamina ya que en mayor cantidad puede desencadenar reacciones alérgicas en personas sensibles. El producto estará exento de cualquier materia extraña que constituya un peligro para la salud humana.</p> <p>Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Cloruro de sodio de 1.2 a 1.8 %, pH de 5.5 a 6.0, mínimo 70% de masa drenada.</p> <p>Especificaciones microbiológicas de la NOM son: mesófilos aerobios 6.6. X 10(8) colonias por gramo máximo; psicófilos 1.7X10(9) colonias por gramo máximo, Coliformes 3.2 X 10(6) colonias por g máximo.</p> <p>Enterobacterias patógenas 8.3 NMP/g máximo. Exclusivamente se permite el siguiente aditivo alimentario: difosfato sódico en 10 g/kg expresado como P2O5 de dosis máxima en el producto final.</p> <p>Especificaciones: El pescado debe estar libre de piel, espinas, escamas, coágulos de sangre, agallas, vísceras y músculo medio superficial. Estará cortado en segmentos transversales dentro de la lata con un mínimo de 1 a 2 cm de longitud en cada lado, manteniendo la estructura original del músculo, con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo de la lata. La proporción de trozos pequeños o trozos sueltos no debe ser superior al 18% del peso escurrido en el envase. La proporción de trozos de carne inferiores a 1 a 2 cm no será superior al 30% del peso escurrido del contenido de la lata. Los espesantes o gelificantes se pueden utilizar únicamente en el medio de envasado. Los agentes acidificantes estarán limitados por las buenas prácticas de fabricación. Proviene del atún 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 frágiles y finas tanto que al mercado llega sin ellas, se alimenta de peces y crustáceos. Se localiza en lugares cercanos a la costa y en mar abierto. Es migratorio y de nado rápido. Se pesca todo el año, con mayor frecuencia de mayo a agosto y en diciembre. Su talla máxima es de 195 cm, con un peso común de 50 kg y un máximo de 80 kg y talla promedio de 150 cm.</p>										
197	<p>NUEZ 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 nuez fuera de su cáscara debe de ser protegida para evitar la oxidación de los ácidos</p>	La Flor de Jalisco	Jalisco, México	7.8	13	\$240.00	\$1,872.00	\$3,120.00	\$-	\$-	

	grasos que origina cambio de color y rancidez. Características sensoriales: Consistencia: pulpa blanca-amarillenta, oleosa , de olor y aroma característico, sabor suave.									
198	TAMARINDO Es el fruto del árbol de hasta 20 m de altura, leguminosa arbórea, pertenece a la familia de las Cesalpinoideas, de color café tanto en su membrana externa como en la pulpa o el mesocarpio, el cual cubre a las semillas. Esta pulpa tiene un gusto agridulce muy marcado y de aroma característico. Se cultiva en regiones cálidas. Tiene alto contenido en ácido tartárico.	La Flor de Jalisco	Jalisco , México	15.6	26	\$26.50	\$413.40	\$689.00	\$ -	\$ -
199	GARBANZO Es la semilla seca entera perteneciente a las leguminosas, familia de las papilionáceas y subfamilia vicieas, de forma redondeada, con dos cotiledones de color amarillo ligeramente obscuro, de 1 cm de diámetro, su superficie es rugosa, poco brillante, con una punta saliente en forma de gancho. El de mejor calidad es la garbanza más grande y blanca. Debe tener una humedad máxima de 11%.	La Flor de Jalisco	Jalisco , México	9.6	16	\$30.00	\$288.00	\$480.00	\$ -	\$ -
200	SUSTITUTO DE AZUCAR.	Splenda	Estado de México	2.4	4	\$360.20	\$864.48	\$1,440.80	\$ -	\$ -
201	AMARANTO El nombre de amaranto o bledo se aplica tanto a la semilla como a la planta de la familia de las amarantáceas, compuesta de 60 géneros y cerca de 800 especies; son plantas herbáceas anuales (noviembre- diciembre). En la actualidad se considera que aproximadamente 60 especies son nativas de América y cerca de 15 provienen de Europa, Asia, África y Australia. Se cultiva tanto en climas tropicales como en semiáridos. La planta de amaranto además de producir la tan abundante y nutritiva semilla, es magnífica productora de quelites; tanto las hojas como las semillas son comestibles. El pequeño fruto contiene una sola semilla lisa de 1 mm de diámetro aproximadamente, brillante y cuyo color puede ser blanco, morado o negro; siendo éstas dos últimas las menos apreciadas, tanto por el color como por el bajo rendimiento obtenido. Para su utilización estas semillas generalmente son tostadas o cocidas.	La Flor de Jalisco	Jalisco , México	6	10	\$72.10	\$432.60	\$721.00	\$ -	\$ -

203	<p>GELATINA DE LECHE Es el producto en forma de gránulos que sirve de base para preparar un gel cuando es hidratado, su materia prima es grenetina pura, azúcar refinado, ácido fumárico, citrato de sodio, sal yodatada, colorantes y diversos saborizantes artificiales. Debe cumplir con las especificaciones de la NOM-F-41-1983. Características físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 2 %, cenizas 3 %, acidez 3 %, grenetina pura 8 % y sacarosa 60 %; mesófilos aerobios 25 000 UFC/g, coliformes 10 UFC/g, hongos y levaduras 500 UFC/g, Salmonella negativo en 25 g, Staphylococcus aureus y Escherichia coli negativo. Características sensoriales: color, olor y sabor característico al registrado en la etiqueta.</p>	Sayes	Puebla , México	60	100	\$56.9 4	\$3,416. 40	\$5,694. 00	\$ -	\$ -
204	<p>HARINA DE TRIGO Producto que se obtiene de la molienda y tamizado de granos de trigo (Triticum vulgare y Triticum durum), sanos, limpios, enteros o quebrados, con eliminación de gran parte del salvado y germen, libre de pericarpio, de tegumentos y de la capa aleurónica del germen; triturada hasta obtener un grado de finura adecuado, con 73% de extracción mínimo, adicionado de blanqueadores u oxidantes permitidos por la SSA, sin adición de conservadores o agentes antimicrobianos. Se clasifica en 1 solo tipo con 3 grados de calidad: Grado I. Harina de trigo para panificación. Grado II. Harina de trigo para galletas. Grado III. Harina de trigo común o estándar. Generalmente adicionada de vitamina B1, B2, niacina, hierro y calcio. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 14% máximo; proteínas (N x 5.7) mínimo para el Grado I: 9.5% y 9% para Grados II y III, fibra cruda máxima para grado I: 0.4%, Grado II: 0.6% y grado III: 0.3%; cenizas máximas para Grado I: 0.55%, para Grado II: 1.0% y grado III: 0.6%; gluten (base húmeda) mínimo: Grado I: 31.3%, Grados II y III: 29.7%. Puede estar enriquecida con tiamina (B1), niacina y riboflavina (B2), hierro, vitamina D y calcio. No debe tener materias extrañas, microorganismos patógenos ni contaminantes químicos que representen riesgo a la salud. Características sensoriales: Color blanco a crema, olor y sabor farináceos, característico sin ranciedad. Textura suave al tacto. Este producto requiere cocimiento para su consumo.</p>	San Blas	Puebla , México	16.8	28	\$13.6 0	\$228.4 8	\$380.8 0	\$ -	\$ -

205	HOJUELAS DE MAIZ Es un producto obtenido del grano del maíz, elaborado con sémola de maíz laminada (con eliminación del hollejo y germen) o harina de maíz, jarabe de malta, sal yodatada, jarabe de azúcar, fosfato tricálcico, fosfato trisódico, carbonato de calcio, con adición de vitaminas y minerales, sometido a calor para dextrinización y secando hasta alcanzar un estado rígido, ligeramente plástico. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 3% máximo, mesofílicos aerobios máximo 10 000 UFC / g, aflatoxinas máximo 20 mcg / kg, coliformes totales < 30 UFC / g, mohos 300 UFC / g máximo, arsénico 0.5 mg / kg máximo, mercurio 0.05 mg / kg máximo, plomo 0.5 mg / kg máximo, cadmio 0.1 mg / kg máximo.	Kellog's	México D.F.	24.6	41	\$37.90	\$932.34	\$1,553.90	\$-	\$-
206	AJAX.	Ajax	México D.F.	46.2	77	\$25.65	\$1,185.03	\$1,975.05	\$189.60	\$316.01
207	CHAROLA TERMICA.	Reyma Mariel	Leon Guajuato	0.6	1	\$240.30	\$144.18	\$240.30	\$23.07	\$38.45
208	CUCHARA DESECHABLE SOPERA	Monarca	México D.F.	27.6	46	\$329.90	\$9,105.24	\$15,175.40	\$1,456.84	\$2,428.06
209	PAPEL ALUMINIO ALUPLUS 400X30.	Aluplus	México D.F.	7.2	12	\$451.80	\$3,252.96	\$5,421.60	\$520.47	\$867.46
210	PAPEL VITAFILM DE 1400 MTS.	Reyma	Guajuato, Mex.	39.6	66	\$598.65	\$23,706.54	\$39,510.90	\$3,793.05	\$6,321.74
211	SERVILLETAS CHARMIN.	Charmin	México D.F.	242.4	404	\$33.40	\$8,096.16	\$13,493.60	\$1,295.39	\$2,158.98
212	VASO DE PLASTICO # 4.	Reyma Mariel	Guajuato, Mex.	19.8	33	\$299.75	\$5,935.05	\$9,891.75	\$949.61	\$1,582.68
213	VASO TERMICO No. 110	Convexmex	Puebla, México	21	35	\$299.90	\$6,297.90	\$10,496.50	\$1,007.66	\$1,679.44
214	VASO DE PLASTICO # 8.	Reyma Mariel	Guajuato, Mex.	156	260	\$15.56	\$2,427.36	\$4,045.60	\$388.38	\$647.30
215	VASO DE PLASTICO # 6.	Reyma Mariel	Guajuato, Mex.	474	790	\$14.94	\$7,081.56	\$11,802.60	\$1,133.05	\$1,888.42
216	PLATO TERMICO PH6 CI 20/24.	Reyma Mariel	Guajuato, Mex.	10.2	17	\$197.60	\$2,015.52	\$3,359.20	\$322.48	\$537.47
217	VAINILLA LIQUIDA.	Sayes	Puebla, México	2.4	4	\$40.90	\$98.16	\$163.60	\$15.71	\$26.18
218	CHAROLA TERMICA 9D 15X22 C/DIV.	Reyma Mariel	Guajuato, Mex.	22.2	37	\$240.30	\$5,334.66	\$8,891.10	\$853.55	\$1,422.58
219	GUANTES ROJOS. Nos. 6, 7 y 8	Vitex	Estado de México	139.8	233	\$24.95	\$3,488.01	\$5,813.35	\$558.08	\$930.14
IMPORTE CON LETRA					SUBTOTAL		\$2,278,860.01	\$3,798,100.02		
DOS MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS UN PESOS 67/100 M.N.					IVA		17,941.66	29,902.77		
TRES MILLONES OCHOCIENTOS VEINTIOCHO MIL DOS PESOS 79/100 M.N.					TOTAL		\$2,296,801.67	\$3,828,002.79		

NOTAS GENERALES:

1.- LAS PARTIDAS 6, 8, 65, 73, 85, 171, 190, 194 Y 202 NO SE HAN ADJUDICADO A NINGÚN PROVEEDOR DEBIDO A QUE LA CANTIDAD A ADJUDICAR ES 0 (CERO) DE ACUERDO AL DICTAMEN ECONÓMICO CON MODIFICACIONES DE MONTOS MÁXIMOS Y MÍNIMOS ENVIADO A ESTA DIRECCIÓN MEDIANTE OFICIO OF/RM/011/2014 DE FECHA 8 DE ENERO DE 2014.-----

2.- LOS LICITANTES ADJUDICADOS SE COMPROMETEN A ENTREGAR LOS BIENES DENTRO DEL TERMINO DEL 01 DE FEBRERO DEL 2014 AL 31 DE MARZO 2014; LAS CONDICIONES DE ENTREGA SON CONFORME AL ANEXO 4 DE LAS BASES: **DE LUNES A VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO Y DÍAS FESTIVOS Y EN LOS HORARIOS QUE SE INDICAN EN EL ANEXO 4** DE ACUERDO A LA NOTA GENERAL 1.-, INCISO 7 DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE FECHA 04 DE NOVIEMBRE DE 2013. ASIMISMO A **GARANTIZAR LOS BIENES EN LA CALIDAD, VICIOS OCULTOS Y CADUCIDAD POR AL MENOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO** DE ACUERDO AL PUNTO 4.4 DE LA BASES DE ESTA LICITACIÓN. -----

3.- SE LE INFORMA A LOS LICITANTES ADJUDICADOS Y REPRESENTANTES DE LA CONTRATANTE, QUE LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO SE LLEVARA A CABO DENTRO DE LOS 5 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA NOTIFICACIÓN DEL PRESENTE FALLO EN EL DOMICILIO DE LA CONVOCANTE, PARA CONOCER LA HORA Y DÍA DE FIRMA, LOS LICITANTES DEBERÁN COMUNICARSE A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS Y ADQUISICIONES EN LOS DÍAS HÁBILES DE 9:00 A 15:00 HORAS, AL TELÉFONO 246 46 5 06 31 EXT. 3711 Y 3712-----

4.- LOS LICITANTES ACEPTAN QUE SI POR CAUSAS IMPUTABLES A ESTOS NO PUDIERAN FORMALIZAR DENTRO DEL PLAZO SEÑALADO EN EL PUNTO ANTERIOR, PERDERÁ A FAVOR DE LA CONVOCANTE LA GARANTÍA QUE HUBIERE OTORGADO, PUDIENDO ESTA ADJUDICAR EL CONTRATO RESPECTIVO AL PROVEEDOR DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 35 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA.-----

5.- LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN PRESENTAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO SOBRE LA BASE DEL 10% DEL MONTO TOTAL, SIN INCLUIR EL I.V.A., LA CUAL SERA PÓLIZA DE FIANZA, CHEQUE CERTIFICADO, DE CAJA O HIPOTECA, AL MOMENTO DE LA FORMALIZACIÓN, CON EL PROPÓSITO DE GARANTIZAR EL DEBIDO CUMPLIMIENTO EN CUANTO A FECHA DE LA ENTREGA DE LOS BIENES, SOSTENIMIENTO DE PRECIO Y CALIDAD Y VICIOS OCULTOS QUE SE REQUIERE. DICHA GARANTÍA DEBERÁ SER ESTRICTAMENTE **A FAVOR DE LA SECRETARIA DE PLANEACIÓN Y FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE TLAXCALA,** AL SER ESTA LA ÚNICA DEPENDENCIA AUTORIZADA POR LEY PARA FUNGIR COMO BENEFICIARIA PARA ESTE TIPO DE GARANTÍA MISMA, QUE SE REMITIRÁ A LA DIRECCIÓN DE TESORERÍA Y CAJA PARA SU GUARDA Y CUSTODIA. -----

6.- SE HACE DEL CONOCIMIENTO DE LOS REPRESENTANTES DE LA CONTRATANTE, QUE UNA VEZ QUE LAS FACTURAS DEL PROVEEDOR SON SELLADAS POR LA MISMA, ACUSANDO EL RECIBO DE LOS BIENES, SE ENTIENDE QUE LOS MISMOS SE ACEPTAN DE CONFORMIDAD, POR LO QUE PARA EL TRAMITE DE PAGO RESPECTIVO NO SERÁN FIRMADAS Y SELLADAS DE VISTO BUENO POR LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS Y ADQUISICIONES QUEDANDO LO SUBSECUENTE EN LA ESTRICTA RESPONSABILIDAD DE LA CONTRATANTE-----

7.- EL PROVEEDOR QUE NO CUMPLA CON LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS EN LOS PLAZOS PACTADOS EN EL CONTRATO, SE LE APLICARA UNA PENA CONVENCIONAL DE 0.7% POR DÍA DE RETRASO, HASTA CINCO DÍAS, A PARTIR DE ESA FECHA LA CONTRATANTE, DETERMINARÁ SI OTORGA UN PLAZO MAYOR, APLICANDO POR CADA DÍA DE RETRASO UNA PENA CONVENCIONAL HASTA LLEGAR MÁXIMO AL 10% DEL MONTO ADJUDICADO ANTES DE I.V.A. O BIEN, SE RESCINDE EL CONTRATO. LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES SERA DE LA ESTRICTA RESPONSABILIDAD DE LA CONTRATANTE. -----

-----**LECTURA Y CIERRE DEL ACTA:** -----

LEÍDA QUE FUE LA PRESENTE ACTA Y NO HABIENDO MAS HECHOS QUE HACER CONSTAR SE DA POR TERMINADA SIENDO LAS **18:35** HORAS DEL DÍA DE SU INICIO, LEVANTÁNDOSE EN ORIGINAL Y ENVIÁNDOSE COPIA ELECTRÓNICA A LOS LICITANTES. -----

REPRESENTANTES

DIR. JORGE CAPIZ JASSO	
------------------------	--

LIC. ALEJANDRA FLORES MONTALVO	
LIC. LORENA DEL CARMEN VÁZQUEZ CHAPA	

-----FIN DE TEXTO-----