



SECRETARÍA DE **SAGARPA**
AGRICULTURA, GANADERÍA,
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION **ASERCA**



SECRETARÍA DE **SE**
ECONOMÍA

**PC-024-2005 PLIEGO DE CONDICIONES
PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL
“MÉXICO CALIDAD SUPREMA”
EN LIMÓN MEXICANO**



CONTENIDO

- 1. OBJETIVOS**
- 2. CAMPO DE APLICACIÓN**
- 3. REFERENCIAS**
- 4. DEFINICIONES**
- 5. SIGNO DISTINTIVO**
- 6. CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN**
- 7. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO**
- 8. ESPECIFICACIONES GENERALES**
- 9. MUESTREO**
- 10. MÉTODO DE PRUEBA**
- 11. MODALIDADES Y PERIODICIDAD DE LOS CONTROLES DE CALIDAD**
- 12. REGLAS PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL**
- 13. RÉGIMEN POR INCUMPLIMIENTO**
- 14. CONCORDANCIA CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS, LAS NORMAS MEXICANAS Y LAS NORMAS O LINEAMIENTOS INTERNACIONALES**
- 15. TRANSITORIO**
- 16. BIBLIOGRAFÍA**
- 17. ANEXOS**
 - 1. CATÁLOGO FOTOGRÁFICO**
 - 2. DECLARACIÓN DE ESPECIFICACIONES GENERALES PARA EL LIMÓN MEXICANO**



PC-O24-2005 PLIEGO DE CONDICIONES PARA LIMÓN MEXICANO CONFORME AL CUAL SE LLEVE A CABO SU CERTIFICACIÓN PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL, MEXICO CALIDAD SUPREMA SEGÚN LO DISPUESTO EN LA LEY FEDERAL SOBRE METROLOGÍA Y NORMALIZACIÓN, Y SU REGLAMENTO.

Este Pliego de Condiciones para Limón Mexicano, se ha elaborado de conformidad con lo previsto para las marcas oficiales, en los artículos 3º, fracción IV-A, 73 y en el Capítulo III del Título IV de la [Ley Federal sobre Metrología y Normalización](#), así como en los artículos 84, 85 y 86 del [Reglamento](#) de dicha Ley.

1. OBJETIVOS

El esquema de marcas oficiales es de aplicación voluntaria y tiene como objetivo desarrollar nuevos mercados de más alto valor, con base en la diferenciación de productos de alta calidad, a través de un signo distintivo (marca oficial), respaldado por certificaciones imparciales e independientes, que asegura al consumidor que el producto que está adquiriendo es de Calidad Suprema.

Con base en lo anterior, el objetivo de este documento es indicar las especificaciones que deben cumplir los limones mexicanos, para poder ostentar la marca oficial que lo identifique como un producto de Calidad Suprema.



2. CAMPO DE APLICACIÓN

El presente pliego de condiciones se aplica a los limones ***Citrus aurantifolia Swingle***. (**Limón Mexicano**); de la familia de las Rutáceas que se producen en los Estados Unidos Mexicanos y que habrán de suministrarse frescos al consumidor.



3. REFERENCIAS

Para la correcta aplicación del presente Pliego de Condiciones, deben aplicarse las siguientes normas mexicanas y normas oficiales mexicanas, y, en su caso, consultarse los lineamientos internacionales siguientes:

- [NOM-030-SCFI-1993](#) Información comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta Especificaciones, publicada en el DOF el 29 de octubre de 1993.
- [NOM-051-SFCI-1994](#) Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, publicada el DOF el 24 de enero de 1996.





NOM-144-SEMARNAT-2004 Que establece las medidas fitosanitarias reconocidas internacionalmente para el embalaje de madera, que se utiliza en el comercio internacional de bienes y mercancías

- NMX-FF-006-1982 Productos alimenticios no industrializados para uso humano – Fruta fresca – Terminología, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de Junio de 1982.
- NMX-FF-009-1982 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano – Fruta fresca - Determinación del tamaño en base al diámetro ecuatorial, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de Junio de 1982.
- NMX-FF-012-1982 Productos alimenticios no industrializados, para uso humano -Fruta fresca - Determinación del contenido de jugo en frutas cítricas en base al peso, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de Junio de 1982.
- NMX-FF-087-SCFI-2001 Productos alimenticios no industrializados para uso humano-Fruta fresca.- Limón Mexicano (*Citrus aurantifolia Swingle*) – Especificaciones, publicada el 21/09/2001 por el Comité Técnico de Normalización Nacional de Productos Agrícolas Pecuarios y Forestales.
- SAGARPA Manual de Buenas Prácticas Agrícolas (1 2 3) y Manual de Calidad (1 2 3) que permitan asegurar la inocuidad en Frutas y Hortalizas Frescas
- SENASICA Lineamientos para la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo en los procesos de producción de frutas y hortalizas para consumo humano en fresco (BPA y BPM), emitidos por el **Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria**, publicadas el 29 de Marzo del 2005.



4. DEFINICIONES

Para los efectos del presente pliego de condiciones se deben consultar las definiciones incluidas en las Normas Mexicanas NMX-FF-006-1982, NMX-FF-087-SCFI-2001, así como las siguientes:

Calidad Suprema

Es la calidad certificada que presenta un producto agroalimentario al garantizar el cumplimiento y valor agregado que brinda el empaque, etiquetado y calidad por atributos (color, sabor, apariencia, textura, etc.), adicionalmente a la minimización y ausencia de riesgos biológicos, químicos y físicos para la salud humana, animal y vegetal.





SECRETARÍA DE
AGRICULTURA, GANADERÍA,
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN | SAGARPA
ASERCA



SECRETARÍA DE
ECONOMÍA | SE

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)

Métodos de cultivo, cosecha, selección, almacenamiento y transporte de productos agrícolas para asegurar su buena condición fitosanitaria y reducir los riesgos de contaminación biológica, química y física.

Buenas Prácticas de Manejo

Se refiere a las prácticas generales para reducir el riesgo físico, químico y microbiano en los alimentos. El término puede incluir tanto las Buenas Prácticas Agrícolas (BPAs) que se emplean en el cultivo, recolección, selección, envase y almacenamiento (en campo y en condiciones de invernadero), como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPMs), en el contexto de los procesos de selección, envase, almacenamiento y transporte.

Bien desarrollado

Es el Limón que presenta las características físicas y químicas propias de la especie y variedad a que corresponde.

Consignación

Cantidad de un producto expedido en una sola vez que corresponde a un contrato particular o un documento de embarque. La consignación puede constar de uno o varios tipos de productos; puede estar compuesta por uno o más lotes de frutas y hortalizas frescas.

Daño

Es cualquier lesión, perjuicio, menoscabo, estropicio, avería, deterioro, contusión, machucamiento, corrupción, pudrición, destrozo, herida, magulladura, laceración o lastimadura provocada por causas externas; ya sea por plagas o enfermedades atribuibles a un mal manejo de las prácticas agrícolas, o por ramas o espinas, o por utensilios, productos químicos, aparatos o máquinas utilizados en el proceso, o por descuido en el manipuleo o permanencia en ambientes inapropiados.

Daño menor

Aquel que no afecta en forma considerable la aceptación del limón por el consumidor; puede ser rozaduras, raspaduras, heridas leves cicatrizadas u otros que sean superficiales y de escasa extensión.

Daño mayor

Es aquel que reduce en forma considerable la aceptación del limón por el consumidor; puede presentarse como evidencias de plagas o enfermedades, heridas cicatrizadas u otros que no afecten la pulpa de la fruta.

Daño crítico

Es aquel que afecta la pulpa del limón y ocasiona el rechazo del mismo por el consumidor; consiste en estados avanzados de ataques de plagas o enfermedades, grietas, heridas no cicatrizadas, magulladuras, picaduras ocasionadas por espinas u otros.





SECRETARÍA DE
AGRICULTURA, GANADERÍA,
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN | SAGARPA
ASERCA



SECRETARÍA DE
ECONOMÍA | SE

Defecto

Es cualquier malformación o deformación provocada por variaciones genéticas, fisiológicas o por efectos climatológicos, que afecte la apariencia o utilidad del producto.

Empaque

Es el conjunto de procesos manuales, mecánicos, físicos y químicos al que se someten los Limones, con la finalidad de seleccionarlos y excluir el que esté fuera de especificaciones, tratarlos con una serie de procesos, clasificarlos y acomodarlos en el envase.

Envase

Es una cobertura destinada a envolver, contener y proteger adecuadamente al Limón de modo que facilite su transporte, almacenamiento y manipuleo, identificándolo para ayudar a su venta.

Envase de Venta o Primario

Es el envase en el que el consumidor recibe el producto y es considerado como una unidad de venta. En el caso de envasar el Limón suelto o a granel (18.2 kg por caja), el Envase Primario es la caja.

Envase Secundario, para Envío o Transporte

Es un envase que generalmente contiene varios envases de venta. En el caso de que el Limón sea preenvasado en unidades de venta menores, ya sea bolsas o mallas (17 bolsas de 1 kg por caja), la caja pasa a ser el Envase Secundario. El Envase Secundario termina su función en el establecimiento de venta minorista.

Embalaje

Son las sobrecoberturas del envase que tiene como finalidad darle al Limón envasado una mayor protección y resistencia al manipuleo, permitiendo el manejo, almacenaje y transporte unitarizado de varios envases. El embalaje no está en contacto con el consumidor final ni con el producto contenido. Como ejemplo tenemos a la agrupación de envases en unidades modulares como son las cargas paletizadas.

Etiqueta

Cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida o sobrepuesta al producto preenvasado o, cuando no sea posible por las características del producto, al envase o al embalaje (ver [NOM-051-SFCI-1994](#)); o bien, folleto o documento que acompañe al producto y que debe entregarse al comprador, salvo que la forma de comercialización no lo permita, en cuyo caso se conservará en poder del vendedor para permitir una correcta identificación del producto y suministrar la información al consumidor que lo solicite. En donde deberá plasmarse el Signo Distintivo de “México Calidad Suprema”.

Limpio

Cuando el limón está libre de tierra, ramas, hojas o cualquier otro tipo de materia extraña.





Lote

Cantidad declarada de producto que se presume tiene características uniformes tomadas de la consignación, y que permite evaluar la calidad de la consignación. Por características uniformes se entiende:

el mismo

- envasador y/o expedidor
- país de origen
- naturaleza del producto
- categoría del producto
- calibre (si el producto esta clasificado por calibres)
- variedad o tipo comercial
- tipo de envase y presentación

Materia extraña

Cualquier material orgánico o inorgánico que no pertenezca al fruto, y que se encuentra presente por contaminación o por manejo no higiénico durante el proceso.

Muestreo

Una serie de muestras primarias, aproximadamente del mismo tamaño, tomadas de diferentes puntos del lote durante la inspección.

Muestra primaria

Envase que se extrae de un lote o, en el caso de control de calidad en línea de productos a granel, es la cantidad de producto que es inspeccionado visualmente en las bandas de selección / clasificación en la empacadora.

Muestra Global

Varias muestras individuales representativas extraídas del lote en cantidad suficiente para permitir una evaluación del mismo en función de todos los requisitos de certificación de este pliego de condiciones.

Muestra reducida

Cantidad representativa de producto obtenida por reducción, si fuera necesario, de la muestra a granel en cantidad suficiente para permitir una evaluación según los requisitos del presente pliego.

Sano

Cuando el limón está libre de enfermedades, heridas, pudriciones, daños producidos por insectos u otras plagas, libre de insectos vivos o muertos, o sus larvas.





5. SIGNO DISTINTIVO

El registro del Signo Distintivo ha sido otorgado por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial en forma exclusiva a las Secretaría de [Economía](#); Secretaria de [Agricultura Ganadería, Desarrollo Rural Pesca y Alimentación](#) y al [Banco Nacional de Comercio Exterior](#).

Es el logotipo que los interesados incorporarán en las etiquetas de cada uno de los envases dirigidos al consumidor final.



6. CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN

6.1 Clasificación

El limón objeto de este pliego de condiciones, solo tiene un grado de calidad: “Calidad Suprema”.

6.2 Designación

El producto objeto de este pliego de condiciones se designa en base a su nombre, color, tamaño y grado de calidad. En la designación, se considera la variedad de Limón Mexicano “Lima Mexicana” (*Citrus aurantifolia* Swingle).



7. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

7.1 Sensoriales

El producto objeto de este Pliego de condiciones, debe cumplir con las siguientes especificaciones sensoriales:

Deben ser limones:

Sin Daños

- Sanos interior y exteriormente
 - Libres de enfermedades
 - Exentos de plagas
 - Exentos de daños causados por plagas
 - Libres de pudrición



- Limpios
 - Exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos químicos o de materia orgánica)
 - Libres de escamas
 - Libres de costras o roña
 - Libres de manchas por contacto
- De consistencia firme
 - Exentos de magulladuras
 - Libres de degradación de la punta floral
- De sabor y olor característicos
 - Exentos de cualquier olor y/o sabor extraño
- De aspecto fresco
 - Libres de manchas de aceite (oleocelosis)
 - Libres de piel dura o seca
 - Libres de daños por baja temperatura
 - Libres de señales de haber sido expuestos a altas temperaturas
- Enteros
 - Con el Pedúnculo adherido, o con muestras de que se separó naturalmente
 - Libres de heridas sin sanar
 - Libres de daño causado por la maquinaria o por las uñas del personal.

Sin Defectos

- Bien desarrollados
 - De forma característica
 - Libres de aberraciones genéticas, de desórdenes fisiológicos
 - Libres de defectos ocasionados por efectos meteorológicos, por desbalance nutricional o por factores del medio (clima, suelo, agua)
 - De textura uniforme
 - De coloración uniforme
 - Exentos de manchas por sombreado

Es característica de este fruto el que, habiendo cicatrizado la unión con el cáliz, éste se desprenda naturalmente, cosa que sucede a los pocos días de haber sido separado del árbol. Por lo que la ausencia natural del cáliz no afecta la condición de “Sin daños”, “Enteros”.

La tolerancia máxima permitida para el Limón Mexicano que no reúna los requisitos de Calidad Suprema estará definida conforme a la tabla siguiente.





Tabla No. 1: Tolerancias de Daños y Defectos

Especificaciones	Tolerancias (%)
Defectos	0
Daños menores	3
Daños mayores	2
Daños críticos	1
Total de daños permitidos,	4





7.2 Color

El Limón Mexicano debe presentar coloración uniforme, pasando del verde oscuro al amarillo conforme avanza su madurez fisiológica. Lo anterior se verifica visualmente de acuerdo a la siguiente relación:

Verde oscuro

PANTONE 350

RGB:35 79 51 HTML:254F33

Verde

PANTONE 357

RGB:32 91 51 HTML:215B33

Alimonado

PANTONE 364

RGB:58 119 40 HTML:3A7728

Caxí

PANTONE 366

RGB:196 229 142 HTML:C4E58E

Amarillo

PANTONE 379

RGB:224 234 104 HTML:E0EA68

Nombrándolo conforme se acerque a cada matiz del pantone.

La tolerancia en producto empacado aplicable a la coloración es del 5%, en número o en peso de los limones que no presenten el color característico del conjunto en el envase o





lote, siempre y cuando se ajusten al rango inmediato superior o inferior, al momento de empacar.

Siendo el Limón Mexicano un fruto no climatérico, no avanzará su madurez fisiológica después de haberse separado del árbol, no aumentará el contenido de jugo, de sólidos solubles (Brix), de ácidos, ni variará la relación entre sus totales, ni otra característica, excepto el color. Se desverdirará, la corteza, perderá clorofila y se manifestarán los carotenoides. Y si el lapso entre el empaque y el consumo es prolongado, definitivamente llegará al Consumidor con una coloración más cercana al Amarillo.

7.3 Contenido de jugo

Los limones objeto de este Pliego de Condiciones deben presentar un grado de madurez fisiológica o punto sazón mínimo, el cual se determina por el contenido de jugo, que no debe ser menor de 30 % en base a su peso.

Es tolerable el 2%, en número o peso de frutas que no satisfagan el requisito de contenido de jugo.

Cabe mencionar que mientras más oscuro sea el color, menor cantidad de jugo se obtendrá.

7.4 Peso y/o Tamaño del Limón

Podrán clasificarse los limones según su peso y/o su tamaño. El empacador debe contar con especificaciones de calidad documentadas que consideren el tamaño solicitado por sus clientes. En caso de no contar con especificaciones de tamaño, el empacador debe basarse en el siguiente cuadro:

Tabla no. 2: Tamaño de Limón Mexicano

Código	Intervalo (mm)	Unidades de producto por kilogramo
1*		
2	32,1 - 35,0	41 - 36
3	35,1 - 37,0	35 - 30
4	37,1 - 39,0	29 - 24
5	39,1 >	Menos de 24

* Para el presente pliego, no se admiten calibres inferiores a 31 mm, por lo que se suprime el código de calibre número 1.

Referencia: Union de Empacadores

Para la clasificación por peso, deberán usarse los gramos (g); pudiendo especificar los gramos que pesa cada Limón (ej. 35g), o la cantidad de limones que contiene un kilogramo (ej. 28/kg). Para ambos casos es necesario mencionar el rango, si lo hubiera, plasmando inicialmente la cifra más pequeña (ej. 31-35g, 28-32/kg).





SECRETARÍA DE
AGRICULTURA, GANADERÍA,
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN | SAGARPA
ASERCA



SECRETARÍA DE
ECONOMÍA | SE

Para la clasificación por tamaño, deberán usarse los milímetros (mm) en concordancia con la tabla anterior.

Es tolerable el 1%, en número o peso de frutas que no satisfagan los requisitos de tamaño indicados en el envase o lote, siempre y cuando se ajusten al rango inmediato superior o inferior, al momento de empaquetar.



8. ESPECIFICACIONES GENERALES.

Es responsabilidad de productores y empaquetadores demostrar mediante evidencias objetivas, el cumplimiento con los requerimientos propios de cada país y/o de cada cliente en cuanto a Condiciones de Higiene, Aspectos Fitosanitarios, Tolerancias a Contaminantes, Lavado y Encerado, Selección, Envasado, Etiquetado, Embalado, Pre-enfriado, Almacenado, Transportación, y Documentación, los cuales, deberán ser indicados por cada cliente, en el formato de “DECLARACIÓN DE ESPECIFICACIONES GENERALES PARA EL LIMÓN MEXICANO” (DECLARACIÓN), que se presenta como anexo al final de este pliego de condiciones.

Dicha DECLARACIÓN deberá ser enviada por el Cliente al Proveedor de Limón y de este al [organismo](#) de certificación al momento de realizar su solicitud. En caso de que los datos contenidos en la “Declaración” sean modificados, estos deben ser actualizados por parte de Proveedor al Organismo de Certificación.

Por la falta de mención de especificaciones generales en la Declaración, se entenderá que no hay requerimientos en específico, que no hay restricciones, y que se acepta la recomendación dada a continuación, en cada rubro.

8.1 Condiciones de Higiene, Aspectos Fitosanitarios y Tolerancias a Contaminantes

Para asegurar la inocuidad del limón mexicano al que se refiere este Pliego de Condiciones, el productor, las cuadrillas de cosecha y el empaquetador involucrados en su manejo deben haber iniciado con la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo de acuerdo con lo establecido en los [LINEAMIENTOS PARA LA CERTIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA CONSUMO HUMANO EN FRESCO](#) vigentes y los requisitos solicitados por el cliente tales como la [Guía para Reducir al Mínimo el Riesgo Microbiano en los Alimentos, en el Caso de Frutas y Vegetales Frescos](#), los Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento de EUREPGAP vigentes, etc. y de ser necesario de acuerdo a un análisis de peligros de la producción y manejo del producto, someter al limón mexicano a un tratamiento poscosecha para disminuir las cargas microbianas.

La necesidad de Autorización Fitosanitaria, el(los) Tratamiento(s) químico(s) y/o térmico(s), el Tratamiento Cuarentenario, la Inspección en el Punto de Ingreso, y/o la(s)





SECRETARÍA DE
AGRICULTURA, GANADERÍA,
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN | SAGARPA
ASERCA



SECRETARÍA DE
ECONOMÍA | SE

Declaración(es) Adicional(es), serán definidas por la legislación del país destino y/o los requerimientos del cliente.

Las tolerancias de residuos de metales pesados y de plaguicidas se determinarán según los límites establecidos por la legislación del país destino y/o los requerimientos del cliente.

Esta información deberá ser mencionada por el Cliente, en la DECLARACIÓN.

8.2 Proceso de Lavado, y Encerado

En los procesos de Lavado y Encerado, los requerimientos específicos de tratamientos y/o aplicación de productos químicos: los Ozonificadores, equipos de Ósmosis Inversa, los Detergentes, los Microbicidas, Desinfectantes, Bactericidas, Germicidas, Fungicidas y/o Antisépticos, Los Antitranspirantes (Ceras y/o Resinas Sintéticas), los Reguladores de Crecimiento, Enzimas, Hormonas, etc. Deberán especificarse en la DECLARACIÓN, mencionando el nombre comercial y el producto activo, y la dosis de aplicación y duración del tratamiento, y cumplir con los requisitos establecidos por el SENASICA en sus lineamientos y formatos de auditoría vigentes.

8.3 Proceso de Selección

Se deben realizar actividades que permitan clasificar los frutos por grado de calidad y tamaño en la empacadora. En el proceso de Selección se podrán hacer exclusiones o inclusiones específicas en base a Color y/o Tamaño y/o Especificaciones Sensoriales, si están explícitamente mencionadas por el Cliente, en la DECLARACIÓN. Registro de calidad del producto empacado deben ser documentados de manera periódica por el empacador como parte de sus actividades internas de control de calidad.

8.4 Envasado

Los limones deben ser envasados siguiendo una rigurosa selección, dejando cada unidad perfectamente presentable y su aspecto global debe ser uniforme, en cuanto a: Tamaño, Color y Acomodo

La parte visible del contenido del envase, deberá ser representativa del conjunto.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente limones del mismo origen.

El acomodo de los limones dentro de cada envase, debe hacerse de tal manera que asegure su protección durante el transporte. Deben ser acomodados en forma compacta de tal manera que se evite su movimiento durante el transporte, pero se debe cuidar de no presionar al grado de ocasionar magulladuras en el fruto.

El producto no debe sobresalir del nivel superior de la caja.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, limpios y de una composición que no pueda causar alteraciones externas o internas al producto.

Los envases utilizados deben reunir las características de calidad, higiene, ventilación, y resistencia para garantizar la manipulación, el aislamiento, el estibado, el enfriamiento, el transporte y conservación adecuada del producto.





SECRETARÍA DE
AGRICULTURA, GANADERÍA,
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION | SAGARPA
ASERCA



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE
ECONOMÍA | SE

Los envases utilizados deberán estar exentos de cualquier material y olor extraño, como pegamento, tintas, humedad, y/o producto diferente al que se va a envasar.

El uso de materiales, especialmente papel, sellos, que lleven especificaciones comerciales, está permitido siempre y cuando la impresión o el etiquetado se realicen con tintas o pegamentos no tóxicos.

Los envases deben ser manipulados con extremo cuidado.

Los requerimientos especiales en cuanto a Material, Dimensiones, Tipo y Estilo del envase, deberán ser indicados detalladamente por el Cliente, en la DECLARACIÓN.

8.5 Etiquetado

Para el marcado o etiquetado se recomienda tener en cuenta las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas [NOM-030-SCFI-1993](#) y [NOM-051-SCFI-1994](#), al incluir:

- El sello de México Calidad Suprema
- “Limón Mexicano en estado fresco”
- “Contenido neto: [el empacado] (“kg” o “g”) al envasar”
- “Color: [el seleccionado] al envasar”
- “Peso: (y/o Tamaño) de cada Limón: [el rango seleccionado] (“g” y/o “mm”) al envasar”
- “Región:” [donde se cultiva o denominación nacional, regional o local]
- “Huerto(s):” [Número(s) de registro de el(los) huerto(s) productor(es)] u otra forma de identificación del huerto
- “Empacador:” [Nombre, domicilio y Número de registro de la empacadora]
- “Envasado el: [fecha de envasado]” en formato: dd/mmm/aaaa u otra forma de identificación equivalente
- “Exportador:” [Nombre del Exportador], en su caso

Las condiciones de Almacenamiento: Temperatura en °C y/o °F, y Humedad Relativa en %, e instrucciones especiales de Manejo, deben ser especificadas. Está permitido usar Pictogramas.

La información anterior deberá figurar en español para su comercialización en el mercado nacional, y en el idioma del país destino para el caso de exportaciones.

Toda la información deberá figurar en las caras exteriores (visibles) del envase o cabeceras de las tarimas.

La adición de información (PLU, EAN, Código de Barras, etc.), la exclusión o modificación a lo anteriormente mencionado, requerido por el Cliente, deberá ser mencionado en la DECLARACIÓN.

8.6 Embalado

El embalaje deberá llevar los materiales permitidos en los mercados meta y se utilizarán de primera calidad (tarimas, flejes, esquineros, cajas, alambre, etc.).



El embalaje deberá hacer llegar el producto en forma óptima al cliente final es decir, deberá cumplir con las restricciones legales, lineamientos estructurales y de mercadotecnia.

En el caso de exportación a los países miembros de NAPPO, se recomienda tener en cuenta la [NOM-144-SEMARNAT-2004](#) (Ver 3 Referencias). Los requerimientos de Material, Dimensiones y Desinfección de las tarimas en su caso, su unitarización y contenerización, y otras especificaciones deberán ser indicados por el Cliente, en la DECLARACIÓN.

8.7 Pre-enfriado.

Se recomienda que la empacadora cuente con los procedimientos para eliminar el calor de campo del producto antes de su almacenamiento y/o transportación.

El almacenamiento en refrigeración puede ser realizado con o sin un pre-enfriamiento.

En el caso de envasado en campo, movilizar el producto en transporte con equipo de refrigeración.

La Temperatura y la Humedad Relativa recomendadas para su almacenamiento son: 9 a 13°C y 85 a 95% respectivamente. Si se requiere alguna variación, debe ser especificada por el Cliente, en la DECLARACIÓN.

8.8 Transporte

El equipo de transporte al destino debe reunir las siguientes características:

Previo a la carga del embarque:

- Caja refrigerada, limpia y cerrada al llegar a la empacadora
- Equipo de refrigeración funcionando correctamente
- Registros de temperatura del equipo de refrigeración, que muestre que alcanza y mantiene las temperaturas requeridas para la conservación del producto

Al cerrar:

- Sello de inviolabilidad del contenedor o transporte, en su caso

Los requerimientos de Temperatura, Humedad Relativa diferentes a las recomendadas en el punto anterior, las Dimensiones y Peso Máximo permitido por unidad de transporte y otras especificaciones relacionadas serán especificados por el Cliente, en la DECLARACIÓN. Se recomienda introducir a la caja del transporte un “data-logger” que registre Temperatura y Humedad Relativa, para que se confirme el mantenimiento de la cadena de frío durante el transporte y se analicen los datos al llegar a destino.

Ninguna combinación de gases en Atmósfera Controlada es recomendable para este producto, pero, si es requerido, deberá especificarse la combinación exacta en la DECLARACIÓN.



La responsabilidad de los transportistas, importadores, corredores y recibidores es a menudo limitada; es difícil comprobar negligencia cuando los productos son manipulados por tantas personas desde el empaque hasta el consumidor, por lo que se sugiere a los embarcadores comprar un Seguro de Carga para cada envío a fin de reducir el riesgo de pérdidas.

El seguro de carga exige un Conocimiento de Embarque o Carta de Porte, según sea el caso, que especifique la responsabilidad que asume el transportista. Si la entrega se hace en la planta de empaque, si el pago se efectúa al demostrar el embarque o si hubo pago anticipado, el beneficiario del seguro deberá ser el destinatario; por lo que las generalidades y los datos del beneficiario, deberán especificarse por el Cliente en la DECLARACIÓN.

8.9. Documentación.

De ser requerido por la legislación y/o el cliente en el mercado destino, es necesario que acompañen al producto:

- Una copia de la Factura o la Remisión
- Certificado de Origen
- Certificado Fitosanitario (Internacional en su caso)
- Formulario de Acta para ser llenado en caso de que en el trayecto hacia su destino sea necesario abrir la caja por motivos oficiales
- Póliza del Seguro
- La Nota de Embarque con
 - Número de Lote
 - Nombre de la línea de transportación
 - Identificación del transporte y de la caja
 - Número de Certificado Fitosanitario

Es responsabilidad del Cliente enumerar en la DECLARACIÓN todos y cada uno de los documentos adicionales necesarios para permitir el ingreso del producto a su País sin detenciones ni demoras, en caso de exportación.

8.10. Otras

Si existiere algún requerimiento no contemplado en los puntos anteriores; si surgiere alguna técnica nueva, o acuerdo, invención, cambio o mejora a o de los rubros mencionados anteriormente que beneficie al Limón Mexicano, expréselo en la parte final de la DECLARACIÓN.





9. MUESTREO

Para verificar las especificaciones sensoriales de color, de tamaño o de peso, y de contenido de jugo del producto objeto de este pliego de condiciones, se debe aplicar un muestreo de común acuerdo entre el proveedor y el comprador, recomendando seguir los siguientes criterios de muestreo:

Los potenciales usuarios de la marca oficial “México Calidad Suprema” deberán dar las facilidades para que se pueda realizar el muestreo e inspección de calidad sin dificultad y pérdida de tiempo y en un lugar adecuado, una mesa de clasificación con iluminación donde puedan inspeccionarse los productos.

El auditor del organismo de certificación determinará el tamaño de la muestra global para poder evaluar el lote a inspeccionar. La inspección de calidad puede ser realizada en producto empacado o con inspección de producto en línea, siempre y cuando las operaciones de la empacadora lo permitan.

La inspección de homogeneidad, las especificaciones sensoriales y la categoría de calidad se realizarán a partir de la muestra global. Una muestra reducida debe ser utilizada para determinar contenido de jugo y calibres.

Realizar el muestreo e inspección de calidad, debe permitir al auditor emitir un dictamen sobre el cumplimiento o no de los requisitos verificados. El plan de muestreo se muestra en la siguiente tabla:

Tabla No. 3: Plan de Muestreo

En el caso de productos envasados (envases de madera, cartón, plástico, bolsas, etc), se seleccionaran al azar muestras según se indica en el siguiente cuadro:

Numero de envases similares en el lote	Numero de envases que deben extraerse, en cada uno que constituye una muestra primaria	Cantidad de envases en porcentaje respecto al lote
Hasta 100	5	5
101-300	7	7-2.33
301-500	9	3-1.8
501-1000	10	2-1
Mas de 1000	15 (como mínimo)	1.5

En el caso de inspección en línea, se debe verificar una cantidad en frutos o peso equivalente al número de envases que deben extraerse mencionados en el plan de muestreo y el cálculo de la muestra global se realiza considerando el peso o número de envases en recepción y no de los productos empacados.





SECRETARÍA DE
AGRICULTURA, GANADERÍA,
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION | SAGARPA
ASERCA



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE
ECONOMÍA | SE

Si, después de haber realizado una inspección de calidad, el auditor llega a la conclusión de que no puede tomar una decisión, tomara mas muestras y expresará los resultados globales como promedios de las dos inspecciones.

El producto debe extraerse completamente del envase para someterlo a las pruebas de inspección; el auditor podrá omitir este paso únicamente si el tipo de envase y la forma de presentación permiten examinar el contenido sin vaciar el envase.

Si se detectan defectos, el auditor determinara el porcentaje respectivo del producto que no se ajusta en número o peso de acuerdo al punto *10.1 Cálculos de porcentajes*, de este pliego.

Los resultados de cada muestra primaria examinada se registraran en una hoja de inspección y se adjuntara al certificado emitido al lote en la modalidad producto o se entregara al empacador en cada auditoria realizada bajo la modalidad por proceso y se archivaran en el expediente que mantiene el organismo de certificación.



10. MÉTODO DE PRUEBA

Para verificar el tamaño del producto objeto de este pliego de condiciones, deben aplicarse los métodos de prueba indicados en la norma mexicana [NMX-FF-009-1982](#).

Para verificar la clasificación por tamaño, el organismo de certificación debe considerar la especificación de tamaño solicitada por el cliente.

Para verificar el contenido de jugo del producto objeto de este pliego de condiciones, debe aplicarse el método de prueba que se describe a continuación:

Método de prueba del contenido de jugo (p / p):

Para realizar la determinación del contenido de jugo, debe utilizarse un extractor de jugo de cítricos manual o automático.

Una vez realizado el muestreo de lote o embarque, se deben tomar al azar al menos 3 frutos de cada envase del total de cajas muestreadas.

Los frutos de la submuestra deben ser pesados.

Posteriormente, todos los frutos deben ser cortados de tal manera que queden expuestas las vesículas de jugo.

Cada mitad del fruto, debe ser colocada en la piña del extractor para ser exprimidos.

Al exprimirlos, debe asegurarse de extraer todo el jugo, para ello debe presionarse con fuerza el fruto con la piña del extractor, o bien en el receptáculo del exprimidor manual, hasta que se observe que las vesículas de jugo queden sin jugo.





SECRETARÍA DE | SAGARPA
AGRICULTURA, GANADERÍA, |
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION | ASERCA



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE | SE
ECONOMÍA

Mientras el jugo es extraído, debe acumularse en un recipiente de peso conocido, asegurándose que el jugo no contenga residuos del fruto, utilizando para ello, un tamiz antes de realizar la medición de su peso.

El peso total de los frutos antes de extraerles el jugo (P1) corresponden al 100% y el peso del jugo extraído (P2) corresponde al % de jugo en la submuestra.

Para calcular el porcentaje, debe multiplicarse P2 por 100 y el resultado dividirlo entre P1. El resultado se reporta como porcentaje de jugo y corresponde al resultado de la prueba.

Una vez realizado el cálculo del porcentaje del jugo extraído, debe compararse con el estándar de referencia (especificación de contenido de jugo en el Pliego de Condiciones). Si el resultado es igual o mayor a la especificación se cumple con el requisito, si no, dicha especificación no se cumple en el lote o embarque inspeccionado.

El resultado debe ser anotado en los registros de control de calidad de la empacadora o del Organismo Certificador.

La empacadora debe contar con un procedimiento documentado que describa el/los método (s) de prueba utilizado (s) y registro (s) de calidad para constatar que se realizan en cada lote (embarque).

10.1 Cálculo de porcentajes

Cuando se conoce el número de unidades contenidas en el envase, el cálculo de porcentajes se debe determinar con base a un conteo de los limones. Cuando las unidades contenidas en el envase se desconocen, el cálculo se debe determinar con base al peso neto (masa neta) de los limones muestreados en relación al peso neto (masa neta) del envase o por otro método equivalente.



11. MODALIDADES Y PERIODICIDAD DE LOS CONTROLES DE CALIDAD

Para evidenciar el cumplimiento con el pliego de condiciones, se tienen dos modalidades y de acuerdo a la modalidad seleccionada, quedará establecida la periodicidad de los controles de calidad:

a) Auditoría del Proceso

La empacadora debe tener establecido como mínimo un sistema con procedimientos y registros documentados de control de calidad, que permita evidenciar ante una auditoría de tercera parte, que las actividades del proceso de recepción de limones, su selección, envase, tratamientos postcosecha, almacenamiento y posterior puesta en el transporte, se realizan permanentemente, con apego a la normativa aplicable, a este Pliego de Condiciones y a las Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo.





Con esta modalidad, el organismo certificador toma como base los resultados de la evaluación de la conformidad que efectúa a una muestra aleatoria de limones, y los confronta con este Pliego de Condiciones, siempre y cuando en una auditoría previa al proceso, se haya evidenciado documentalmente, que se cuenta con los controles sistemáticos y confiables que garantizan un producto de calidad uniforme y constante.

La vigencia de la certificación será de dos años y durante este periodo se llevarán a cabo auditorías de seguimiento semestrales y, en cada ocasión se evaluarán muestras del producto, considerando lo indicado en el punto 9 *Muestreo*, de este Pliego. El organismo de certificación podrá realizar las auditorías aleatorias necesarias, en cualquier momento, con el objeto de vigilar el estricto cumplimiento de este Pliego de Condiciones.

b) Auditoría del Producto

Certificación que se realiza por lote/embarque y que consiste en la verificación permanente por personal del Organismo de Certificación, de las actividades del proceso de recepción de limones, su selección, tratamientos postcosecha, envasado, almacenamiento y posterior puesta en el transporte, y que tiene como objetivo evaluar que dichas actividades se realizan con apego a la normativa oficial aplicable, a este Pliego de Condiciones, a las Buenas Prácticas Agrícolas y a las Buenas Prácticas de Manejo.



12. REGLAS PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL

Cualquier persona que produzca, envase o comercialice Limón Mexicano podrá tener acceso al uso de la marca oficial, siempre y cuando cumpla con las reglas que se establecen para el uso del distintivo, incluyendo el cabal cumplimiento, ante un organismo de certificación acreditado y aprobado, de las especificaciones descritas en este Pliego de Condiciones, la firma de un contrato de sublicencia con el Organismo de Certificación, más los requisitos que se establezcan por las Secretarías de Economía; Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y el Banco Nacional de Comercio Exterior, copropietarios de la Marca Oficial.



13. RÉGIMEN POR INCUMPLIMIENTO

El organismo acreditado en su calidad de licenciatario y sublicenciante tiene la responsabilidad de vigilar el buen uso de dicho distintivo y para esto, actuará conforme a lo establecido en los artículos 76 y 78 de la [Ley Federal sobre Metrología y Normalización](#), 84 al 86 de su [Reglamento](#), 87, 88, 213, 214 y 223 de la [Ley de Propiedad Industrial](#) y 1, 24, 44, 96 y 125 de la [Ley Federal de Protección al Consumidor](#), así como las obligaciones a las que esta sujeto en el contrato de licencia y sublicencia correspondientes sobre el derecho de uso de la marca. Sin perjuicio de la aplicación de las sanciones correspondientes previstas en otros ordenamientos legales.





14. CONCORDANCIA CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS, LAS NORMAS MEXICANAS Y LAS NORMAS O LINEAMIENTOS INTERNACIONALES

Este Pliego de Condiciones tiene concordancia parcial con las normas, reglamentos, estándares, planes de trabajo binacionales y guías; que se mencionan en el apartado 3. Referencias, de este documento.



15. TRANSITORIO

Único.- Como medida preventiva, para reducir los riesgos de contaminación Biológica, Química y Física del limón mexicano, el productor o empacador deberá presentar al Organismo Certificador lo siguiente:

- ✓ Diseño e inicio de operaciones de un programa de Buenas Practicas Agrícolas y/o Buenas Prácticas de Manejo.
- ✓ Análisis microbiológico, fisicoquímico y de residuos tóxicos (metales pesados), de la(s) fuente(s) de abastecimiento de agua (campo y empaque). *Los análisis deberán ser realizados por un laboratorio acreditado conforme a la guía ISO 17025, por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y/o por la Secretaría de Salud.*
- ✓ Contar con un sistema de rastreabilidad, reproducible y verificable.



16. BIBLIOGRAFIA

- 1.- Karder, A . Adet, 1992. Post harvest Technology of Horticultural Crops. "a. Edición. UC Davis.
- 2.- Hardenburg, Robert et. al.1986. [The Commercial Storage of Fruits, Vegetables, and Florist and Nursery Stocks](#), USDA Handbook No. 66, Agricultural Research Service.
- 3.- Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Oficina de Transporte, McGregor, Brian M., 1987, [Manual de Transporte de Productos Tropicales](#). Manual de Agricultura No. 668.
4. CODEX ALIMENTARIUS, 2001. Anteproyecto de directrices del CODEX para el control de la calidad de las frutas y hortalizas frescas, REFERENCIA cl 2001/30-FFV.
- 5.- [ISO 3631 1978 Citrus fruits- Guide to storage](#) emitida por el TC34/SC14, confirmada el 12/08/1999
- 6.- [CODEX ALIMENTARIUS](#) CAC/RCP 44-1995 [Código internacional recomendado de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas](#).
- 7.- [CFSAN Guía para Reducir al Mínimo el Riesgo Microbiano en los Alimentos, en el Caso de Frutas y Vegetales Frescos](#). Food Safety Initiative Staff, HFS-32, del 26 de Octubre de 1998.
- 8.- [U DE CALIFORNIA](#) Indicadores Básicos del Manejo Postcosecha de la Lima. [Recomendaciones para Mantener la Calidad Poscosecha](#).
9. - [FINTRAC Post harvest Handling of Limes](#).
- 10.- [EUREPGAP Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento](#), versión vigente.





17. ANEXOS

17.1 CATÁLOGO FOTOGRÁFICO

17.1.1 Colores



Verde Oscuro



Verde



Alimonado



Caxí



Amarillo

17.1.2 Daños



Tallado



Quemado



Destupado



Picado





17.1.3 Defectos



Alargado



Rayado



Doble



Sombreado





SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION | SAGARPA ASERCA



BANCOMEXT



SECRETARÍA DE ECONOMÍA | SE

17.2 DECLARACIÓN DE ESPECIFICACIONES GENERALES PARA EL LIMÓN MEXICANO

Fecha: (dd/mmm/aaaa)

Datos de la Compañía Compradora

Nombre:
Dirección:
Población y C.P.
Estado o Provincia:
País:
Teléfono / Fax:
Nombre del Responsable:
E-mail:

Datos de la Compañía Proveedorora

Nombre:
Dirección:
Población y C.P.
Municipio y Estado:
País: México
Teléfono / Fax:
Nombre del Responsable:
E-mail:

8.1 Condiciones de Higiene, Aspectos Fitosanitarios y tolerancias a Contaminantes

--

Señalar con que proceso requiere que sea tratada la fruta.





8.2 Procesos o Productos Especiales en el Lavado y Encerado

Lavado	Encerado

Marcar con un SI en caso de requerir la aplicación de algún proceso y si NO dejar en blanco.

8.3 Proceso de Selección

Colores:

PANTONE 350 <small>RGB:35 79 51 HTML:254F33</small>	PANTONE 357 <small>RGB:32 91 51 HTML:215B33</small>	PANTONE 364 <small>RGB:58 119 40 HTML:3A7728</small>	PANTONE 366 <small>RGB:196 229 142 HTML:C4E58E</small>	PANTONE 379 <small>RGB:224 234 104 HTML:E0EA68</small>
Verde Oscuro	Verde	Alimonado	Caxí	Amarillo

Indicar con "SI" los colores requeridos, con "NO" los que deberán excluirse.

Tamaños:

	32.1 a 35.0 mm 35 a 40 / kg 24.4 a 27.7 g	35.1 a 37.0 mm 30 a 34 / kg 28.6 a 33.3 g	37.1 a 39.0 mm 24 a 29 / kg 34.5 a 41.6 g	> 39.0 mm menos de 24 / kg más de 41.6 g	TOTAL
BULTOS					
PRESENTACION					

Indicar las **cantidades** requeridas en los tamaños correspondientes ó mencionar **indistinto** si requiere en sus envíos una mezcla de tamaños en acuerdo al porcentaje de empaque e indique con "NO" los que deberán excluirse.





SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION | SAGARPA ASERCA



SECRETARÍA DE ECONOMÍA | SE

Programación de envíos:

	L	M	M	J	V	S	TOTAL
SEMANA 1							
SEMANA 2							
SEMANA 3							
SEMANA 4							

Deberá realizarse mensualmente una programación.

De los **Defectos**, el único que el Cliente podría permitir es el “Sombreado” (decoloración [falta de Clorofila] producida por haberse desarrollado en contacto con las hojas o con otro Limón).

De ser así, deberá especificar el porcentaje máximo de la superficie que podrá estar afectada, y el porcentaje máximo de Limones que podrán tener este defecto.

Porcentaje de la Superficie %	Porcentaje máximo de Limones %

Área de la Superficie de la Esfera = Diámetro² x 3.1416.

En un Limón de 40 mm de diámetro, una mancha de 4 cm² será del 7.95%; en un Limón de 31 mm de diámetro, esa mancha será del 13.25%.

Porcentaje de Jugo:

En temporada invernal los limones que estén por debajo de los requerimientos especificados en el Pliego de Condiciones (**30% de jugo**) y **cumplen en color y tamaño** podrán ser comercializados si el cliente así lo acepta en este periodo.

ACEPTO	PORCENTAJE MAXIMO %

En caso de aceptar mencionarlo con un “**SP**” y debe de indicar el % máximo de limones por caja por debajo del 30% de jugo.

En temporada de verano la tolerancia máxima es del 2%.





8.4 Envasado

Material

Madera	Cartón Corrugado	Plástico	Otro

Tipo

Estilo

Dimensiones (en centímetros)

Envases MUM ("Modularization, Unitization, Metrication")

Exteriores

Ancho	Largo	Alto

Resistencia a la compresión vertical

En caso de ser Cartón Corrugado: Resistencia al Aplastamiento (Compresión Plana)

Requerimientos especiales en las perforaciones de ventilación

Materiales dentro del envase

Papel	
Perforado	Encerado
Otro	





Envase Primario o de Preenvase

Bolsa (perforada)			Malla o Red		Bandeja moldeada			
Papel	Poli-etileno	Poli-propileno	Plástico	Algodón	Pulpa de Celulosa	Cartón	Plástico Termo-formado	Poliestireno Expandido
Otro								

Proceso

Desinfectado	Flejado	Engrapado	Engomado	Reforzado con cinta
Otro				

Datos complementarios

--

8.5 Forma de pago

COTIZACION	EMPAQUE	EN BODEGA SIN FLETE	BODEGA+FLETE	OTRO:
DIAS				

Todo envío deberá ir acompañado de su cotización y deberá declarar el cliente en cuanto tiempo pagara a partir de la fecha de salida en empaque.





8.6 Etiquetado

En caso de no requerir información adicional o exclusiones o modificaciones, dejar en blanco.

8.7 Embalado

Carga Unitaria en Tarima (Pallet, Plataforma o Paleta).

Si NO se desea la carga unitarizada, poner "NO" en la casilla anterior y pasar al punto 8.7.

Pallet

Marítimo o Estándar MUM (120 x 100 cm)	Europallet (120 x 80 cm)	Para Contenedor Refrigerado de 20' (104 x 100 cm),
Otro		

Checar que corresponda con el tamaño elegido de la caja.

Madera	Plástico
Descartable	Reutilizable
Otro	
Tratamiento Fitosanitario y Barreras no Arancelarias al Pallet	





Estabilización de la carga

Estiba Entrelazada.				
Checar que las dimensiones del Pallet y de las Cajas lo permitan.				
Malla o Red de Tensión	Protectores de Bordos (Esquineros)			
	Madera	Cartón	Plástico	Metal
	Fleje			
	Metálico		Plástico	
Otro				

8.8 Pre-enfriado.

Tratamiento de Pre-enfriado requerido.	
Si es requerido, poner "SI" en la casilla anterior. Si NO se desea la carga pre-enfriada, poner "NO" y pasar al punto 8.8.	
Temperatura	Humedad Relativa
°C	%

Si existe alguna variante a las especificaciones sugeridas en el Pliego de Condiciones, indicarlas en las casillas anteriores.

8.9 Transportación

Transporte Refrigerado.	
Si es requerido, poner "SI" en la casilla anterior. Si NO se desea la carga refrigerada, poner "NO" y pasar al punto de Barreras.	
Temperatura	Humedad Relativa
°C	%

Si existe alguna variante a las especificaciones sugeridas en el Pliego de Condiciones, indicarlas en las casillas anteriores.

Atmósfera Controlada	

Barreras no Arancelarias

Dimensiones exteriores máximas	Peso máximo
Cm	kg
Otras	





Seguro

Datos del Beneficiario

8.10. Documentación.

Documento	Descripción y Contenido

Especifique el Nombre del documento y su descripción y contenido.

8.11. Otras

Especifique cualquier otra indicación que considere que pueda ayudar al Proveedor a brindarle un buen servicio.

