

Dirección de Prestaciones Médicas
Unidad de Atención Médica
Coordinación de Unidades de Medicas de Alta Especialidad
División Institucional de Cuadros Básicos de Insumos para la Salud

Grupo 4 Cereales

Existen 51 claves

Fecha de última revisión JULIO 2014

Contenido

| | |
|-------------------------------------|----|
| GRUPO 4 CEREALES | 3 |
| SUBGRUPO: 401 AMARANTO | 3 |
| SUBGRUPO: 402 ARROZ | 11 |
| SUBGRUPO: 403 AVENA | 19 |
| SUBGRUPO: 404 CEBADA | 34 |
| SUBGRUPO: 405 | 36 |
| SUBGRUPO: 406 TRIGO | 49 |

GRUPO 4 CEREALES

SUBGRUPO: 401 AMARANTO

| Clave | Genérico |
|---|-----------------------------|
| 480 401 0100 | AMARANTO EN SEMILLA |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | AMARANTO |
| Area | Sección |
| ABARROTÉS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | BLEDO Amaranthus sp. |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | + |
| Descripción General | |
| <p>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.</p> <p>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.</p> | |
| Presentación | |
| A granel por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>El amaranto ha sido descrito por la Academia Nacional de Ciencias de Estados Unidos como "El mejor alimento de origen vegetal para consumo humano". La semilla es excelente fuente de calcio (247 mg), su relación P/Ca varía entre 1.9 a 2.6, contiene 13% de proteínas; se encuentra en el quinto lugar entre los cereales con un alto contenido en proteínas que es más del doble que el de otros cereales, es fuente importante de lisina y arginina que son limitantes</p> | |

en otros cereales. En comparación, presenta doble cantidad de lisina que el trigo y 3 veces más que el maíz. La calificación química de su proteína va del 70 al 80% de alta digestibilidad, siendo la valina, isoleucina, treonina y leucina sus aminoácidos limitantes, aún cuando este último está en mayor cantidad que en otros cereales. En general tiene un alto contenido de aminoácidos esenciales y un adecuado balance de los mismos. Es un cereal con alto contenido en fibra (7%), principalmente amilopectinas (50%) sólo la supera la harina de maíz nixtamalizada, el salvado de trigo y el germen de trigo. La semilla contiene potasio, magnesio, cinc, cobre, manganeso, níquel y hierro (3.4 mg/100) de baja disponibilidad por su contenido de fitatos que lo atrapan, contiene vitaminas como tiamina, riboflavina, niacina, vitaminas C y A, tiene un alto contenido de grasas (7%) en comparación a otros cereales que influye en su aporte calórico, de los cuales el principal ácido graso insaturado que contiene es el linoléico. La semilla de color oscura contiene taninos, contiene fitatos aunque en menor cantidad que el maíz. Contiene una coenzima (HMG-CoA) con actividad biológica con efecto hipocolesterolemiante en humanos.

Factor de Riesgo

No está indicado en dietas que requieren disminuir el consumo de fibra como en cirugía y resección intestinal, colitis, endoscopías de colon, urografías, síndrome de intestino corto y diverticulitis. Por su contenido de fibra y fitatos se disminuye la absorción de oligoelementos. El ácido fítico se combina con el calcio para formar fitato de calcio, insoluble e incapaz de absorberse. Por su alto contenido proteico y de potasio no se recomienda en la insuficiencia renal crónica y en aquellos pacientes con restricción proteica. Aunque desde el punto de vista botánico es distinto a otros granos con gluten por lo que puede desencadenar procesos alérgicos en personas sensibles.

Utilidad

En dietas hiperenergéticas e hiperproteicas es una excelente fuente de proteínas de origen vegetal, por su contenido de calcio es útil en la prevención de osteoporosis, en mujeres embarazadas y postmenopáusicas. Se recomienda incluirlo en la alimentación del niño, adolescente, adulto y anciano, por el equilibrio en su contenido nutricional. Se recomienda en pacientes que requieren un mayor consumo de fibra como en diabetes mellitus, obesidad, hipertensión arterial, estreñimiento y diverticulosis entre otros. En la insuficiencia renal crónica puede ser útil para incrementar el aporte de aminoácidos esenciales. Por su perfil de aminoácidos esenciales, alta digestibilidad de su proteína y contenido de fibra es útil en pacientes con insuficiencia hepática, ya que en ensayos clínicos ha mostrado la posibilidad de controlar la encefalopatía hepática.

Criterios de Calidad

Las semillas deben estar limpias, sanas, exentas de plagas y libres de humedad exterior anormal.
Se debe comprobar el peso neto a la entrega del producto.

Conceptos Tecnológicos

Tres meses después de la floración cuando la planta ha alcanzado su madurez y altura (2 m aproximadamente), se corta cerca del suelo, se deja secar de la planta 2 a 3 días y se separan las semillas mediante tamices o cribas (coladeras). La semilla se debe limpiar para que sea

casi blanca ya que la semilla negra tiene factores antinutricionales. Se acepta un máximo de 0.5 % de impurezas. La industrialización de la semilla da lugar a diversos productos como el tradicional dulce de alegría y otros productos.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciprofloxacina interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono causando hiperglucemia. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de los hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de proteínas. La kanamicina, la colchicina y la neomicina reducen la absorción de proteínas. La primidona, la carbamacepina y el naproxeno inhiben la absorción de calcio. Los inmunosupresores y la furosemida aumentan la excreción de calcio. La tetraciclina y la neomicina disminuyen la absorción de hierro. El disulfiram aumenta la excreción de hierro, el albendazol, el ácido acetilsalicílico, la carbamacepina y la tetraciclina incrementan la excreción urinaria de vitamina C. La isoniazida provoca agotamiento de niacina. La pravastatina con la fibra dietaria disminuye su absorción.

| Clave | Genérico |
|------------------------|----------------------------------|
| 480 401 0300 | CEREAL DE AMARANTO TIPO C |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | AMARANTO |
| Area | Sección |
| ABARROTOS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | + |

Descripción General

Es el producto elaborado de harina con concentrado proteico de amaranto, con harina de avena, leche en polvo, proteína aislada de soya, azúcar, maltodextrina y saborizantes (plátano o manzana). Adicionado con vitaminas: C, niacina y tiamina (56 %, 53 % y 40% respectivamente de la ingestión diaria recomendada, IRD), B2, B6 y B12 y minerales: hierro y calcio (58.4 % y 33.5 % de las IRD). Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 1.6 a 5.8%, proteínas de 16.2 a 17%, grasa de 5 a 6.8%, hidratos de carbono de 66.1 a 72.3%, kilocalorías de 382 a 418/ 100g. Cuenta total de mesofílicos aerobios máximo 10,000 UFC/g, cuenta total de hongos y levaduras máximo 50 UFC/g, Cuenta total de coliformes en placa menor de 10 UFC/g E. coli negativo en 25 g. Salmonela sp negativo en 25 g, Staphylococcus aureus negativo en 25 g. Características sensoriales: Color, olor y sabor

| | |
|--|-----------------------------|
| farináceo, sin ranciedad. | |
| Presentación | |
| En bolsas aluminizadas y plastificadas de 250 g. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| Una ración de papilla que se prepara con 125 ml de agua y 40 g de cereal aporta: 160 kilocalorías, 6.64 g de proteínas de excelente valor biológico, 2.68 g de grasas, 27.4 g de hidratos de carbono, 3.48 g de fibra, 5.84 mg de hierro, 34.8 mg de sodio, 268 mg de calcio, 268 UI de vitamina A, 1.16 UI de vitamina E, 22.4 mg de vitamina C, 0.12 mg de vitamina B6, 0.24 mcg de vitamina B12 y 7.2 mcg de ácido fólico. | |
| Factor de Riesgo | |
| Por su alto contenido de proteínas no se recomienda en pacientes con restricción proteica. No contiene gluten, sin embargo por ser un producto elaborado con leche entera en polvo, no es apto para pacientes con intolerancia a la lactosa. Por su contenido energético y de hidratos de carbono, debe controlarse su ingesta en diabetes y obesidad. Por su contenido de fibra, en gastroenteritis, colon irritable, cirugía y resección intestinal. | |
| Utilidad | |
| En lactantes a partir de los 12 meses de edad, pacientes con problemas bucodentomaxilares, geriátricos, desnutridos y oncológicos. Por su contenido energético para pacientes con requerimientos calóricos elevados. En dietas con alto contenido en fibra, tienen efecto benéfico en enfermedades crónico degenerativas como diabetes mellitus y obesidad, coadyuvando a disminuir las concentraciones séricas de triglicéridos y colesterol en dislipidemias y enfermedades cardiovasculares. En la insuficiencia renal crónica puede ser útil para incrementar el aporte de aminoácidos esenciales. Por su perfil de aminoácidos esenciales, alta digestibilidad de su proteína y contenido de fibra es útil en pacientes con insuficiencia hepática, ya que en ensayos clínicos ha mostrado la posibilidad de controlar la encefalopatía hepática. | |
| Criterios de Calidad | |
| El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedores o cualquier otra materia extraña. Su vida media de anaquel es de 12 meses. | |
| Conceptos Tecnológicos | |
| El producto se elabora con un concentrado proteico de amaranto (<i>Amarantum COPRAM</i>), resultado de un proceso mecánico de molienda y separación aérea por densidad de partícula sin la intervención de procesos químicos. La proteína concentrada en forma de harina se somete a un proceso de cocción a baja temperatura (80°C) para aumentar digestibilidad sin degradación del aminoácido lisina. El producto final se elabora mediante la mezcla de todos los insumos de la fórmula en una mezcladora de pantalón con barra intensificadora. La mezcla final se envasa en una formadora selladora de bolsas en ambiente controlado. Es un producto instantáneo. | |
| Interacción con Medicamentos | |
| La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciprofloxacina | |

interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono causando hiperglucemia. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de los hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de proteínas. La kanamicina, la colchicina y la neomicina reducen la absorción de proteínas. La primidona, la carbamacepina y el naproxeno inhiben la absorción de calcio. Los inmunosupresores y la furosemida aumentan la excreción de calcio. La tetraciclina y la neomicina disminuyen la absorción de hierro. El albendazol, el ácido acetilsalicílico, la carbamacepina y la tetraciclina incrementan la excreción urinaria de vitamina C. La isoniacida provoca agotamiento de niacina. La pravastatina con la fibra dietaria disminuye su absorción.

| Clave | Genérico |
|---|-----------------------------|
| 480 401 0400 | DULCE DE AMARANTO |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | AMARANTO |
| Area | Sección |
| ABARROTÉS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| Alegría | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | + |
| Descripción General | |
| Es el producto que se obtiene de la semilla del amaranto blanco la cual se remoja (aproximadamente por 12 horas), escurre y calienta hasta que revienta, se mezcla con jarabe espeso de piloncillo o miel hasta formar una pasta que se extiende sobre obleas de harina en cajas o charolas de madera, se deja secar y se raciona en forma circular o cuadrada; se puede decorar con pasas, nueces, coco rayado y semilla de calabaza o cacahuete. | |
| Presentación | |
| Individual, por pieza de 30 g a 60 g, envuelto en papel celofán o bolsa de plástico. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| Es excelente fuente de calcio (247 mg), su relación P/Ca varía entre 1.9 a 2.6, contiene 13% de proteínas; tiene un alto contenido de aminoácidos esenciales y un adecuado balance de los mismos. Es un cereal con alto contenido en fibra (7%), principalmente amilopectinas (50%), tiene un alto contenido de grasas (7%) principalmente como ácido linoléico. Contiene potasio, magnesio, cinc, cobre, manganeso, níquel y hierro 3.4 mg/100 de baja disponibilidad por su contenido de fitatos que atrapan hierro y lo hacen inaccesible para el organismo, contiene vitaminas como tiamina, riboflavina, niacina, vitaminas C y A, kcalc. Dependiendo de | |

la mezcla de azúcares y mieles empleadas en la formulación, puede tener un rango de 30 a 45 % de mono y polisacáridos.

Factor de Riesgo

Por su contenido en fibra no está indicado en dietas que requieren disminuir su consumo como en cirugía y resección intestinal, colitis, endoscopías de colon, urografías, síndrome de intestino corto. Por su alto contenido proteico y de potasio no se recomienda en la insuficiencia renal crónica y en aquellos pacientes con restricción proteica. Por su contenido en azúcares simples no es útil en diabéticos o con intolerancia a los hidratos de carbono. Al elaborarse con miel de abeja no se recomienda en pacientes alérgicos al polen.

Utilidad

Se recomienda en dietas hiperenergéticas e hiperproteicas, es una excelente fuente de proteínas de origen vegetal, por su contenido de calcio es útil en la prevención de osteoporosis, en mujeres embarazadas y postmenopáusicas. Se recomienda incluirlo en la alimentación del niño, adolescente, adulto y anciano, por el equilibrio en su contenido nutrimental. Recomendable en pacientes que requieren un mayor consumo de fibra, en estreñimiento y diverticulosis.

Criterios de Calidad

Las semillas deben estar limpias, sanas, exentas de plagas y libres de humedad exterior. Su textura debe ser firme pero no dura. El dulce de amaranto debe estar envuelto para evitar su contaminación. Se debe comprobar el peso neto a la entrega del producto.

Conceptos Tecnológicos

Una vez que la semilla se calienta hasta que revienta, se mezcla con jarabe espeso de piloncillo o miel (purificada con espumaderas para que quede libre de materias extrañas, se concentra y clarifica al ser sometida a temperaturas entre 40 ° C y 50 ° C para impedir que se cristalice) hasta formar una pasta que se extiende sobre obleas de harina en cajas o charolas de madera, se deja secar y se raciona en forma circular o cuadrada. Los procesos de exposición térmica para producir el efecto de reventado o expansión de la semilla, pueden producir una degradación de la proteína al reducir la concentración de lisina que es termolábil.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciprofloxacina interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono causando hiperglucemia. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de los hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de proteínas. La kanamicina, la colchicina y la neomicina reducen la absorción de proteínas. La primidona, la carbamacepina y el naproxeno inhiben la absorción de calcio. Los inmunosupresores y la furosemida aumentan la excreción de calcio. La tetraciclina y la neomicina disminuyen la absorción de hierro. El disulfirán aumenta la excreción de hierro. El albendazol, el ácido acetilsalicílico, la carbamacepina y la tetraciclina incrementan la excreción urinaria de vitamina C. La isoniacida provoca agotamiento de niacina. La pravastatina con la fibra dietaria disminuye su absorción. Los diuréticos reducen la tolerancia a los hidratos de carbono.

| Clave | | Genérico | |
|--|--|---------------------------------------|--|
| 480 401 0500 | | DULCE TIPO MAZAPAN DE AMARANTO | |
| Grupo | | SubGrupo | |
| 4. CEREALES | | AMARANTO | |
| Area | | Sección | |
| ABARROTÉS | | | |
| Clave de la Variedad | | Nombre de la Variedad | |
| | | | |
| Sinónimos | | Nombre Científico | |
| | | | |
| Area | | Servicios | |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | | TODOS | |
| Requisitos para su uso | | Costo | |
| | | + | |
| Descripción General | | | |
| <p>Producto elaborado mediante la mezcla y emulsificación de proteína concentrada de amaranto, aislado de soya, harina precocida de avena, azúcar y maltodextrina, en forma de dulce tipo mazapán, de diferentes sabores. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 2.48% máximo, cenizas 1.66% máximo, extracto etéreo máximo 18.60%, proteína (N x 5.85) mínimo 14%, fibra cruda 0.15%, pH 6.7, aflatoxinas máximo 20 ppb. Cuenta total de mesófilos aerobios = máximo 5000 UFC/g, salmonella ausente en 25 g, E. Coli ausente en 25 g, coliformes en placa < 10 UFC/g, coliformes por N.M.P. máximo 0.3 UFC/g, Estafilococos ausentes en 25 g. UFC/g. Características sensoriales: Textura cremosa-polvosa típica del mazapán con sabor y color diversos: cajeta, nuez, vainilla, amaranto, cacahuete o chocolate.</p> | | | |
| Presentación | | | |
| En pieza de 25 g, con envoltura de polipropileno transparente. | | | |
| Desecho Máximo | | Factor de Corrección | |
| 0% | | 1.0 | |
| Conceptos Nutriológicos | | | |
| <p>Una ración de 25 g aporta 119 kcal, 3.52 g de proteínas, con una calidad química de la proteína de 92%, tiene una relación calórica - proteica 3:1; 15.75 g de hidratos de carbono, adicionada con una mezcla de vitaminas y minerales. Tiene un alto contenido de grasas y aceites de origen vegetal.</p> | | | |
| Factor de Riesgo | | | |
| <p>Por su alto contenido proteico en la insuficiencia renal crónica y en aquellos pacientes con restricción proteica. Por su consistencia en pacientes con problemas respiratorios. Por su elevado aporte de hidratos de carbono, debe controlarse su ingesta en intolerancia a la glucosa, diabetes, obesidad e hipertrigliceridemia.</p> | | | |

| |
|--|
| Utilidad |
| Por su aporte energético se recomienda para pacientes con dietas hiperenergéticas, es una excelente fuente de proteínas de origen vegetal, en mujeres embarazadas. Se recomienda incluirlo en la alimentación del niño, adolescente, adulto y anciano, por el equilibrio en su contenido nutrimental. |
| Criterios de Calidad |
| El producto debe estar cubierto por una envoltura de polipropileno transparente, libre de fragmentos de insectos, cuerpos extraños y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña. Tiene una vida de anaquel de 12 meses. |
| Conceptos Tecnológicos |
| El producto se elabora con un concentrado proteico de amaranto (<i>Amarantum COPRAM</i>), resultado de un proceso mecánico de molienda y separación aérea por densidad de partícula sin la intervención de procesos químicos. La proteína concentrada en forma de harina se somete a un proceso de cocción a baja temperatura (80°C) para aumentar digestibilidad sin degradación del aminoácido lisina. El producto final se elabora mediante la mezcla de todos los insumos de la fórmula en una mezcladora de pantalón con barra intensificadora. La mezcla final pasa a una máquina de prensado mecánico para darle forma y compactación al producto. El control de peso se hace mediante dosificación volumétrica en las cavidades de prensado. El producto se envuelve mediante película termosellable de polipropileno en el grupo de sellado de la máquina prensadora. |
| Interacción con Medicamentos |
| La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciprofloxacina interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono causando hiperglucemia. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de los hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de proteínas. La kanamicina, la colchicina y la neomicina reducen la absorción de proteínas. |

SUBGRUPO: 402 ARROZ

| Clave | Genérico |
|---|-----------------------------|
| 480 402 0100 | ARROZ INTEGRAL |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | ARROZ |
| Area | Sección |
| ABARROTÉS | Nombre de la Variedad |
| Clave de la Variedad | |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| Arroz palay | Oryza sativa |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL | HOSPITAL |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | +++ |
| Descripción General | |
| <p>Es 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.</p> <p>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.</p> | |
| Presentación | |
| En bolsa de polietileno de 500 g a 1000 g. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>Es buena fuente de energía (360 kcal/100g) y de hidratos de carbono (77.40 g/100 g), principalmente complejos como el almidón; en comparación al arroz pulido, aporta el doble de fibra (4%) y fósforo, el triple de calcio y de niacina, contiene 106 mg de magnesio (5 veces más), es bajo en grasas (1.9%) y sodio. Por el contenido de grasa del germen, se puede enranciar fácilmente. No contiene gluten.</p> | |
| Factor de Riesgo | |
| <p>Por su contenido de fibra y fitatos su consumo en exceso puede inhibir la absorción de oligoelementos por lo que no se recomienda en enfermedades asociadas con deficiencia de calcio. Por su textura no es útil en pacientes neurológicos, con problemas de deglución, con disfagia. Su hierro es poco disponible por lo que no es recomendable en anemia, por su contenido de fósforo no se recomienda en pacientes con insuficiencia renal crónica, por su fibra no se debe incluir en dietas con bajo residuo, para cirugía, resección intestinal, síndrome de intestino corto, colitis, peritonitis. Por su cascarilla debe vigilarse su ingesta en niños</p> | |

menores. Entre las micotoxinas que se encuentran en este cereal son las aflatoxinas B1 que forman hepatomas; la ocratoxina provoca degradación hepática, necrosis renal o enteritis.

Utilidad

En pacientes con alergias al gluten; por el tipo de hidratos de carbono y la fibra que contiene, se recomienda en diabetes mellitus, obesidad, enfermedades cardiovasculares y dislipidemias (con control en su consumo); por su contenido energético, es útil en enfermedades hipermetabólicas, por su fibra es poco cariogénico. Útil en el tratamiento de la diverticulosis y estreñimiento atónico.

Criterios de Calidad

Debe estar libre de plagas, de olor a enranciamiento o a cualquier otro olor objetable desde el punto de vista comercial. Al hacer la selección del producto, hay que verificar la limpieza de los empaques, observar que el producto esté libre de cuerpos extraños y enmohecimiento visibles. No deben contener granos perjudiciales, dañados de arroz rojo y % de arroz de clases contrastantes de las permitidas por la SSA.

Conceptos Tecnológicos

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciprofloxacina interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono causando hiperglucemia. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de los hidratos de carbono. La ranitidina destruye la tiamina y disminuye la absorción de vitaminas. El gel de aluminio, magnesio y la digoxina disminuye la absorción de vitaminas hidrosolubles principalmente tiamina. El metronidazol inhibe la absorción del fósforo. La giseofulvina, la cimetidina, fenobarbital, disulfuran y la espironolactona aumentan la excreción renal de magnesio. La isoniacida provoca agotamiento de niacina. La furosemida aumenta la excreción de magnesio y reduce la tolerancia a los hidratos de carbono. La pravastatina con la fibra dietaria disminuye su absorción.

| Clave | Genérico |
|------------------------|-----------------------|
| 480 402 0200 | ARROZ PULIDO |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | ARROZ |
| Area | Sección |
| ABARROTOS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | Oryza sativa |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | + |

| | |
|---|-----------------------------|
| Descripción General | |
| <p>El arroz pulido es el grano maduro, sano y limpio de <i>Oryza sativa</i> sometido a procesos industriales de descascarillado y pulido para la eliminación de la cáscara, el germen y la cutícula que constituye el salvado. El grano es pulido blanco o ligeramente amarillento nacarado, de 5 a 7mm por 3 mm, con extremos alargados. Existen 3 variedades dependiendo de la longitud que son: granos largos, medianos o cortos; con 4 grados de calidad en orden descendiente: México extra, México 1, 2 y 3, aún cuando se comercializa como super extra, extra, comercial y popular de acuerdo al % de granos quebrados que contengan y al límite máximo de defectos permitidos. En México la variedad que más se cultiva es del Grupo Indica con 2 tipos de granos: largo y delgado (tipo Sinaloa) y oblongo, grande con "panza blanca" (tipo Morelos). Para el IMSS se autoriza el grano con calidad super extra y extra.</p> | |
| Presentación | |
| En bolsas de polietileno o en cajas de cartón de 1000 g. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>Es buena fuente de hidratos de carbono principalmente complejos como el almidón y de energía. No contiene gluten. Aporta por cada 100g: 2 g de fibra, 104 mg de fósforo, es alto en potasio (214 mg), bajo en grasas, sodio y calcio, su contenido proteico es de 6 a 8 g de buena calidad, con cantidades considerables de valina y arginina, limitante en lisina, aún cuando en menor proporción que el trigo y el maíz. Por el proceso de pulido del arroz disminuye casi en su totalidad su contenido vitamínico principalmente de tiamina cuya deficiencia causa Beri-beri y de otras vitaminas del complejo B, así como de minerales y proteínas. Las vitaminas del complejo B que quedan en el endospermo, se pierden con una cocción prolongada o al añadir una cantidad excesiva de agua; por lo que para evitar pérdidas nutrimentales el arroz se debe lavar lo menos posible y cocinarlo al vapor. Para elevar la calificación química (CQ) de sus proteínas se sugiere la complementación con leguminosas en la siguiente proporción: 90.4 g de arroz + 9.6 g de frijol = 91.4% de CQ, 91.5 g de arroz + 8.5 g de lenteja = 90.7% de CQ, 90.4 g de arroz + 9.6 g de haba = 88.3% de CQ, 87.2 g de arroz + 12.8 g de garbanzo = 91.8% de CQ.</p> | |
| Factor de Riesgo | |
| <p>No se recomienda para pacientes neurológicos con problemas de deglución, por su alto contenido de almidón, tiene efecto retencionista que lo hace cariogénico. Por su contenido energético y de hidratos de carbono debe controlarse su ingesta en diabetes mellitus y obesidad. Por su contenido en fitatos reduce la digestibilidad de los hidratos de carbono e inhibe la absorción de macro y micronutrientes. Entre las micotoxinas que se encuentran en este cereal están las aflatoxinas B1 que forman hepatomas, la ocratoxina provoca degradación hepática, necrosis renal, enteritis.</p> | |
| Utilidad | |
| <p>En pacientes con alergias al gluten; por el contenido de hidratos de carbono complejos que contiene se recomienda en pacientes con diabetes mellitus y obesidad. Por su bajo contenido en sodio y grasa en cardiopatías, hepatopatías, ascitis y nefropatías; por su almidón que lo</p> | |

hace astringente se utiliza en exacerbaciones agudas de enfermedad de colon irritable, obstrucción intestinal parcial, enteropatía inflamatoria y diarrea. Cocido es útil en las dietas con bajo contenido en residuo y blandas. Es adecuado para iniciar la ablactación cuando no existe disponibilidad de cereal precocido de arroz para lactantes. Por su contenido energético es útil en enfermedades hipermetabólicas.

Criterios de Calidad

Comprobar el peso neto de entrega y calidad solicitada. Se debe recibir arroz de calidad super extra o extra. El arroz pulido para todos los grados, debe estar libre de plagas y de olor a enranciamiento o cualquier otro olor objetable desde el punto de vista comercial, libre de cuerpos extraños, granos quebrados, dañados, estrellados, manchados, oscuros y yesosos. En el empaque se debe especificar que es "arroz pulido". Al hacer la selección del producto, hay que verificar la limpieza de los empaques, observar que el producto esté libre de hongos visibles.

Conceptos Tecnológicos

El arroz seco con cáscara se procesa por medio del siguiente mecanismo conocido como molienda: La selección inicia en los molinos, en tambores pasa por máquinas donde se corta, cierne y eliminan basuras; pasa por rodillos (descascaradores) con presión diferente de acuerdo a las diversas variedades de arroz para quitar el hollejo, transportándose a un "separador" de granos limpios, pasando a un segundo descascarador para eliminar por fricción las capas exteriores de la cáscara y el germen de los granos de arroz, enseguida pasan por cepillos que eliminan la capa interna de la cáscara o pulimento, pasa por clasificadoras y finalmente a las "acabadoras" donde se recubre con talco (ex profeso) y glucosa para dar mayor brillo o lustre.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono.

La espironolactona reduce la tolerancia de los hidratos de carbono. La ranitidina destruye la tiamina y disminuye la absorción de vitaminas. El gel de aluminio y magnesio y la digoxina disminuyen la absorción de vitaminas hidrosolubles principalmente tiamina. La isoniacida provoca agotamiento de niacina. La pravastatina con la fibra dietaria disminuye su absorción.

| Clave | Genérico |
|--|---|
| 480 402 0300 | CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO TIPO A |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | ARROZ |
| Area | Sección |
| ABARROTOS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| Cereal de arroz para papillas (de 1 solo cereal) | |
| Area | Servicios |

| | |
|---|-----------------------------|
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | +++ |
| Descripción General | |
| <p>Producto obtenido a partir del descascarillado y molienda de granos limpios y sanos de arroz (<i>Oriza sativa</i> L.), antioxidantes y emulsificantes, sometido a un tratamiento térmico adecuado para su cocimiento y a la acción enzimática de diastasas o amilasas, para obtener el desdoblamiento del almidón en unidades estructurales de excelente absorción por el tracto digestivo del infante. Clasificado como tipo A: simple (sólo de harina de arroz). Adicionado con vitaminas y minerales (sodio 3% máximo). Por las acciones enzimáticas y de cocción previa, se diluye en forma instantánea, Su forma puede ser en hojuelas o granulados que no requieran cocimiento posterior para su consumo. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad máxima 7%, cenizas de 3 a 5%, proteínas (N x 5.75) de 6 a 8%, extracto etéreo de 0.5 a 2% y fibra cruda de 0.4 a 0.9%. Sin materias extrañas. Mesofílicos aerobios máximo 10 000 UFC/g, Salmonella sp en 25 g negativo, Coliformes totales en 0.1 g negativo. Características Sensoriales: Color, olor y sabor característico del arroz. Textura característica de la forma física del producto.</p> | |
| Presentación | |
| En lata metálica o en sobre laminado (polipropileno biorentado con aluminio y polietileno de baja densidad) de 300 g. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>Este cereal es un producto de un sólo grano fortificado con hierro, calcio, fósforo, vitamina C, niacina, vitamina E, vitamina D3, vitamina A, tiamina y riboflavina. Contiene 79% de almidones y 8% de proteínas. Contiene más sodio que el arroz pulido en un rango de 100 a 330 mg de acuerdo a la marca, así mismo el contenido de hierro varía de 19 a 40 mg.</p> | |
| Factor de Riesgo | |
| <p>No se recomienda antes del tercero o cuarto mes de vida; por inmadurez intestinal cuando no existe la cantidad suficiente de amilasa salival y pancreática para desdoblar los hidratos de carbono del cereal. Su ingestión en exceso puede originar obesidad en los lactantes. No se recomienda cuando hay estreñimiento y en pacientes que requieren abundante residuo. Por su contenido de almidón es cariogénico, ya que se adhiere a la placa dental. Usar mayor cantidad del líquido indicado para hidratar el cereal provoca la reducción proporcional de las vitaminas y minerales presentes.</p> | |
| Utilidad | |
| <p>Al inicio de la ablactación a partir del cuarto mes de vida. Para su preparación debe usarse leche materna o la fórmula indicada al lactante, jugo de las frutas autorizadas a la edad o agua. Es de muy fácil digestión. Se recomienda como coadyuvante en casos de pérdida de líquidos asociados con procesos diarreicos, por su contenido de almidones y por proveer co-transportadores de fluidos y electrolitos. Es útil en pacientes con problemas del aparato digestivo (patologías gastrointestinales, cáncer de estómago e intestino) por su fácil</p> | |

absorción. En problemas bucodentomaxilares, disfagias y en pacientes geriátricos.

Criterios de Calidad

Conforme a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-131-SSA1-1995 Bienes y Servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales, debe contener instrucciones sobre la preparación en forma escrita o gráfica, así como la forma de conservación y almacenamiento. Contenido nutrimental por 100 g o por porción. Etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, lote de fabricación, leyenda "Hecho en México", ingredientes en orden descendente señalando el % de aditivos y su función. El envase debe garantizar su calidad; una vez abierto el producto, debe mantenerse bien tapado en un lugar fresco y seco. Después de prepararse la mezcla, el producto que no se consuma debe desecharse.

Conceptos Tecnológicos

El someter el cereal a la acción enzimática usando diastasas o amilasas con la finalidad de desdoblar las cadenas largas de los hidratos de carbono y hacerlas de fácil asimilación y da como resultado un sabor dulce muy suave; posteriormente se pasteuriza y deshidrata, se adiciona de vitaminas y minerales en mezcla seca. Listo para reconstituirse con agua, jugo o leche de acuerdo al requerimiento del lactante. Para envasar este producto, se emplea una lata metálica con atmósfera controlada de gas inerte (nitrógeno), protegiendo contra reacciones indeseables de enranciamiento; garantizando desde su envasado una vida de anaquel de 12 a 24 meses. En caso de bolsa laminada, el material es polipropileno biorientado con aluminio y polietileno de baja densidad. El envase debe ser de material resistente que proteja el producto y calidad sanitaria que evite contaminación y no altere sus características sensoriales.

Interacción con Medicamentos

El consumo de estos medicamentos se da principalmente en adultos. La tetraciclina y la neomicina disminuyen la absorción de hierro. El disulfirán eleva la excreción urinaria de hierro. La primidona, el naproxeno, la carbamacepina, la fenitoína, la tetraciclina y la neomicina inhiben la absorción de calcio. Los inmunosupresores y la furosemida aumentan la excreción urinaria de calcio. La carbamacepina, los corticoesteroides y la primidona inhiben la absorción de fósforo. El albendazol, el ácido acetilsalicílico, la carbamacepina y la tetraciclina incrementan la excreción urinaria de vitamina C. El albendazol aumenta la excreción urinaria de las vitaminas. La ranitidina destruye la tiamina y disminuye la absorción de vitaminas.

| Clave | Genérico |
|----------------------|------------------------|
| 480 402 0400 | HARINA DE ARROZ |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | ARROZ |
| Area | Sección |
| ABARROTES | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |

| | |
|--|-----------------------------|
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | ++ |
| Descripción General | |
| <p>Producto obtenido mediante la molienda y tamizado de granos de arroz (<i>Oriza sativa</i> 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.</p> | |
| Presentación | |
| Envase de cartón, con bolsa interior de papel o celofán u otro material compuesto de 250 g a 500 g. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>Es buena fuente de hidratos de carbono, principalmente complejos como el almidón y de energía, aporta por cada 100 g: 2 g de fibra, 104 mg de fósforo y potasio (214 mg), aún cuando por las cantidades que se utilizan por ración, no es significativo, es bajo en grasas, sodio y calcio, su contenido proteico es de 6 a 8 g de buena calidad, con cantidades considerables de valina y arginina, limitante en lisina, aún cuando en menor proporción que el trigo y el maíz. Por el proceso de pulido del arroz disminuye casi en su totalidad su contenido vitamínico principalmente de tiamina cuya deficiencia genera Beri-beri y de otras vitaminas del complejo B, así como de minerales y proteínas. Las vitaminas del complejo B que quedan en el endospermo se pierden con una cocción prolongada o añadiendo una cantidad excesiva de agua. Sin embargo se puede adicionar de vitamina A, tiamina, riboflavina y niacina que cubren entre el 29 y el 53 % de las IDR. No se emplea para fabricar pan ordinario por la pobreza en gluten.</p> | |
| Factor de Riesgo | |
| <p>Por su elevado índice glucémico y aporte de energía, es factor de riesgo en diabetes mellitus, hipoglucemia reactiva, obesidad e hipotiroidismo e hipertrigliceridemia, Por su efecto astringente, no se recomienda en el estreñimiento. Cuando se proporciona como atole en substitución de la leche o con menor cantidad de ésta, se reduce la proporción de proteínas y otros nutrimentos.</p> | |
| Utilidad | |
| <p>En todo tipo de dietas; para niños, por no contener gluten, se usa en enfermos con alergia al gluten del trigo. En enfermedades diarreicas por su efecto astringente (bajo control medico).</p> | |

Para incrementar el aporte energético de la dieta.

Criterios de Calidad

De acuerdo a la Ley General de Salud y la Norma Oficial Mexicana: Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. No debe tener sabor y olor diferente al característico o materias extrañas. Debe ser de color blanco, uniforme y su consistencia debe ser de polvo fino. El etiquetado debe llevar la denominación del producto, marca, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México".

El producto debe ser envasado en recipientes de un material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación y deterioro exterior.

Conceptos Tecnológicos

El proceso comprende las siguientes operaciones: Maceración, degerminación, molturación, separación de las fibras y separación de las proteínas de los almidones por concentración y posteriormente secado por centrifugación.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono.

La espironolactona reduce la tolerancia de los hidratos de carbono. La ciprofloxacina interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono causando hipoglucemia.

SUBGRUPO: 403 AVENA

| Clave | Genérico |
|--|-----------------------------|
| 480 403 0100 | AVENA INTEGRAL |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | AVENA |
| Area | Sección |
| ABARROTÉS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| Cereal de avena y otros ingredientes "Para desayuno" | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| Bajo estricto control por ser de mayor costo que otros. | +++ |
| Descripción General | |
| <p>Producto alimenticio elaborado con harina de avena integral, salvado de avena, harina entera de trigo, azúcar, maltodextrina, extracto de malta, melazas, azúcar, bicarbonato de sodio, sal y harina de maíz. Con adición de vitaminas y minerales. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 3% máxima. De acuerdo al proyecto de NOM 147- SSA 1 1996: Mesofílicos aerobios 10 000 UFC / g máximo, coliformes totales < 30 UFC / g máximo, hongos 300 UFC / g máximo, arsénico máximo 0.5 mg/ kg, mercurio máximo 0.05 mg/ kg, plomo máximo 0.5 mg/ kg, cadmio máximo 0.1 mg/ kg Características sensoriales: Textura crujiente, color, olor y sabor característicos a los ingredientes empleados, sin olores extraños o rancios.</p> | |
| Presentación | |
| <p>El cereal de avena puede variar en hojuelas, rejillas o cuadros de acuerdo a la marca del producto, envasado en bolsa de plástico o de papel impermeable dentro de una caja de cartón de 435 g.</p> | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>Una porción (1 taza - 57 g) aporta: 210 kilocalorías, hidratos de carbono, alto en fibra (6 g) de la cual la mitad es soluble y la otra es insoluble, proteínas 7 g, poca cantidad de grasas (3g) y sodio (210 mg) adicionado con buen aporte de hierro (16.20 mg), vitaminas del complejo B como conservadores tiamina, riboflavina, niacina, B 6, contiene pequeñas cantidades de vitamina A, C y E, fósforo, calcio,</p> | |
| Factor de Riesgo | |
| <p>Un consumo excesivo es contraindicado en las deficiencias de oligoelementos, calcio y hierro, ya que por su contenido de ácido fítico puede reducir la absorción formando fitato de calcio.</p> | |

Su consumo excesivo en dietas hipoenérgicas como en la diabetes mellitus, obesidad, hipotiroidismo. Por su alto contenido de proteínas en la insuficiencia renal crónica, síndrome nefrótico e insuficiencia hepática. Por su contenido de fibra puede producir un efecto laxante en padecimientos diarreicos; es de alto riesgo en dietas de poco y mínimo residuo, así como para estudios radiológicos de colon o urografías y endoscopías por colon. Por su contenido de gluten en pacientes con enfermedad celiaca o intolerancia al gluten, asimismo puede producir trastornos de malabsorción. En enfermedades cardiovasculares debe vigilarse su ingesta por el contenido de sodio. No se recomienda su consumo en niños menores de 7 meses.

Utilidad

Por su aporte de fibra soluble y como resultado de múltiples investigaciones, la FDA ha reconocido la utilidad del consumo de cereal de avena y de avena integral en la disminución de la presión arterial, del colesterol total y de las LDL (lipoproteínas de baja densidad) y un efecto en la prevención de enfermedades cardiovasculares, a través de múltiples estudios, lo anterior en función a su contenido de fibra soluble con b-glucanos.

Existen recomendaciones de una ingestión de 3 g/día de fibra soluble con b-glucanos que se obtienen con 60 g de avena o 40 g de avena integral para disminuir el colesterol sanguíneo en un 5%. El tipo de fibra que contiene favorece el tránsito intestinal, lo que lo hace recomendable en estreñimiento y diverticulosis, asimismo tiene un efecto benéfico en pacientes con diabetes mellitus y trastornos metabólicos. Por su consistencia es adecuado para pacientes edéntulos o anciano cuando se prepara con leche. Para la prevención de anemia por su alto contenido de hierro, sugiriéndose que para favorecer la biodisponibilidad del hierro consumirlo en presencia de vitamina C.

Criterios de Calidad

El producto debe ser envasado con un material resistente que proteja el producto y la calidad sanitaria, que evite su contaminación, no altere su calidad ni características sensoriales. Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión permanente visible e indeleble, con nombre y marca comercial y/o símbolo del fabricante, texto del contenido neto, cantidad expresada en kilogramos o gramos, nombre y domicilio del fabricante y razón social, número de lote de fabricación, la leyenda "Hecho en México", lista de ingredientes en orden descendente señalando el % de aditivos y función, así como información nutricional como lo señala la Secretaría de Salud. Tiene una vida de anaquel de 9 meses siguientes a la fecha de su fabricación. Una vez abierto el producto debe mantenerse en lugar fresco y seco.

Conceptos Tecnológicos

Se mezclan los ingredientes, la masa así formada se adiciona con vitaminas y minerales, es extruída con la forma característica, secada y empacada.

Interacción con Medicamentos

El consumo de estos medicamentos se da principalmente en adultos. La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de los hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de proteínas. El captopril eleva la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. Los inmunosupresores, la furosemida y las tiazidas elevan la excreción urinaria de

potasio. La colchicina disminuye la absorción de potasio. La pravastatina se ve afectada su absorción por la presencia de fibra. La nifedipina y las tiazidas aumentan la excreción urinaria de sodio, potasio, magnesio, cinc, riboflavina y agua. La levodopa aumenta la excreción urinaria de sodio y potasio. La espironolactona aumenta la excreción de sodio, magnesio y calcio. La tetraciclina disminuye la absorción de calcio, hierro, magnesio, xilosa, aminoácidos y lípidos. La colestiramina disminuye la absorción de grasas, hierro, carotenos, vitaminas A, D, K y folacina. Las sulfamidas decrecen el folato y el hierro sérico, vitamina K y vitaminas del complejo B. La D-penicilamina reduce los valores de cinc, cobre y hierro lo que causa disgeusia e hipogeusia.

| Clave | | Genérico |
|---|--|----------------------------------|
| 480 403 0200 | | AVENA LAMINADA (HOJUELAS) |
| Grupo | SubGrupo | |
| 4. CEREALES | AVENA | |
| Area | Sección | |
| ABARROTOS | | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad | |
| | | |
| Sinónimos | Nombre Científico | |
| Hojuelas de avena | Avena sativus | |
| Area Servicios | | |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS | |
| Requisitos para su uso | Costo | |
| | De + a ++ (Variable según la región y época del año) | |
| Descripción General | | |
| <p>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 a grisáceo, ligero olor a nueces, sin rastros de humedad; al abrir el empaque, guardar en un lugar fresco y seco. Contiene fítatos.</p> | | |
| Presentación | | |
| En bolsa de polietileno o bote de cartón de 400 g a 1000 g. | | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección | |
| 0% | 1.0 | |

Conceptos Nutriológicos

Fuente de energía e hidratos de carbono, contiene 16% de proteína, por lo que se le considera el segundo cereal más importante por su aporte proteico después del germen de trigo; sus lípidos (6%) son con base de ácidos grasos poliinsaturados, el ácido linoleico constituye del 40 al 45 % de los ácidos grasos totales, del 25 al 30 % de oleico y del 15 al 18 % palmítico. Contiene gluten, la mayoría de sus proteínas son del tipo de la glutenina (65 a 70 %), (15 %) de albúminas y (15 %) de globulinas, su estructura química es semejante a las de la caseína de la leche. Las proteínas de la avena superan en arginina y lisina al arroz, trigo y maíz y son de buena calidad. Sus aminoácidos limitantes son lisina, metionina, y treonina. Por su alto valor nutrimental, se debe favorecer su consumo entre la población. Es buena fuente de fibra (10 g/100g) principalmente soluble (6.6%) como gomas y b glucanos, además de fibra insoluble. Rica en potasio, calcio, hierro y vitaminas del complejo B, pobre en sodio. Contiene un poliglucano que es soluble en agua caliente y forma una solución viscosa. Entre las micotoxinas que se pueden encontrar en este cereal están las aflatoxinas B1 que llegan a formar hepatomas.

Factor de Riesgo

Un consumo excesivo es contraindicado en las deficiencias de oligoelementos, calcio y hierro, ya que por su contenido de ácido fítico puede reducir la absorción formando fitato de calcio. Su consumo excesivo en dietas hipoenergéticas como en la diabetes mellitus, obesidad e hipertiroidismo es de riesgo por su elevado contenido de hidratos de carbono. Por su alto contenido de proteínas y potasio en la insuficiencia renal crónica, síndrome nefrítico e insuficiencia hepática. Por su contenido de fibra no se recomienda en las dietas de poco y mínimo residuo, para estudios radiológicos de colon o urografías y endoscopías por colon. Asimismo puede producir un efecto laxante en diarreas. Por su contenido de gluten en pacientes con enfermedad celiaca o intolerancia al gluten, asimismo puede producir trastornos de malabsorción. Entre las micotoxinas que se encuentran en este cereal son las aflatoxinas B1 que forman hepatomas.

Utilidad

Por su aporte de fibra soluble y como resultado de múltiples investigaciones la FDA ha reconocido la utilidad del consumo del cereal de avena y de avena integral en la disminución de la presión arterial, del colesterol total y de las LDL (lipoproteínas de baja densidad) y su efecto en la prevención de enfermedades cardiovasculares a través de múltiples estudios. Lo anterior en función a su contenido de fibra soluble con glucanos. Existen recomendaciones de una ingesta de 3 g/día de fibra soluble con b glucanos, que se obtienen con 60 g de avena ó 40 g de avena integral para disminuir el colesterol sanguíneo en un 5%. Por su pobre contenido de sodio y generosa en potasio en la hipertensión arterial. El tipo de fibra que contiene favorece el tránsito intestinal, lo que la hace recomendable en el estreñimiento y diverticulosis, así como tiene efecto benéfico en pacientes con diabetes mellitus y trastornos metabólicos. Para favorecer la biodisponibilidad del hierro se recomienda consumirlo en presencia de vitamina C. Puede ser una alternativa cuando no se cuente con el cereal precocido, debiendo vigilar su cocción y textura.

Criterios de Calidad

De acuerdo a la Ley General de Salud y la Norma Oficial Mexicana: Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. No debe tener sabor y olor diferente al característico o materias extrañas. Debe ser de color blanco, uniforme y su consistencia debe ser de polvo fino. El etiquetado debe llevar la denominación del producto, marca, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México".

El producto debe ser envasado en recipientes de un material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación y deterioro exterior.

Conceptos Tecnológicos

El producto se somete e industrializa comenzando cuando el endospermo se quiebra o se muele, convirtiéndolo en hojuelas mediante la compresión de las partículas entre rodillos, que se cuecen y secan en un horno a fin de desarrollar un sabor tostado y adquirir texturas duras y quebradizas que se requieren (reduciendo su humedad a un 3%). La molienda de la avena comprende un proceso de 6 etapas: limpieza, secado, centrifugado para separar el grano del hollejo, graduación del grano, corte y formación de la hojuela. Depende de su grosor, el tiempo de cocción que varía de 1 a 5 minutos.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de los hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de proteínas. El captopril eleva la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. Los inmunosupresores, la furosemida y las tiazidas elevan la excreción urinaria de potasio. La colchicina disminuye la absorción de potasio. La pravastatina se ve afectada su absorción por la presencia de fibra.

| Clave | Genérico |
|------------------------|--|
| 480 403 0300 | AVENA COMBINADA CON SEMOLA DE TRIGO |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | AVENA |
| Area | Sección |
| ABARROTOS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| Avena tres minutos | Avena sativus |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | De + a ++ (Variable según la región y época del año) |

| Descripción General | |
|--|-----------------------------|
| <p>Es el producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de avena sanos, limpios y salvado de trigo (exentos de materia terrosa, parásitos, hongos, impurezas y microorganismos), 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 a grisáceo, ligero olor a nueces, sin rastros de humedad; al abrir el empaque, guardar en un lugar fresco y seco. Contiene fítatos.</p> | |
| Presentación | |
| <p>En bolsa de polietileno o bote de cartón de 400 g a 1000 g.</p> | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>Fuente de energía e hidratos de carbono, contiene 16% de proteína, por lo que se le considera el segundo cereal más importante por su aporte proteico después del germen de trigo; sus lípidos (6%) son con base de ácidos grasos poliinsaturados, el ácido linoléico constituye del 40 al 45 % de los ácidos grasos totales, del 25 al 30 % de oleico y del 15 al 18 % palmítico. Contiene gluten, la mayoría de sus proteínas son del tipo de la glutenina (65 a 70 %), (15 %) de albúminas y (15 %) de globulinas, su estructura química es semejante a las de la caseína de la leche. Las proteínas de la avena superan en arginina y lisina al arroz, trigo y maíz y son de buena calidad. Sus aminoácidos limitantes son lisina, metionina, y treonina. Por su alto valor nutrimental, se debe favorecer su consumo entre la población. Es buena fuente de fibra (10 g/100g) principalmente soluble (6.6%) como gomas y b glucanos, además de fibra insoluble. Rica en potasio, calcio, hierro y vitaminas del complejo B, pobre en sodio. Contiene un poliglucano que es soluble en agua caliente y forma una solución viscosa. Entre las micotoxinas que se pueden encontrar en este cereal están las aflatoxinas B1 que llegan a formar hepatomas.</p> | |
| Factor de Riesgo | |
| <p>Un consumo excesivo es contraindicado en las deficiencias de oligoelementos, calcio y hierro, ya que por su contenido de ácido fítico puede reducir la absorción formando fitato de calcio. Su consumo excesivo en dietas hipoenérgicas como en la diabetes mellitus, obesidad e hipertiroidismo es de riesgo por su elevado contenido de hidratos de carbono. Por su alto contenido de proteínas y potasio en la insuficiencia renal crónica, síndrome nefrítico e insuficiencia hepática. Por su contenido de fibra no se recomienda en las dietas de poco y mínimo residuo, para estudios radiológicos de colon o urografías y endoscopías por colon. Asimismo puede producir un efecto laxante en diarreas. Por su contenido de gluten en pacientes con enfermedad celiaca o intolerancia al gluten, asimismo puede producir</p> | |

trastornos de malabsorción. Entre las micotoxinas que se encuentran en este cereal son las aflatoxinas B1 que forman hepatomas. No se recomienda su consumo en niños menores de 7 meses.

Utilidad

Por su aporte de fibra soluble y como resultado de múltiples investigaciones la FDA ha reconocido la utilidad del consumo del cereal de avena y de avena integral en la disminución de la presión arterial, del colesterol total y de las LDL (lipoproteínas de baja densidad) y su efecto en la prevención de enfermedades cardiovasculares a través de múltiples estudios. Lo anterior en función a su contenido de fibra soluble con glucanos. Existen recomendaciones de una ingesta de 3 g/día de fibra soluble con b glucanos, que se obtienen con 60 g de avena ó 40 g de avena integral para disminuir el colesterol sanguíneo en un 5%. Por su pobre contenido de sodio y generosa en potasio en la hipertensión arterial. El tipo de fibra que contiene favorece el tránsito intestinal, lo que la hace recomendable en el estreñimiento y diverticulosis, así como tiene efecto benéfico en pacientes con diabetes mellitus y trastornos metabólicos. Para favorecer la biodisponibilidad del hierro se recomienda consumirlo en presencia de vitamina C.

Criterios de Calidad

De acuerdo a la Ley General de Salud y la Norma Oficial Mexicana: Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. No debe tener sabor y olor diferente al característico o materias extrañas. Debe ser de color blanco, uniforme y su consistencia debe ser de polvo fino. El etiquetado debe llevar la denominación del producto, marca, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México".

El producto debe ser envasado en recipientes de un material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación y deterioro exterior.

Conceptos Tecnológicos

El producto se somete e industrializa comenzando cuando el endospermo se quiebra o se muele, convirtiéndolo en hojuelas mediante la compresión de las partículas entre rodillos, que se cuecen y secan en un horno a fin de desarrollar un sabor tostado y adquirir texturas duras y quebradizas que se requieren (reduciendo su humedad a un 3%). La molienda de la avena comprende un proceso de 6 etapas: limpieza, secado, centrifugado para separar el grano del hollejo, graduación del grano, corte y formación de la hojuela. Depende de su grosor, el tiempo de cocción que varía de 1 a 5 minutos.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de los hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de proteínas. El captopril eleva la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. Los inmunosupresores, la furosemida y las tiazidas elevan la excreción urinaria de potasio. La colchicina disminuye la absorción de potasio. La pravastatina se ve afectada su absorción por la presencia de fibra.

| Clave | Genérico |
|---|---|
| 480 403 0400 | CEREAL DE AVENA PRECOCIDA TIPO A |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | AVENA |
| Area | Sección |
| ABARROTES | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| Cereal de avena para papilla (de 1 solo cereal) | Avena sativus L. |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | +++ |
| Descripción General | |
| <p>Producto alimenticio obtenido de la molienda de semillas de avena, sano, limpio, descascarillado, prensado, libre de tegumentos sometidos a tratamiento térmico adecuado para inactivar las enzimas precocidas adicionadas o no de nutrimentos, ingredientes opcionales: sal yodada (sodio 0.3% máximo), que no requieren cocimiento posterior para su consumo por las acciones enzimáticas y de cocción previa; los aditivos alimentarios permitidos son de acuerdo a la NOM 086- SSA1- 1994: Antioxidantes: Tocoferoles (300 mg por kilogramo de grasa), palmitato de ascorbilo (200 mg por kilogramo de grasa), ácido ascórbico y sales de sodio y potasio (50 mg/kg de grasa) y lecitina 0.5%, emulsificantes: lecitina 1%, mono y diglicéridos de ácidos grasos 1.5%, saborizantes extracto de vainilla 5 mg/100 g de producto. Adicionado con vitaminas y minerales como lo establece la NOM-131-SSA1-1995 Bienes y Servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Especificaciones físicas químicas y microbiológicas: 7% máximo de humedad, cenizas entre 2 y 2.5%, proteínas de 14 a 16%, extracto etéreo de 6 a 9%, fibra cruda de 1.2 a 1.6%. Mesofílicos aerobios 10 000 UFC/g máximo, hongos y levaduras 50 UFC/g máximo, Salmonella spp en 25 g negativo, Staphylococcus aureus en 1g negativo, coliformes fecales en 0.1 g negativo, exento de materia extraña. Características sensoriales: Color, olor y sabor característicos de la avena. Es un producto instantáneo, listo para reconstituirse con agua, jugo o leche (de acuerdo a la edad del lactante), de acuerdo a las instrucciones marcadas en el envase.</p> | |
| Presentación | |
| En lata metálica o en sobre laminado (polipropileno biorentado con aluminio y polietileno de baja densidad) de 300 g. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |

| |
|--|
| <p>Conceptos Nutriológicos</p> <p>Aporta 66% de hidratos de carbono y 16% de proteínas, grasas 5.5% constituidas por ácidos grasos polinsaturados, alto en calcio (757 mg), potasio (339 mg), hierro (40 mg), fósforo (528 mg) y vitamina A (666 UI). Contiene 8 g/100 g de fibra. El riesgo de usar gran cantidad de líquido para hidratar el cereal, es la reducción proporcional de las vitaminas y minerales presentes.</p> |
| <p>Factor de Riesgo</p> <p>No se recomienda en niños con funciones limitadas del aparato digestivo, lactantes menores de 3 meses, ya que no existe la cantidad suficiente de amilasa salival y pancreática para desdoblar los carbohidratos del cereal. El uso temprano de cereales precocidos disminuye la absorción de calcio y puede favorecer raquitismo. El abuso de los cereales puede originar obesidad. En pacientes adultos dependiendo del contenido de sodio no se recomienda en pacientes cardiopatas y en insuficiencia renal. Por su alto contenido en calcio en hipercalcemia y en la formación de cálculos renales. Un exceso en el consumo de calcio por arriba de la IDR puede inhibir la absorción de hierro y cinc. Su uso debe ser moderado en diabetes e hipertrigliceridemia. Un aporte excesivo de hierro puede alterar el funcionamiento normal del sistema inmunológico.</p> |
| <p>Utilidad</p> <p>Para favorecer la biodisponibilidad del hierro adicionado, mineral esencial en las etapas tempranas de la vida, se recomienda que sea consumido en presencia de vitamina C. Por esta razón se recomienda su ingesta en presencia de jugos de frutas con alto contenido de esta vitamina, autorizados a la edad del lactante o con leche materna o fórmula láctea indicada para el bebé o agua. Útil para la ablactación de lactantes a partir del cuarto mes de vida. Es recomendado por su contenido de fibra como coadyuvante en casos de estreñimiento y en pacientes que requieren abundante residuo; por su consistencia es adecuado para edéntulos. Por su contenido de hierro es útil en la prevención y tratamiento de anemia.</p> |
| <p>Criterios de Calidad</p> <p>Conforme a lo establecido en la NOM-131-SSA1-1995 Bienes y Servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, lote de fabricación, leyenda "Hecho en México", ingredientes en orden descendente, información nutriológica y técnica de preparación. Instrucciones para se mezcla con líquidos. El producto debe ser envasado con un material resistente, cartón de cara blanca o dentro de una bolsa de plástico o de papel celofán o aluminio que proteja el producto y la calidad sanitaria, que evite su contaminación y no altere su calidad ni sus características sensoriales. No se recomienda su consumo después de 20 días de abierta la lata bien tapada en lugar fresco y seco. Después de prepararse la mezcla, el producto que no se consuma debe desecharse.</p> |
| <p>Conceptos Tecnológicos</p> <p>El someter el cereal a la acción enzimática usando diastasas o amilasas con la finalidad de desdoblar las cadenas largas de los hidratos de carbono y hacerlas de fácil asimilación, da como resultado un sabor dulce muy suave; posteriormente se pasteuriza y deshidrata, se</p> |

adiciona de vitaminas y minerales en mezcla seca, formando hojuelas muy delgadas que facilita su hidratación con poca cantidad de líquido. Listo para reconstituirse con agua, jugo o leche de acuerdo al requerimiento del lactante. Para envasar este producto, se emplea una lata metálica con atmósfera controlada de gas inerte (nitrógeno), protegiendo contra reacciones indeseables de enranciamiento; garantizando desde su envasado una vida de anaquel de 12 a 24 meses. En caso de bolsa laminada, el material es polipropileno biorientado con aluminio y polietileno de baja densidad. El envase debe ser de material resistente que proteja el producto y calidad sanitaria que evite contaminación y no altere sus características sensoriales.

Interacción con Medicamentos

El consumo de estos medicamentos se da principalmente en adultos. La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de los hidratos de carbono. La primidona y la carbamacepina inhiben la absorción de calcio. La tetraciclina y la neomicina disminuyen la absorción de hierro. El disulfiram aumenta la excreción de hierro. La D-penicilamina reduce los valores de hierro. La pravastatina se ve afectada su absorción por la presencia de fibra.

| Clave | Genérico |
|---|---|
| 480 403 0500 | CEREAL DE AVENA PRECOCIDA TIPO B |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | AVENA |
| Area | Sección |
| ABARROTOS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| Cereal de avena y otros ingredientes (mixto) para papilla | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | +++ |

Descripción General

Producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de avena sanos, limpios y libres de tegumento, sometidas a tratamiento térmico adecuado para inactivar las enzimas precocidas, adicionadas o no de nutrimentos y aditivos permitidos que no requieren cocimiento posterior para su consumo. Este cereal contiene harina entera de avena con salvado de avena, harina entera de trigo, azúcar, maltodextrina, extracto de malta, melazas,

azúcar, bicarbonato de sodio, sal y harina de maíz, los aditivos alimentarios permitidos son: Antioxidantes: Tocoferoles (300 mg por kilogramo de grasa), palmitato de ascorbilo (200 mg por kilogramo de grasa), ácido ascórbico y sales de sodio y potasio (50 mg/kg de grasa) y lecitina 0.5%, emulsificantes: lecitina 1%, mono y diglicéridos de ácidos grasos 1.5%, saborizantes extracto de vainilla 5 mg/100 g de producto. Adicionado con vitaminas y minerales como lo establece la NOM-131-SSA1-1995 Bienes y Servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Especificaciones físicas químicas y microbiológicas: Humedad, cenizas, proteínas, extracto etéreo, fibra cruda y mesofílicos aerobios autorizados por la SSA de acuerdo con la fórmula de composición; hongos y levaduras 50 UFC/g máximo, Salmonella spp en 25 g negativo, Staphylococcus aureus en 1g negativo, coliformes fecales en 0.1 g negativo. Características sensoriales: Color, olor y sabor característicos de la avena. Es un producto instantáneo, listo para reconstituirse con agua, jugo o leche (de acuerdo a la edad del lactante) de acuerdo a las instrucciones marcadas en el envase.

Presentación

En lata metálica o en sobre laminado (polipropileno bioorientado con aluminio y polietileno de baja densidad) de 300 g. En bolsa plástica de película coextruida contenida en estuche de cartoncillo couché de 280 g.

| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
|----------------|----------------------|
| 0% | 1.0 |

Conceptos Nutriológicos

Alto contenido de fibra (4.7 g) soluble e insoluble, mayor contenido de proteínas que otros cereales, aún cuando contiene la mitad que la avena laminada, rica en potasio. Su contenido de sodio varía de 210 mg/100 g a 347mg/100 g y buen contenido de calcio, hierro y vitaminas del complejo B principalmente tiamina. Su textura es fina y su consistencia puede variar dependiendo de la cantidad de líquido que se le agregue.

Factor de Riesgo

No se recomienda su consumo excesivo en dietas hipoenergéticas como para diabetes mellitus, obesidad, hipotiroidismo. Por su alto contenido de proteínas debe controlarse en la insuficiencia renal crónica, síndrome nefrótico e insuficiencia hepática. Por su contenido de fibra puede producir un efecto laxante en padecimientos diarreicos; es de alto riesgo en dietas de poco y mínimo residuo, así como para estudios radiológicos de colon o urografías y endoscopías por colon y en trastornos de malabsorción. Por su contenido de gluten en pacientes con intolerancia al mismo. Por su alto contenido en calcio en hipercalcemia y en la formación de cálculos renales. Un exceso en el consumo de calcio por arriba de la IDR puede inhibir la absorción de hierro y cinc. Un aporte excesivo de hierro puede alterar el funcionamiento normal del sistema inmunológico. Entre las micotoxinas que se pueden encontrar en este cereal están las aflatoxinas B1 que llegan a formar hepatomas. No se recomienda su consumo en niños menores de 7 meses.

Utilidad

La FDA ha reconocido la utilidad del consumo de cereal de avena y de avena integral en la disminución de la presión arterial, del colesterol total y de las LDL (lipoproteínas de baja densidad) y su efecto en la prevención de enfermedades cardiovasculares, a través de

múltiples estudios, lo anterior en función a su contenido de fibra soluble con b-glucanos. Existen recomendaciones de una ingestión de 3 g/día de fibra soluble con b-glucanos que se obtienen con 60 g de avena o 40 g de avena integral para disminuir el colesterol sanguíneo en un 5%. El tipo de fibra que contiene favorece el tránsito intestinal, lo que lo hace recomendable en estreñimiento y diverticulosis, asimismo tiene un efecto benéfico en pacientes con diabetes mellitus y trastornos metabólicos. Por su consistencia es adecuado para edéntulos. Para favorecer la biodisponibilidad del hierro se recomienda consumirlo en presencia de vitamina C.

Criterios de Calidad

El producto debe ser envasado con un material resistente que proteja el producto y la calidad sanitaria, que evite su contaminación, no altere su calidad ni características sensoriales. Todos los laminados deben ser clasificados visualmente para la eliminación de imperfecciones causadas variación de color, corte o diseño. Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión permanente visible e indeleble, con nombre y marca comercial y/o símbolo del fabricante, texto del contenido neto, cantidad expresada en kilogramos o gramos, nombre y domicilio del fabricante y razón social, número de lote de fabricación, la leyenda "Hecho en México", lista de ingredientes en orden descendente señalando el % de aditivos y función, así como información nutricional como lo señala la Secretaría de Salud. Indicar instrucciones de preparación.

Conceptos Tecnológicos

Su textura es fina y su consistencia puede variar dependiendo de la cantidad de líquido que se le agregue hasta ajustarse a las habilidades alimentarias del bebé. El someter el cereal a la acción enzimática usando diastasas o amilasas, da como resultado un sabor dulce muy suave y la formación de hojuelas muy delgadas que facilita su hidratación con poca cantidad de líquido. Listo para reconstituirse con agua, jugo o leche de acuerdo al requerimiento del lactante. Para envasar este producto, se emplea una lata metálica con atmósfera controlada de gas inerte (nitrógeno), protegiendo contra reacciones indeseables de enranciamiento; garantizando desde su envasado una vida de anaquel de 12 a 24 meses. En caso de bolsa laminada, el material es polipropileno biorientado con aluminio y polietileno de baja densidad. El envase debe ser de material resistente que proteja el producto y calidad sanitaria que evite contaminación y no altere sus características sensoriales.

Interacción con Medicamentos

El consumo de estos medicamentos se da principalmente en adultos. La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de los hidratos de carbono. La primidona y la carbamacepina inhiben la absorción de calcio. La tetraciclina y la neomicina disminuyen la absorción de hierro. El disulfirán aumenta la excreción de hierro. La D-penicilamina reduce los valores de hierro. La pravastatina se ve afectada su absorción por la presencia de fibra.

| Clave | Genérico |
|---|---|
| 480 403 0600 | CEREAL DE AVENA PRECOCIDA TIPO C (MIXTO) |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | AVENA |
| Area | Sección |
| ABARROTES | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| Cereal de avena para papilla (mixto) | Avena sativus L. |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | +++ |
| Descripción General | |
| <p>Producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de avena sanos, limpios y libres de tegumento y sémola de trigo sometidas a tratamiento térmico adecuado para inactivar las enzimas precocidas, adicionado de vitaminas, (A, C, tiamina, riboflavina y niacina) así como de aditivos permitidos. No requiere cocimiento posterior para su consumo. Este cereal contiene harina entera de avena con salvado de avena, harina entera de trigo, azúcar, maltodextrina, extracto de malta, melazas, azúcar, bicarbonato de sodio, sal y harina de maíz; los aditivos alimentarios permitidos son: Antioxidantes: Tocoferoles (300 mg por kilogramo de grasa), palmitato de ascorbilo (200 mg por kilogramo de grasa), ácido ascórbico y sales de sodio y potasio (50 mg/kg de grasa) y lecitina 0.5%, emulsificantes: lecitina 1%, mono y diglicéridos de ácidos grasos 1.5%, saborizantes extracto de vainilla 5 mg/100 g de producto. Adicionado con vitaminas y minerales como lo establece la NOM-131-SSA1-1995 Bienes y Servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad, cenizas, proteínas, extracto etéreo, fibra cruda y mesofílicos aerobios autorizados por la SSA de acuerdo con la fórmula de composición; hongos y levaduras 50 UFC/g máximo, Salmonella spp en 25 g negativo, Staphylococcus aureus en 1g negativo, coliformes fecales en 0.1 g negativo. Características sensoriales: Color, olor y sabor característicos de la avena. Es un producto instantáneo, listo para reconstituirse con agua, jugo o leche (de acuerdo a la edad del lactante).</p> | |
| Presentación | |
| <p>En lata metálica o en sobre laminado (polipropileno bioorientado con aluminio y polietileno de baja densidad) de 300 g. En bolsa plástica de película coextruida contenida en estuche de cartoncillo couché de 300 g a 600 g.</p> | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>Contiene un alto contenido de fibra soluble e insoluble (9.6 g), hidratos de carbono 75 g,</p> | |

proteínas 11.5 g, contiene grasa 6.2 g (ácidos grasos polinsaturados) Tiene un aporte elevado de sodio 913 mg/100 g, ácido fólico 333 mcg, hierro 22.5 mg, contiene vitamina A, vitamina D, vitaminas del complejo B más abundante de vitamina B |2. Contiene gluten.

Factor de Riesgo

Debe vigilarse su consumo excesivo en dietas hipocenergéticas como en la diabetes mellitus, obesidad, hipotiroidismo. Por su alto contenido de proteínas no se recomienda en la insuficiencia renal crónica, síndrome nefrótico e insuficiencia hepática. Por su contenido de fibra puede producir un efecto laxante en padecimientos diarreicos; es de alto riesgo en dietas de poco y mínimo residuo, así como para estudios radiológicos de colon o urografías y endoscopías por colon. Por su contenido en fítatos puede reducir la absorción de calcio, hierro y cinc. Por su contenido en gluten no es recomendable para niños menores de 7 meses ya que puede desencadenar reacciones alérgicas.

Utilidad

La FDA ha reconocido la utilidad del consumo de cereal de avena y de avena integral en la disminución de la presión arterial, del colesterol total y de las LDL (lipoproteínas de baja densidad) y su efecto en la prevención de enfermedades cardiovasculares, a través de múltiples estudios, lo anterior en función a su contenido de fibra soluble con b-glucanos. Existen recomendaciones de una ingestión de 3 g/día de fibra soluble con b-glucanos que se obtienen con 60 g de avena o 40 g de avena integral para disminuir el colesterol sanguíneo en un 5%. El tipo de fibra que contiene favorece el tránsito intestinal, lo que lo hace recomendable en estreñimiento y diverticulosis, asimismo, tiene un efecto benéfico en pacientes con diabetes mellitus y trastornos metabólicos. Por su consistencia es adecuado para pacientes edéntulos o ancianos. Por su alto contenido de hierro es útil para la prevención de anemia, por lo que para favorecer la biodisponibilidad del hierro se recomienda consumirlo en presencia de vitamina C. Por su contenido de ácido fólico se recomienda en la anemia megaloblástica. Es factor de riesgo para niños menores de 7 meses por su combinación con otros cereales como el trigo.

Criterios de Calidad

Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales.

Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Su vida media es de 12 a 24 meses a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco.

Conceptos Tecnológicos

Su elaboración es con harina de diferentes cereales, se troquela en forma circular, se cuece, seca por tambor y se forman hojuelas de grosor mínimo, se envasa en lata metálica con atmósfera controlada de gas inerte (nitrógeno), protegiendo contra reacciones indeseables.

Interacción con Medicamentos

El consumo de estos medicamentos se da principalmente en adultos. La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente

absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. La pravastatina se ve afectada su absorción por la presencia de fibra. La tetraciclina disminuye la absorción de hierro. El hidróxido de aluminio disminuye la absorción de vitaminas hidrosolubles. El albendazol aumenta excreción de vitamina B. La Metoclopramida disminuye la absorción de vitamina B2. La fenitoina sódica genera mayor degradación y destrucción de vitamina D. La Cloropromacina, Imipramina, Amitriptilina bloquean la utilización de riboflavina. La colchicina disminuye la absorción de vitamina B12. El cloranfenicol aumenta el requerimiento de riboflavina, piridoxina y vitamina B12. La neomicina disminuye la absorción de vitaminas liposolubles, vitamina B12 y carotenos. La colestiramina disminuye la absorción de colesterol, vitaminas A, D, K y B12. El Clofibrato disminuye la absorción de carotenos, glucosa, hierro y vitamina B12. Las sulfamidas hacen decrecer el folato y el hierro sérico, vitamina K y vitaminas del complejo B. La D-penicilamina disminuye la actividad de la vitamina B6 originando carencias. El disulfirán y la cimetidina disminuyen la absorción de vitamina B12.

SUBGRUPO: 404 CEBADA

| Clave | Genérico |
|--|-----------------------------|
| 480 404 0100 | CEBADA PERLA |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | CEBADA |
| Area | Sección |
| ABARROTÉS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | Hordeum distichum |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | + |
| Descripción General | |
| <p>De la familia de las gramíneas, la cebada es un grano duro y resistente a la sequía, madura más rápidamente que el trigo, avena y centeno. El grano de la cubierta de la cebada está formado por cariósido, las glumas (vainas) y la raquilla, la cebada perla para usos dietéticos, es de cebada limpia y sólida con endospermo blanco, está descascarillada, redondeada y blanqueada mecánicamente, su textura es gruesa y el color va de arena marfil al verde pálido o gris pardo (por su contenido de antocianinas), no debe presentar manchas. La cebada también tiene otros usos: como malta para elaborar cerveza, la cebada mondada o integral; la harina de cebada para mezclarla con harina de trigo y jarabes de malta para la industria de panificación.</p> | |
| Presentación | |
| En bolsa de polietileno, poliestireno o celofán de 500 g a 1000 g. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>Excelente fuente de energía e hidratos de carbono con un 63 a 65 % de almidón, fibra soluble e insoluble, fructooligosacáridos, con moderado contenido proteico (8 a 13 %) representado por la hordeína (70%), gluteninas (30-40%), globulinas (20%) y albúmina (10%). Es el cereal más generoso en isoleucina (4211 mg/100 g), tiene 181 mg/100 g, pobre en fibra, sodio, calcio, hierro, retinol, ácido ascórbico y grasas, alto en potasio (160 mg). Contiene gluten.</p> | |
| Factor de Riesgo | |
| <p>En personas alérgicas al gluten. Por su contenido energético y de hidratos de carbono debe controlarse su ingesta en diabetes, obesidad e hipertiroidismo. Por su elevado contenido proteico, de fósforo y potasio no se recomienda en la insuficiencia renal crónica, síndrome</p> | |

nefrótico e insuficiencia hepática. Por su contenido en oligosacáridos (rafinosa) puede causar flatulencia por lo que no se recomienda para pacientes con ileostomías y colostomías. Entre las micotoxinas que se encuentran en este cereal son las aflatoxinas B1 que forman hepatomas.

Utilidad

Por su contenido en energía e hidratos de carbono, es útil en pacientes hipercatabólicos; en dietas con proteínas de origen vegetal; por su bajo contenido en sodio y alto en potasio es de utilidad en la hipertensión arterial, en dietas con alto contenido de hidratos de carbono y proteínas. Por su contenido de fructooligosacáridos tiene efecto anticancerígeno, de protección hepática y ayudan a la disminución de las concentraciones séricas de triglicéridos y colesterol. Es útil en lactantes mayores de 7 meses.

Criterios de Calidad

Comprobar el peso neto de entrega y calidad solicitada, sin granos quebrados, dañados, estrellados, manchados y oscuros. Al hacer la selección del producto, hay que verificar la limpieza de los empaques, observar que el producto esté libre de cuerpos extraños, como la presencia de hongos visibles.

Conceptos Tecnológicos

La cebada perla se fabrica eliminando gradualmente la cáscara y la porción externa del grano de cebada por acción abrasiva; con 5 o 6 operaciones de pelado, con lo que se elimina el 74 % de proteínas, 85 % de grasas, 97 % de fibra y 8 % de minerales de la cebada original.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de los hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de proteínas. El captopril eleva la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. Los inmunosupresores, la furosemida y las tiazidas elevan la excreción urinaria de potasio. La colchicina disminuye la absorción de potasio.

SUBGRUPO: 405

| Clave | Genérico |
|--|-------------------------------|
| 480 405 0100 | MAIZ CACAHUAZINTLE |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | MAIZ |
| Area | Sección |
| ABARROTES | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| 480 405 0101 | MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO. |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| MAIZ PARA POZOLE | Zea Mays |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | + |
| Descripción General | |
| <p>Planta de las gramíneas, de color blanco, amarillo o rojizo, liso y sin surcos; es un grano de mayor tamaño que el de otras variedades de maíz. Su forma es más trapezoidal y mide de 5 a 15 mm de ancho por 8 a 17 mm de largo; terminando en punta al nivel del pedúnculo. Su pericarpio es más resistente por mayor contenido celulósico pero el endospermo es más blando y harinoso. Este cereal es originario de Mesoamérica, cuya antigüedad se remonta a 7,000 años.</p> | |
| Presentación | |
| <p>Seco a granel para someterlo posteriormente a nixtamalización en bolsas de polietileno de 1000 g. Precocido nixtamalizado, en bolsas de polietileno debidamente selladas, con capacidad de 1000 g a 2000 g.</p> | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 10% | 1.08 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>Es fuente de energía e hidratos de carbono complejos (70 %) principalmente de almidón; excelente contenido de fibra (12.2 %). Contiene más proteínas que otras variedades de maíz, (11.7%); la más abundante es la prolamina zeína y en menor proporción luteínas y globulinas. La zeína es pobre en metionina y triptofano, rica en leucina (1190 mg) que interviene en el metabolismo cerebral como regulador de la actividad neuronal, es fuente de piridoxina. Contiene 336 mg de fósforo. El maíz sin nixtamalizar es pobre en sodio y ácido ascórbico, con menor contenido de calcio, que después de nixtamalizado se incrementa hasta en 4 veces su contenido. Sus aminoácidos limitantes son la lisina y el triptofano.</p> | |

| |
|--|
| Factor de Riesgo |
| Debe controlarse un consumo excesivo en la diabetes mellitus, obesidad e hipotiroidismo. Por su contenido de fibra no se recomienda en gastroenteritis, colitis, cirugía y resección intestinal, ileostomía, colostomía, diverticulosis, diarreas ni en padecimientos con deficiencia de oligoelementos, en dietas de mínimo residuo para estudios radiológicos de intestino o urografías, así como endoscopías por colon. Por su contenido proteico se debe usar con precaución en pacientes con insuficiencia renal crónica, síndrome nefrótico e insuficiencia hepática. En la hipoglucemia inducida por leucina (error innato del metabolismo) una ingesta excesiva de leucina puede disminuir la conversión de triptofano a niacina y provocar un desequilibrio en los aminoácidos. Entre las micotoxinas que se pueden encontrar en este cereal están las aflatoxinas B1 que forman hepatomas. |
| Utilidad |
| En todas las dietas normales, en estreñimiento, dietas con alto contenido en fibra, en obesidad, diabetes, enfermedades cardiovasculares y dietas bajas en grasa. Es una excelente fuente de calcio de buena disponibilidad, por lo que debe incluirse en la dieta para la prevención de osteoporosis. |
| Criterios de Calidad |
| Comprobar el buen estado y la conservación del producto. Verificar la integridad y limpieza de los empaques, comprobar que se reciba la variedad solicitada y el peso neto. En variedad precocida, verificar la integridad y la limpieza de los empaques, la bolsa de polietileno bien cerrada, el producto debe consumirse una vez abierto el empaque o mantenerse en refrigeración. |
| Conceptos Tecnológicos |
| El grano se somete a remojo en una solución alcalina, para suavizarlo y favorecer el desprendimiento de la capa externa. Este proceso aumenta su contenido de calcio La variedad precocida es un producto industrializado que se utiliza para preparaciones culinarias en menor tiempo de cocción. |
| Interacción con Medicamentos |
| La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de los hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de proteínas. El captopril eleva la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. La pravastatina ve afectada su absorción por la presencia de fibra. La tetraciclina disminuye la absorción de calcio, hierro, magnesio, xilosa, aminoácidos y lípidos. |

| Clave | Genérico |
|---------------------|-------------------------------------|
| 480 405 0200 | HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | MAIZ |
| Area | Sección |
| ABARROTES | |

| | |
|------------------------|-----------------------|
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| MASECA | Zea Mays |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | + |

Descripción General

Es el producto que se obtiene de la molienda de granos del maíz Zea mays, sanos, limpios, previamente nixtamalizados y deshidratados, no se permite el empleo de aditivos. Especificaciones físicas y químicas y microbiológicas: Humedad 11.01%, proteínas 8%, cenizas 1.5%, fibra cruda 2%, no debe contener microorganismos patógenos ni más de 1000 UFC/g de hongos. No debe contener más de 0.3 mg/kg (ppm) de arsénico, el límite máximo de aflatoxinas es de 0.02 ppm, libre de materias extrañas. Características sensoriales: es un polvo fino, seco, de aspecto granuloso que pasa a través de un tamiz de 0.250 mm de abertura de malla, de color blanco o blanco-amarillento, con un olor característico de maíz sin ranciedad. Contiene fítatos. Es necesaria su cocción para su consumo.

Presentación

En bolsas de papel laminado, con polietileno o de polietileno, de 1000 g.

Desecho Máximo

0%

Factor de Corrección

1.0

Conceptos Nutriológicos

Excelente fuente de energía e hidratos de carbono, es fuente de leucina. La cantidad de fibra en esta harina es de 9.5%, por lo que se califica como excelente. También se considera muy buena fuente de calcio (140 mg) de buena disponibilidad, que se incrementa 4 veces con la nixtamalización. Es pobre en sodio, ácido ascórbico y retinol, su aminoácido limitante es el triptofano.

Factor de Riesgo

Por el aporte de energía y de hidratos de carbono debe controlarse su ingesta en la diabetes mellitus, obesidad e hipotiroidismo. Por su contenido de fibra puede generar flatulencia; es de riesgo en la cirugía y resección intestinal, colitis ulcerativa, diverticulosis; un exceso de fibra puede originar deficiencia en la absorción de oligoelementos. Entre las micotoxinas que se encuentran en este cereal son las aflatoxinas B1 que forman hepatomas.

Utilidad

Por su aporte de energía e hidratos de carbono complejos se recomienda en pacientes con enfermedades hipercatabólicas. Por su contenido de calcio se recomienda dentro de la dieta durante todas las etapas de la vida, desde el preescolar, escolar, adolescencia, embarazadas y durante el período de lactancia, en climaterio, en pacientes geriátricos, en la prevención de osteoporosis, en enfermedades asociadas con hipocalcemia, por su alto contenido de fibra en el estreñimiento atónico y en enfermedades crónico degenerativas, pues además casi no

aporta sodio.

Criterios de Calidad

Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni presencia de mohos, sin olores extraños ni rancidez. Al abrir el empaque deberá mantenerse en un lugar fresco, seco y bien cerrado. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente y peso neto, así como la información nutrimental.

Conceptos Tecnológicos

Se entiende por nixtamalización, a la cocción de los granos de maíz en agua con cal, en proporción aproximada de 700 a 800 g de cal por cada 75 kilogramo de maíz. Después el grano se lava, escurre, deshidrata y finalmente se somete a molienda para obtener la harina de maíz nixtamalizada. Con la nixtamalización se libera la lisina, se incrementa el contenido de minerales debido a la introducción de iones calcio; se reduce el contenido de grasa por la hidrólisis alcalina de los ácidos grasos, disminuye la fibra cruda, ya que se separa el pericarpio del grano. La nixtamalización permite enriquecer el producto con harina de soya con metionina, riboflavina y otros nutrimentos.

La producción de harina de maíz es semejante a la que se emplea en los molinos de nixtamal, con un proceso adicional de secado que puede hacerse moliendo granos enteros de maíz entre muelas giratorias o por molienda con rodillo o placa llamada molienda antigua. El procedimiento nuevo se hace moliendo maíz del que se ha retirado el germen cuya ausencia da al producto cualidades superiores de conservación.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida genera una deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de los hidratos de carbono. La primidona y la carbamacepina inhiben la absorción de calcio. El gel de aluminio y magnesio elevan las concentraciones de calcio. Los inmunosupresores y la furosemida aumentan la excreción de calcio. Los corticoesteroides, el naproxeno, la fenitoína, la tetraciclina y la neomicina inhiben la absorción de calcio.

| Clave | Genérico |
|----------------------|--|
| 480 405 0300 | HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | MAIZ |
| Area | Sección |
| ABARROTES | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| 480 405 0301 | HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (DE SABORES). |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| MAIZENA | |
| Area | Servicios |

| | |
|---|-----------------------------|
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | + |
| Descripción General | |
| <p>Producto que se obtiene de la molienda de granos sanos del maíz Zea mays sin nixtamalizar, que se utiliza para preparación de atoles. Para la variedad de sabor se adiciona saborizante artificial de escaso valor nutritivo. Especificaciones físicas y químicas y microbiológicas: Humedad máxima 13.0%, no debe contener microorganismos patógenos ni más de 1000 UFC/g de hongos. No debe contener más de 0.3 mg/kg (ppm) de arsénico, el límite máximo de aflatoxinas es de 0.02 ppm, libre de materias extrañas. Características sensoriales: Sin sabor, es un polvo fino, seco, de aspecto granuloso que pasa a través de un tamiz de 0.250 mm de abertura de malla, de color blanco o blanco-amarillento, con un olor característico de maíz sin ranciedad. Es necesaria su cocción para su consumo.</p> | |
| Presentación | |
| Caja de cartón o sobre de papel laminado recubierto de polietileno de 250 g, 750 g ó 1000 g. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>Excelente fuente de energía e hidratos de carbono, (85.6 %) con bajo contenido de fibra, proteínas y grasas, es pobre en fósforo, calcio y retinol. Tiene un elevado contenido de ácido fólico. Se puede adicionar con vitaminas como niacina, B2, tiamina y vitamina A de las que cubren de 9 a 19 % de las RDA y de hierro que cubren el 14% de las mismas.</p> | |
| Factor de Riesgo | |
| <p>Por su aporte de energía y de hidratos de carbono debe controlarse su ingesta en la diabetes mellitus, obesidad, hipotiroidismo e hipertrigliceridemia. Por su aporte de fósforos puede inhibir la absorción de hierro, calcio y cinc. Cuando se usa en sustitución de la leche su contenido nutricional es muy alto en hidratos de carbono y bajo en proteínas.</p> | |
| Utilidad | |
| <p>Por su aporte de energía e hidratos de carbono, se recomienda en pacientes con enfermedades hipercatabólicas o anoréxicos. Por su contenido de almidones es útil en casos de pérdida de líquidos asociados con procesos diarreicos. Por su textura es una alternativa en pacientes con problemas bucodentomaxilares, disfagias y geriátricos.</p> | |
| Criterios de Calidad | |
| <p>Comprobar la integridad y limpieza de los empaques, verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez, al abrir el empaque deberá mantenerse en un lugar fresco, seco y bien cerrado, cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, leyenda "Hecho en México" y la información nutricional.</p> | |
| Conceptos Tecnológicos | |
| El grano seleccionado, se lava, escurre, deshidrata y finalmente se somete a molienda para | |

obtener la harina de maíz, se adiciona con vitaminas y saborizantes artificiales.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida genera una deficiente absorción de hidratos de carbono.

| Clave | Genérico |
|---|-------------------------|
| 480 405 0400 | HOJUELAS DE MAIZ |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | MAIZ |
| Area | Sección |
| ABARROTÉS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| Se identifican con un nombre comercial (corn-flakes). | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| Bajo estricto control, por tener un costo mayor que otros productos | +++ |

Descripción General

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 yodada, 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.

Presentación

En caja de cartón de 300 g - 660 g con bolsa plástica de película coextruída en el interior.

Desecho Máximo

0%

Factor de Corrección

1.0

Conceptos Nutriológicos

Excelente fuente de energía (380 kcal/100g), hidratos de carbono 88 g, el ácido fólico cubre el 100 % de la RDA,, deben estar fortificados con vitaminas y minerales principalmente hierro 12.5 mg, calcio 267 mg, cinc 7.5 mg y vitamina del complejo B, así como ácido fólico ya mencionado. Su contenido de fibra es de 1.9 g, menor que otros cereales, bajo en lípidos, no contiene colesterol y es alto en sodio (1130mg).

Contiene prolamina mejor conocida como zeína y en menor proporción luteínas y globulinas. La zeína es pobre en metionina y triptófano es rica en leucina e interviene en el metabolismo cerebral como regulador de la actividad neuronal.

| |
|--|
| <p>Factor de Riesgo</p> <p>Por su alto índice glucémico y su contenido de hidratos de carbono, son factor de riesgo en la diabetes mellitus, hipoglucemia reactiva e hipotiroidismo. Por su contenido en sodio no se recomienda en la hipertensión arterial, edema y oliguria, en pacientes con insuficiencia renal crónica, síndrome nefrótico, e insuficiencia hepática. En la hipoglucemia inducida por leucina (error innato del metabolismo) una ingesta excesiva de leucina puede disminuir la conversión de triptofano a niacina y provocar un desequilibrio en los aminoácidos. Cuando las hojuelas se consumen secas puede ocasionar obstrucción de vías respiratorias en niños pequeños. Entre las micotoxinas que se encuentran en este cereal son las aflatoxinas B1 que forman hepatomas, la ocratoxina provoca degradación hepática, necrosis renal, enteritis. Un consumo excesivo es contraindicado en las deficiencias de oligoelementos, calcio y hierro, ya que por su contenido de ácido fítico puede reducir su absorción formando fitato de calcio.</p> |
| <p>Utilidad</p> <p>Por su aporte de energía e hidratos de carbono es útil en pacientes hipercatabólicos; mejora la aceptación de la leche, siendo útil para pacientes con anorexia, preescolares, escolares y en otras edades. Al prepararse con leche modifica su consistencia, siendo ideal para pacientes edéntulos, ancianos, con disfagia y dietas blandas y suaves.</p> |
| <p>Criterios de Calidad</p> <p>Una vez abierto el empaque, debe mantenerse bien cerrado en un lugar fresco y seco. Debe estar ausente de olores o sabores desagradables, con una textura firme. Los paquetes estarán diseñados como barreras para la humedad. Su vida media en anaquel es de 9 meses a partir de su fabricación, sin abrir el empaque.</p> |
| <p>Conceptos Tecnológicos</p> <p>Las hojuelas preparadas con harinas se realizan formando una pasta, cociendo y extruyendo para formar pastillas que se calientan o tuestan a temperaturas de 149 a 318 °C por 1 a 5 minutos, antes de formar la hojuela sometiéndolo a secado final que le da un aspecto crujiente y tierno. Los gránulos de almidón están modificados a través de calor para producir dextrinización y en esta forma se puedan digerir los glúcidos sin preparación culinaria previa. El endospermo se quiebra o muele convirtiéndolo en hojuelas mediante la compresión de las proteínas entre rodillos, se cuecen y secan al horno reduciendo su humedad al 3%; se pueden adicionar durante este proceso vitaminas y minerales.</p> |
| <p>Interacción con Medicamentos</p> <p>La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida genera una deficiente absorción de hidratos de carbono. La ciclofosfamida disminuye la absorción de hidratos de carbono. Los diuréticos (espironolactona, furosemida y tiazidas) aumentan la excreción urinaria de sodio, cinc y reducen la tolerancia a los hidratos de carbono. La neomicina disminuye la absorción de hierro. El disulfurán aumenta la excreción de hierro. El naproxeno aumenta la excreción de cinc. El ácido acetilsalicílico compite en el transporte con el ácido fólico. Los anticonvulsivos y el alcohol inhiben la función del ácido fólico.</p> |

| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
|---|---|
| 480 450 0401 | HOJUELAS DE MAIZ (PRESENTACION INDIVIDUAL) |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | MAIZ |
| Area | Sección |
| ABARROTÉS | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| Bajo estricto control por tener un costo mayor que otros productos. | +++ |
| Descripción General | |
| <p>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.</p> | |
| Presentación | |
| En caja de cartón de 25 g a 30 g con bolsa plástica de película coextruída en el interior. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>Excelente fuente de energía (380 kcals/100g), hidratos de carbono 88 g, el ácido fólico cubre el 100 % de la RDA,, deben estar fortificados con vitaminas y minerales principalmente hierro 12.5 mg, calcio 267 mg, cinc 7.5 mg y vitamina del complejo B, así como ácido fólico ya mencionado. Su contenido de fibra es de 1.9 g, menor que otros cereales, bajo en lípidos, no contiene colesterol y es alto en sodio (1130mg).</p> <p>Contiene prolamina mejor conocida como zeína y en menor proporción luteínas y globulinas. La zeína es pobre en metionina y triptofano es rica en leucina e interviene en el metabolismo cerebral como regulador de la actividad neuronal.</p> | |
| Factor de Riesgo | |
| <p>Por su alto índice glucémico y su contenido de hidratos de carbono, son factor de riesgo en la diabetes mellitus, hipoglucemia reactiva e hipotiroidismo. Por su contenido en sodio no se recomienda en la hipertensión arterial, edema y oliguria, en pacientes con insuficiencia renal crónica, síndrome nefrótico, e insuficiencia hepática. En la hipoglucemia inducida por leucina</p> | |

(error innato del metabolismo) una ingesta excesiva de leucina puede disminuir la conversión de triptofano a niacina y provocar un desequilibrio en los aminoácidos. Cuando las hojuelas se consumen secas puede ocasionar obstrucción de vías respiratorias en niños pequeños. Entre las micotoxinas que se encuentran en este cereal son las aflatoxinas B1 que forman hepatomas, la ocratoxina provoca degradación hepática, necrosis renal, enteritis. Un consumo excesivo es contraindicado en las deficiencias de oligoelementos, calcio y hierro, ya que por su contenido de ácido fítico puede reducir su absorción formando fitato de calcio.

Utilidad

Por su aporte de energía e hidratos de carbono es útil en pacientes hipercatabólicos; mejora la aceptación de la leche, siendo útil para pacientes con anorexia, preescolares, escolares y en otras edades. Al prepararse con leche modifica su consistencia, siendo ideal para pacientes edéntulos, ancianos, con disfagia y dietas blandas y suaves.

Criterios de Calidad

Una vez abierto el empaque, debe mantenerse bien cerrado en un lugar fresco y seco. Debe estar ausente de olores o sabores desagradables, con una textura firme. Los paquetes estarán diseñados como barreras para la humedad. Su vida media en anaquel es de 9 meses a partir de su fabricación, sin abrir el empaque.

Conceptos Tecnológicos

Las hojuelas preparadas con harinas se realizan formando una pasta, cociendo y extruyendo para formar pastillas que se calientan o tuestan a temperaturas de 149 a 318 °C por 1 a 5 minutos, antes de formar la hojuela sometándolo a secado final que le da un aspecto crujiente y tierno. Los gránulos de almidón están modificados a través de calor para producir dextrinización y en esta forma se puedan digerir los glúcidos sin preparación culinaria previa. El endospermo se quiebra o muele convirtiéndolo en hojuelas mediante la compresión de las proteínas entre rodillos, se cuecen y secan al horno reduciendo su humedad al 3%; se pueden adicionar durante este proceso vitaminas y minerales.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida genera una deficiente absorción de hidratos de carbono. La ciclofosfamida disminuye la absorción de hidratos de carbono. Los diuréticos (espironolactona, furosemida y tiazidas) aumentan la excreción urinaria de sodio, cinc y reducen la tolerancia a los hidratos de carbono. La neomicina disminuye la absorción de hierro. El disulfurán aumenta la excreción de hierro. El naproxeno aumenta la excreción de cinc. El ácido acetilsalicílico compite en el transporte con el ácido fólico. Los anticonvulsivos y el alcohol inhiben la función del ácido fólico.

| Clave | | Genérico | |
|--|--|------------------------------|--|
| 480 405 0500 | | MASA DE MAIZ (NIXTAMALIZADA) | |
| Grupo | | SubGrupo | |
| 4. CEREALES | | MAIZ | |
| Area | | Sección | |
| ABARROTOS | | | |
| Clave de la Variedad | | Nombre de la Variedad | |
| | | | |
| Sinónimos | | Nombre Científico | |
| MASA | | | |
| Area | | Servicios | |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | | TODOS | |
| Requisitos para su uso | | Costo | |
| | | + | |
| Descripción General | | | |
| <p>Es el producto que se obtiene de la molienda de granos del maíz <i>Zea mays</i> y agua, sometidos previamente a un tratamiento alcalino llamado nixtamalización, no debe contener microorganismos patógenos, más de 1000 UFC/g de hongos ni más de 0.3 mg/kg (ppm) de arsénico. El límite máximo de aflatoxinas es de 0.02 ppm, libre de materias extrañas, no se permite el empleo de aditivos. Características sensoriales: Textura suave, color blanco a crema, color y sabor característicos del maíz. Es necesaria su cocción para su consumo.</p> | | | |
| Presentación | | | |
| En bolsas de polietileno de 1000 g. | | | |
| Desecho Máximo | | Factor de Corrección | |
| 0% | | 1.0 | |
| Conceptos Nutriológicos | | | |
| <p>Excelente fuente de energía e hidratos de carbono, es fuente de leucina. La cantidad de fibra es de 9.5%, por lo que se califica como excelente. También se considera muy buena fuente de calcio de buena disponibilidad (80 mg). Es pobre en sodio, ácido ascórbico y retinol. Contiene proteínas (4.7%); la más abundante es la prolamina zeína y en menor proporción luteinas y globulinas. La zeína es pobre en metionina y triptofano, rica en leucina (1190 mg) que interviene en el metabolismo cerebral como regulador de la actividad neuronal, es fuente de piridoxina. Contiene 336 mg de fósforo. El maíz sin nixtamalizar contiene menos calcio, con el nixtamalizado se incrementa hasta en 4 veces este contenido. Sus aminoácidos limitantes son lisina y triptofano.</p> | | | |
| Factor de Riesgo | | | |
| <p>Por el aporte de energía y de hidratos de carbono debe controlarse su ingesta en la diabetes mellitus, obesidad e hipotiroidismo. Por su contenido de fibra puede generar flatulencia; es de riesgo en la cirugía y resección intestinal, colitis ulcerativa, diverticulosis; un exceso de fibra puede originar deficiencia en la absorción de oligoelementos. En la hipoglucemia inducida por leucina (error innato del metabolismo) una ingesta excesiva de leucina puede disminuir la</p> | | | |

conversión de triptofano a niacina y provocar un desequilibrio en los aminoácidos. Entre las micotoxinas que se encuentran en este cereal son las aflatoxinas B1 que forman hepatomas. Por su contenido de fitatos su consumo en exceso puede inhibir la absorción de oligoelementos.

Utilidad

Por su aporte de energía e hidratos de carbono complejos se recomienda en pacientes con enfermedades hipercatabólicas. Por su contenido de calcio se recomienda en la dieta durante todas las etapas de la vida, a partir del 7º mes, en mujeres embarazadas y durante el período de lactancia, en climaterio, en pacientes geriátricos, en la prevención de osteoporosis, en enfermedades asociadas con hipocalcemia, por su alto contenido de fibra es útil en el estreñimiento atónico y en enfermedades crónico degenerativas, pues además casi no aporta sodio.

Criterios de Calidad

Debe ser de consistencia suave y húmeda. Verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores ácidos. Debe mantenerse en un lugar fresco o en refrigeración. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques en que se entregue.

Conceptos Tecnológicos

Se entiende por nixtamalización, a la cocción de los granos de maíz en agua con óxido de calcio (cal), en proporción aproximada de 700 a 800 g de cal por cada 75 kilogramo de maíz. Después el grano se lava, escurre, y se somete a molienda para obtener la masa de maíz nixtamalizada. Con la nixtamalización se libera la lisina, se incrementa el contenido de minerales debido a la introducción de iones calcio; se reduce el contenido de grasa por la hidrólisis alcalina de los ácidos grasos, disminuye la fibra cruda, ya que se separa el pericarpio del grano. La nixtamalización permite enriquecer el producto con harina de soya con metionina, riboflavina y otros nutrimentos.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida genera una deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de los hidratos de carbono. La primidona y la carbamacepina inhiben la absorción de calcio. El gel de aluminio y magnesio elevan las concentraciones de calcio. Los inmunosupresores y la furosemida aumentan la excreción de calcio. Los corticoesteroides, el naproxeno, la fenitoína, la tetraciclina y la neomicina inhiben la absorción de calcio.

| Clave | Genérico |
|----------------------|-------------------------|
| 480 405 0600 | TORTILLA DE MAIZ |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | MAIZ |
| Area | Sección |
| ABARROTES | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |

| | |
|---|-----------------------------|
| | Zea Mays |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| Invasada solamente cuando no exista disponibilidad en presentación a granel | + |
| Descripción General | |
| <p>Es el producto elaborado con harina de maíz nixtamalizado o con masa de maíz nixtamalizada, troquelado en forma circular, cocido y apilado. Puede ser empacado. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 46.5 a 49.5 %, Cuenta total bacteriana 1000 UFC / g máximo, coliformes 10 UFC / g máximo, hongos 50 UFC / g máximo, levaduras 50 UFC / g. máximo. E coli negativo. Características sensoriales: Textura elástica, flexible y suave, color blanco a crema, variando hasta azul dependiendo del maíz, con aroma y sabor característicos.</p> | |
| Presentación | |
| A granel por peso en gramos o empacada en bolsa de polietileno de 500 g a 1000 g. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>Una ración de 45 g (2 pzas) aporta: 92 kilocalorías, grasa 1.1 g, sodio 3.5 mg, hidratos de carbono 18.6 g, fibra 2.4 g, proteínas 1.7 g, la más abundante es la prolamina zeína y en menor proporción luteinas y globulinas. La zeína es pobre en metionina y triptofano es rica en leucina (1190 mg) que interviene en el metabolismo cerebral como regulador de la actividad neuronal, es fuente de piridoxina, aporta buena cantidad de calcio (70.8 mg) y pequeñas cantidades de hierro, niacina, tiamina, riboflavina, vitamina E y cinc. El producto empacado contiene conservadores.</p> | |
| Factor de Riesgo | |
| <p>Por su aporte de energía y de hidratos de carbono debe controlarse su ingesta en la diabetes mellitus, obesidad e hipotiroidismo. Por su contenido de fibra puede generar flatulencia; es de riesgo en la cirugía y resección intestinal, colitis ulcerativa, diverticulosis; en dietas de mínimo residuo por estudios radiológicos de intestino o urografías así como endoscopias de colon, un exceso de fibra puede originar deficiencia en la absorción de oligoelementos. En la hipoglucemia inducida por leucina (error innato del metabolismo) una ingesta excesiva de leucina puede disminuir la conversión de triptofano a niacina y provocar un desequilibrio en los aminoácidos. Entre las micotoxinas que se encuentran en este cereal son las aflatoxinas B1 que forman hepatomas.</p> | |
| Utilidad | |
| <p>Por su aporte de energía e hidratos de carbono complejos se recomienda en pacientes con enfermedades hipercatabólicas. Por su contenido de calcio se recomienda durante todas las etapas de la vida, a partir del 7º mes, en mujeres embarazadas y durante el período de lactancia, en climaterio, en pacientes geriátricos, en la prevención de osteoporosis, en enfermedades asociadas con hipocalcemia, por su alto contenido de fibra en el estreñimiento</p> | |

atónico y en enfermedades crónico degenerativas, pues además casi no aporta sodio.

Criterios de Calidad

Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Cuando se adquiere empacada debe presentar: Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Su vida media es de 6 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco. Si se adquiere a granel no debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos.

Conceptos Tecnológicos

Se elabora con harina de maíz nixtamalizado o masa de maíz nixtamalizado, se moldea en forma circular y se cuece. Para la empacada se enfría, apila y posteriormente se envasa en bolsa de polietileno.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono.

La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. La primidona y la carbamacepina inhiben la absorción de calcio. El gel de aluminio y magnesio elevan las concentraciones de calcio. Los inmunosupresores y la furosemida aumentan la excreción de calcio. Los corticoesteroides, el naproxeno, la fenitoína, la tetraciclina y la neomicina inhiben la absorción de calcio.

SUBGRUPO: 406 TRIGO

| Clave | Genérico |
|--|-----------------------|
| 480 406 0100 | TRIGO |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| ABARROTÉS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| Kasha | Triticum vulgare L. |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | + |
| Descripción General | |
| <p>Planta de la familia de las gramíneas. Su grano es maduro, es un germen con una cubierta acolchada feculosa. El germen y la cubierta feculosa están empacados en una cáscara o vaina. Las partes principales del grano o tejidos son: pericarpio (5 al 8 %), capa de aleurona (6 al 7 %), endospermo (81 al 83 %), embrión (1 al 1.5 %) y escutelo (1.5 al 2 %). La estructura del endospermo es una de las características constantemente asociadas con diferentes clases y variedades. El trigo es uno de los cereales usado como alimento más antiguo, originario de Asia y se cultiva en 2 épocas del año: invierno y primavera. El trigo se aprovecha en nuestro país sobre todo para la elaboración de pastas, harinas y pan; productos que al estar refinados pierden fibra. Existe relación estrecha entre la composición química del trigo y la calidad de la tierra, la humedad ambiente, el frío o el calor. La humedad excesiva produce trigos blandos con mucho almidón y pocas proteínas. Clasificación: Los trigos pueden dividirse por su calidad y consistencia que están en relación con las proporciones de gluten, almidón, celulosa y agua en: Trigos duros, semiduros y blandos. Los trigos duros o de macarrón tienen alto porcentaje de gluten con un endospermo suave o harinoso de color blanco y gran rendimiento de extracción, es más rico en proteínas (gluten), es macizo y con un endospermo traslúcido por lo que da una harina fuerte formando una masa fuerte y elástica necesaria para la retención del dióxido de carbono producido por la levadura y otros granos, durante la fermentación por lo que se utiliza en la elaboración de pan. Los trigos blandos tienen mayor proporción de gránulos de almidón y menor cantidad de gluten que da una harina débil y se utiliza para la fabricación de pasteles y galletas. El trigo completo libre solamente de las envolturas que forman el pericarpio, se emplea en muy pocas preparaciones culinarias, la mayor parte se destina para elaborar harinas. Los granos de trigo son alargados, puntiagudos, durísimos y de color ámbar rojizo, de olor y sabor similar al de las nueces. Sus proteínas están compuestas básicamente de gluteínas, principales responsables del</p> | |

| | |
|--|----------------------|
| esponjamiento de los productos de panificación. Contiene fítatos. | |
| Presentación | |
| A granel por peso en gramos. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0 % | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| Fuente de energía, hidratos de carbono complejos 70%, 11% de proteínas principalmente gluten, 2% de grasa, fibra vegetal 3%, magnesio 160 mg, pobre en sodio y hierro, contiene fructo-oligosacáridos, así como tiamina y riboflavina, niacina. Es rica fuente de potasio 370 mg/100 g y de fósforo (331 mg), es regular fuente de calcio (58 mg). | |
| Factor de Riesgo | |
| Por el tipo de sus proteínas y el contenido de gluten no se recomienda en menores de 12 meses de edad. En pacientes con intolerancia al gluten, en enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su contenido de fibra en disfagias, gastroenteritis, colon irritable, colitis, cirugía y resección intestinal. En dietas de mínimo residuo para estudio radiológico intestinal o urografías, así como endoscopías por colon. Por su aporte de potasio no es útil en la insuficiencia renal crónica y el síndrome nefrótico. Entre las micotoxinas que se encuentran en este cereal son las aflatoxinas B1 que forman hepatomas. Por su contenido de fítatos su consumo en exceso puede inhibir la absorción de oligoelementos por lo que no se recomienda en enfermedades asociadas con deficiencia de calcio. Las amilasas que contiene son lábiles al calor y puede afectar las alfa amilasas salivales, pancreáticas, bacterias y tiene un efecto inhibitor que destruyen la acción de enzimas proteolíticas. | |
| Utilidad | |
| En dietas con alto contenido en fibra, en estreñimiento, tienen efecto benéfico en enfermedades crónico degenerativas, como diabetes y obesidad, coadyuvan a la disminución de concentraciones séricas de triglicéridos y colesterol en dislipidemias y en enfermedades cardiovasculares, por su contenido de fructooligosacáridos, tienen efecto protector contra el cáncer y protegen la función hepática. En función a su contenido de magnesio sirve como cofactor de algunas reacciones que involucran al adenosin trifosfato, además es importante en el metabolismo de los carbohidratos, proteínas y lípidos. Por su pobre contenido en sodio y generoso en potasio es útil en la hipertensión arterial. | |
| Criterios de Calidad | |
| Comprobar el peso neto de entrega y calidad solicitada, sin granos quebrados, dañados, estrellados, manchados y oscuros. Al hacer la selección del producto, debe verificarse la limpieza de los empaques, observar que el producto esté libre de cuerpos extraños como la presencia de hongos visibles. | |
| Conceptos Tecnológicos | |
| Interacción con Medicamentos | |
| El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de proteínas. La kanamicina, la colchicina y la neomicina reducen la absorción de proteínas. La isoniacida provoca agotamiento de niacina. | |

La pravastatina con la fibra dietaria disminuye su absorción. El metoprolol y la glibenclamida intervienen en el metabolismo de hidratos de carbono produciendo hipoglucemia. La ciprofloxacina interviene en el metabolismo de hidratos de carbono causando hiperglucemia. La carbamacepina inhibe la absorción de calcio y fósforo. La tetraciclina aumenta la excreción urinaria de vitamina C, riboflavina, ácido fólico y niacina. La fenolftaleína origina pérdidas intestinales y deficiencias de vitamina D, calcio y potasio. Los corticoesteroides disminuyen la absorción de calcio, fósforo y vitamina D. La furosemida aumenta la excreción de calcio, magnesio, sodio, potasio, cloro y cinc y reduce la tolerancia a hidratos de carbono.

| Clave | Genérico |
|--|--|
| 480 406 0200 | BARRAS DE CEREALES MIXTOS RELLENAS DE FRUTA |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| ABARROTOS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | HOSPITALIZACION Y GUARDERIAS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| Por su alto costo, debe usarse bajo estricto control | +++ |
| Descripción General | |
| Es el producto elaborado con harina de trigo en combinación con otros cereales como avena o salvado de trigo, grasas vegetales, azúcares y otros ingredientes, con adición de vitaminas y minerales, con relleno elaborado con azúcares, mermeladas, frutas deshidratadas, pectinas, saborizantes, emulsificantes y colorantes permitidos por la SSA. Características sensoriales: Tienen un ligero sabor a vainilla, con un toque de mermelada y la corteza es suave como galleta. Olor y sabor característico. | |
| Presentación | |
| En caja de cartón con 6 barras de 37g. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| Una ración de 37g aporta de 135 a 155 kilocalorías, 1.5 a 2 g de proteínas, de 27 a 32 g de hidratos de carbono, 1 g de fibra dietética, 2 g de grasa, de 45 a 60 mg de sodio y es rica en calcio (200 mg). | |
| Factor de Riesgo | |

Por su contenido calórico y de hidratos de carbono debe controlarse su ingesta en diabetes, obesidad, hipotiroidismo, por su contenido de fibra no se recomienda para estudios radiológicos, en dietas de bajo y mínimo residuo, en endoscopías, síndrome de mala absorción, por los azúcares simples del relleno es cariogénico. En menores de 12 meses de edad y en pacientes con intolerancia al gluten.

Utilidad

Por su contenido de fibra (1g), contribuye a prevenir el estreñimiento, como fuente de hidratos de carbono complejos y de energía en pacientes con requerimientos calóricos elevados. Por su alto contenido de calcio se sugiere su uso en embarazadas y en la prevención de osteoporosis, por su bajo contenido de sodio y elevado aporte calórico es de utilidad en el tratamiento de padecimientos cardiovasculares, hepáticos, renales y pacientes con anorexia.

Criterios de Calidad

Debe cumplir con la Ley General de Salud. Se debe comprobar la integridad de los envases, verificar las características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente o caducidad. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia. Su empaque debe proteger las características del producto.

Conceptos Tecnológicos

Su elaboración es con harina de diferentes cereales como trigo y/o avena integral, con relleno de mermelada de frutas, se troquela, pasa por el horno para su cocimiento y luego por una banda de enfriamiento. Se envasan de manera individual en envolturas con película metalizada y empacadas.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El naproxeno disminuye la absorción de calcio y aumenta la excreción de cinc. La tetraciclina disminuye la absorción de calcio. El uso frecuente de fenolftaleína ocasiona pérdidas intestinales y deficiencias de calcio, vitamina D y potasio. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínas transportadoras de calcio. La carbamacepina aumenta la excreción de calcio. La fenitoína disminuye la absorción de calcio.

| Clave | Genérico |
|---|---|
| 480 406 0300 | CEREAL DE TRIGO PRECOCIDO TIPO B |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| ABARROTÉS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| Cereal de trigo mixto con otros cereales para | |

| | |
|---|-----------------------------|
| papilla. | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | +++ |
| Descripción General | |
| <p>Producto de un solo grano obtenido a partir del descascarillado y molienda de granos limpios y sanos de trigo (<i>triticum vulgare</i>), sometido a la acción enzimática de diastasas o amilasas para obtener desdoblamiento del almidón nativo, en unidades estructurales de excelente absorción en el tracto digestivo del infante. Puede adicionarse con sal yodatada (sodio 3% máximo), extracto de malta, miel, azúcares y otras sustancias comestibles, antioxidantes, emulsificantes y saborizantes, con vitaminas y minerales. Por las acciones enzimáticas y de cocción previa, se diluye en forma instantánea, listo para reconstituirse con leche. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad máxima 7%, cenizas de 2 a 2.5%, proteínas N X 5.75 de 10 a 14%, extracto etéreo 0.6 a 2%, fibra cruda de 1.2 a 1.6%, mesofílicos aerobios 10,000 UFC/g máximo, cuenta de hongos y levaduras 50 máximo/g, coliformes fecales por gramo negativo, salmonella en 25 g negativo, staphylococcus aureus en 1 gramo negativo, cuenta en coliformes totales en 0.1 g negativo, sin materias extrañas.</p> | |
| Presentación | |
| <p>En lata metálica o en sobre laminado (polipropileno bioorientado con aluminio y polietileno de baja densidad) de 300 g. En bolsa plástica de película coextruida contenida en estuche de cartoncillo couché de 280 g.</p> | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>En 100 g de cereal proporciona 80% de hidratos de carbono, proteínas de 9 a 10 g, bajo en grasas (de 0.8 a 4 g), alto en sodio (de 180 a 250 mg) dependiendo la marca, tiene buen aporte de hierro (19 a 20 mg) y niacina (11 a 15 mg), contiene de 1.9 a 3.4 g de fibra, de 100 a 634 mg de calcio y de 80 a 528 mg de fósforo, fortificado con vitaminas A, C y E, es alto en fítatos. De acuerdo a las necesidades específicas de los lactantes y pacientes se sugiere elegir la marca.</p> | |
| Factor de Riesgo | |
| <p>La harina de trigo tiene gliadina y glutenina que conforman el gluten, por lo que puede actuar como agente alergénico en pacientes sensibles, provocando síndrome de mala absorción o enteropatía del gluten por la inmadurez del intestino que permite el paso de proteínas de alto peso molecular al torrente circulatorio, por lo que no se recomienda su ingesta en menores de un año de edad con sensibilidad a estas proteínas.</p> <p>Por su adición de azúcares debe controlarse su ingesta en diabetes. Por su contenido de fítatos, puede inhibir la absorción de oligoelementos principalmente cinc, además de calcio y hierro.</p> | |
| Utilidad | |
| <p>Para niños mayores de siete meses, se recomienda su ingestión en papilla preparada con</p> | |

jugos de frutas recomendadas para su edad con alto contenido de vitamina C para la mejor absorción del hierro. En pacientes que presentan procesos degenerativos del aparato digestivo (patologías gastrointestinales o cáncer de estómago e intestino) por su característica de fácil absorción. En problemas bucodentomaxilares, disfagias y en pacientes geriátricos.

Criterios de Calidad

Debe cumplir con lo que establece la NOM-131-SSA1-1995 Bienes y Servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Tiempo de vida de 15 meses a partir de la fecha de fabricación; se recomienda su consumo a la brevedad después de haber abierto la lata, debe mantenerse bien cerrado en un lugar fresco y seco; una vez preparada la papilla o licuado, debe desecharse el sobrante no consumido, ya que su consistencia y características pueden modificarse o sufrir contaminación. Debe tener instrucciones de preparación.

Conceptos Tecnológicos

Por la hidrólisis enzimática y secado por tambor, la acción de diastasas o amilasas desdoblan los almidones nativos hasta sus unidades estructurales. El control de azúcares reductores a partir de la acción enzimática también proporciona un sabor adicional al cereal por cuyo proceso de secado se forman hojuelas de grosor mínimo adecuado y promueve la fácil integración con líquido para mezclarse sin formar grumos, evitando la incorporación de cantidades muy elevadas de leche para formar la papilla. El riesgo de usar gran cantidad de líquido para hidratar el cereal, es la reducción proporcional de las vitaminas y minerales presentes. Para envasar este producto, se emplea una lata metálica con atmósfera controlada de gas inerte (nitrógeno), protegiendo contra reacciones indeseables de enranciamiento. De esta manera se garantiza desde su fecha de envasado una vida de anaquel de 12 a 24 meses. En caso de bolsa laminada, el material es polipropileno biorientado con aluminio y polietileno de baja densidad. El envase debe ser de material resistente que proteja el producto y calidad sanitaria que evite contaminación y no altere sus características sensoriales.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de los hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de proteínas. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de proteínas. La kanamicina, la colchicina y la neomicina reducen la absorción de proteínas. La tetraciclina y la neomicina disminuyen la absorción de hierro. El disulfiram aumenta la excreción de hierro. El albendazol, el ácido acetilsalicílico, la carbamacepina y la tetraciclina incrementan la excreción urinaria de vitamina C. La isoniacida provoca agotamiento de niacina. La tetraciclina aumenta la excreción urinaria de vitamina C, riboflavina, ácido fólico y niacina. Los anticonvulsivos inhiben la utilización de ácido fólico. El ácido acetilsalicílico compite con la transportación del ácido fólico. La carbamacepina inhibe la absorción de calcio y fósforo. La fenolftaleína origina pérdidas intestinales y deficiencias de vitamina D, calcio y potasio. Los corticoesteroides disminuyen la absorción de calcio, fósforo y vitamina D. La furosemida aumenta la excreción de calcio, magnesio, sodio, potasio, cloro y cinc y reduce la

tolerancia a hidratos de carbono. La pravastatina afecta su absorción por la presencia de fibra.

| Clave | Genérico |
|--|---|
| 480 406 0400 | CEREAL DE TRIGO PRECOCIDO TIPO C |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| ABARROTÉS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| Cereal de trigo mixto con otros cereales para papilla. | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | +++ |
| Descripción General | |
| <p>Producto obtenido de granos enteros o harinas de una mezcla de cereales: trigo, arroz, maíz y otros, sal yodada (sodio 3% máximo), extracto de malta, miel, azúcares y otras sustancias comestibles, antioxidantes, emulsificantes y saborizantes, con vitaminas y minerales.</p> <p>Por las acciones enzimáticas y de cocción previa, se diluye en forma instantánea, listo para reconstituirse con leche. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad máxima 7%, cenizas de 2 a 2.5%, proteínas N X 5.75 de 10 a 14%, extracto etéreo 0.6 a 2%, fibra cruda 1.2 a 1.6%, aflatoxinas máximo 20 mcg / kg, mesofílicos aerobios 10 000 UFC/g máximo, cuenta de hongos y levaduras 50 máximo/g, coliformes fecales por gramo negativo, salmonella en 25 g negativo, staphylococcus aureus en 1 gramo negativo, cuenta en coliformes totales en 0.1 g negativo, sin materias extrañas.</p> | |
| Presentación | |
| En lata metálica o en sobre laminado (polipropileno bioorientado con aluminio y polietileno de baja densidad) de 300 g. En bolsa plástica de película coextruida contenida en estuche de cartoncillo couché de 280 g. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| En 100 g de cereal proporciona 80% de hidratos de carbono, proteínas (de 8 a 10), bajo en grasas (1.2 a 3), fortificado con vitamina C (de 65 a 85 mg) con lo que duplica la IDR, A y E, alto en niacina (de 8 a 15 mg), ácido fólico (de 14 a 19 mcg), calcio (de 420 a 634 mg), hierro (de 15 a 20 mg), fósforo (de 350 a 528 mg) y fibra (2.7 a 3 g), con alto contenido en fítatos. | |

| |
|--|
| <p>Factor de Riesgo</p> <p>Por su contenido de gluten no se recomienda en menores de 12 meses de edad sensibles a esta proteína. En enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su contenido de fibra en disfagias, gastroenteritis, colon irritable, colitis, cirugía y resección intestinal. En dietas de mínimo residuo para estudio radiológico intestinal o urografías, así como endoscopías por colon. Por su adición de azúcares debe controlarse su ingesta en diabetes. Por su contenido de fátatos, puede inhibir la absorción de oligoelementos principalmente cinc, además de calcio y hierro.</p> |
| <p>Utilidad</p> <p>Para niños mayores de siete meses, se recomienda su ingestión en papilla preparada con jugos de frutas recomendadas para su edad con alto contenido de vitamina C para la mejor absorción del hierro. En dietas con alto contenido en fibra, tienen efecto benéfico en enfermedades crónico degenerativas, como diabetes, obesidad, coadyuvan a la disminución de concentraciones séricas de triglicéridos y colesterol en dislipidemias y en enfermedades cardiovasculares, por su contenido de fructooligosacáridos, tienen efecto protector contra el cáncer y protegen la función hepática. En pacientes que presentan procesos degenerativos del aparato digestivo (patologías gastrointestinales o cáncer de estómago e intestino) por su característica de fácil absorción. En problemas bucodentomaxilares, disfagias y en pacientes geriátricos.</p> |
| <p>Criterios de Calidad</p> <p>Debe cumplir con lo que establece la NOM-131-SSA1-1995 Bienes y Servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Tiempo de vida 15 meses a partir de la fecha de fabricación; se recomienda su consumo con la mayor brevedad después de haber abierto la lata, debe mantenerse bien cerrado en un lugar fresco y seco; una vez preparada la papilla o licuado, debe desecharse el sobrante, ya que su consistencia y características pueden modificarse o sufrir contaminación. Debe tener instrucciones de preparación.</p> |
| <p>Conceptos Tecnológicos</p> <p>Por la hidrólisis enzimática y secado por tambor, la acción de diastasas o amilasas desdoblan los almidones nativos hasta sus unidades estructurales. El control de azúcares reductores a partir de la acción enzimática también proporciona un sabor adicional al cereal por cuyo proceso de secado se forman hojuelas de grosor mínimo adecuado y promueve la fácil integración con líquido para mezclarse sin formar grumos, evitando la incorporación de cantidades muy elevadas de leche para formar la papilla. El riesgo de usar gran cantidad de líquido para hidratar el cereal, es la reducción proporcional de las vitaminas y minerales presentes. Para envasar este producto, se emplea una lata metálica con atmósfera controlada de gas inerte (nitrógeno), protegiendo contra reacciones indeseables de enranciamiento. De esta manera se garantiza desde su fecha de envasado una vida de anaquel de 12 a 24 meses. En caso de bolsa laminada, el material es polipropileno biorientado con aluminio y polietileno de baja densidad. El envase debe ser de material resistente que proteja el producto y calidad sanitaria que evite contaminación y no altere sus características sensoriales.</p> |
| <p>Interacción con Medicamentos</p> |

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. Los anticonvulsivos inhiben la utilización de ácido fólico. El ácido acetilsalicílico compite con la transportación del ácido fólico. La carbamacepina inhibe la absorción de calcio y fósforo. La tetraciclina aumenta la excreción urinaria de vitamina C, riboflavina, ácido fólico y niacina. La fenolftaleína origina pérdidas intestinales y deficiencias de vitamina D, calcio y potasio. Los corticoesteroides disminuyen la absorción de calcio, fósforo y vitamina D. La furosemida aumenta la excreción de calcio, magnesio, sodio, potasio, cloro y cinc y reduce la tolerancia a hidratos de carbono.

| Clave | Genérico |
|---|---------------------------------|
| 480 406 0500 | GALLETAS DULCES SURTIDAS |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| ABARROTOS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | ++ |
| Descripción General | |
| <p>Producto elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina Grado II, grasas, aceites comestibles, agua, adicionada de azúcares y otros ingredientes opcionales y aditivos alimentarios, sometida a un proceso de amasado, moldeado y tratamiento térmico (horneado). Existen 3 tipos de galleta. Tipo I: finas, Tipo II: entrefinas y tipo III: galletas comerciales. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 6 a 8% máxima, pH de 6 a 8 (en galletas rellenas este se modifica de acuerdo a los ingredientes de éste), cenizas máximo de 1.5 a 2.0%, proteínas mínimo de 6 a 8%, extracto etéreo de 5 a 15%. Los aditivos permitidos por la SSA son: lecitina, saborizantes, colorantes, emulsificantes y mejoradores de la masa. Mesofílicos aerobios máximo 30 000 UFC /g, coliformes totales máximo 50 UFC /g, hongos máximo 10 UFC /g, E. Coli en 25 g negativo, biotoxinas máximo 20 mcg / kg (en galleta con cubierta). Pueden o no ser rellenas con: leche descremada, mantequilla o grasa butírica, huevo fresco congelado o en polvo, frutas en sus distintas formas (mermeladas, jaleas, gomas, grenetinas, pectinas o albúminas, chocolate y otros. Características sensoriales: Textura dura y crujiente, color característico del tipo de galleta sin áreas negras (quemadas), olor y sabor característicos sin</p> | |

| | |
|--|-----------------------------|
| rancidez, sin materias extrañas. | |
| Presentación | |
| En bolsa de polietileno o poliestireno dentro de caja de cartón de 500 g a 2000 g. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| En 100 g aporta energía (403 kcal) a base de hidratos de carbono (67 g), 9 g de proteínas, es la variedad que tiene mayor contenido de azúcares sencillos (40%), con 10.7 % de grasas, 14 g de fibra y menos sodio (303 mg) que otras variedades. Las cubiertas contienen mayor cantidad de grasas, azúcares y sodio según el tipo y variedad. | |
| Factor de Riesgo | |
| Por su contenido en gluten son potencialmente alergénicos en menores de siete meses de edad, en pacientes con intolerancia al gluten, en enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su contenido de fibra y textura dura en problemas de deglución, disfagias, gastroenteritis, colon irritable, colitis, cirugía y resección intestinal, en dietas de mínimo residuo para estudio radiológico intestinal o urografías, así como endoscopías. Por su alto contenido energético y de hidratos de carbono debe controlarse su ingesta en diabetes y obesidad. Por su contenido de sodio y grasas también deben controlarse en enfermedades cardiovasculares. | |
| Utilidad | |
| Por su alto contenido energético para pacientes con aumento de requerimientos calóricos, hipermetabólicos como quemados o traumatizados o con disminución del apetito. | |
| Criterios de Calidad | |
| Debe cumplir con la Ley General de Salud y NOM en cuanto a características físicas, químicas y microbiológicas. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez. Al abrir el empaque deberá mantenerse bien cerrado en lugar fresco y seco. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente e información nutrimental. El envase será de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación, no altere su calidad, ni sus especificaciones sensoriales. | |
| Conceptos Tecnológicos | |
| Se mezclan los ingredientes, amasan, moldean y hornean. Se preparan a partir de harina con la adición de otros ingredientes como la sal, grasa, azúcar y saborizantes. En ocasiones se añade polvo para hornear y algunas se fermentan con levadura. La masa se aplana con un rodillo hasta obtener una hoja delgada que se corta en la forma apropiada y se hornea a temperatura elevada. En las galletas con relleno, la preparación del mismo y su aplicación se intercalará durante el proceso. | |

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono.

La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. La ciprofloxacina interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono causando hiperglucemia. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas.

| Clave | Genérico |
|---|-----------------------------|
| 480 406 0600 | GALLETAS INTEGRAL |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| ABARROTOS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | ++ |
| Descripción General | |
| <p>Producto elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina integral de trigo Grado II con cereales como amaranto, avena, germen y salvado de trigo, fécula de maíz, clara de huevo, mantequilla, canela, cocoa, vainilla, aceites comestibles, agua, adicionada o no de azúcares (piloncillo o miel de abeja), otros ingredientes opcionales y aditivos alimentarios, sometida a un proceso de amasado, moldeado y tratamiento térmico (horneado). Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 6 a 8% máxima, pH de 6 a 8, cenizas máximo de 1.5 a 2.0%, proteínas mínimo de 6 a 8%, extracto etéreo de 5 a 15%. Los aditivos permitidos por la SSA son: lecitina, saborizantes, colorantes, emulsificantes y mejoradores de la masa. Mesofílicos aerobios máximo 30 000 UFC /g, coliformes totales máximo 50 UFC /g, hongos máximo 10 UFC /g, E. Coli en 25 g negativo, biotoxinas máximo 20 mcg / kg (en galleta con cubierta). Características sensoriales: Color característico del tipo de galleta sin áreas negras (quemadas), olor y sabor característicos sin rancidez, sin materias extrañas, textura firme y crujiente.</p> | |
| Presentación | |
| En bolsa de polietileno o poliestireno dentro de caja de cartón de 500 g a 1000 g. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| En 100 g aporta energía (de 300 a 400 kcal) a base de hidratos de carbono (del 8 al 13 %), | |

de 8 a 11 g de proteínas, es la variedad que tiene mayor contenido de fibra (5.7 g), con mayor cantidad de grasas, contiene sodio (547 mg) y pequeñas cantidades de calcio, potasio y magnesio.

Factor de Riesgo

Por su contenido en gluten es potencialmente alergénico en menores de 12 meses de edad, en pacientes con intolerancia al gluten, en enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su contenido de fibra y textura dura, en problemas de deglución, disfagias, gastroenteritis, colon irritable, colitis, cirugía y resección intestinal, en dietas de mínimo residuo para estudio radiológico intestinal o urografías, así como endoscopías. Por su alto contenido energético y de hidratos de carbono debe controlarse su ingesta en diabetes y obesidad así como por su contenido de grasa saturadas y sodio en pacientes con hipertensión y dislipidemias. En pacientes con problemas de masticación y deglución. Por su alto contenido proteico no se recomienda en insuficiencia renal.

Utilidad

Por su alto contenido energético para pacientes con aumento de requerimientos calóricos, hipermetabólicos como quemados o traumatizados o con disminución del apetito. Por su contenido de fibra e hidratos de carbono complejos se recomienda para la prevención y el manejo de enfermedades crónico degenerativas controlando su ingesta.

Criterios de Calidad

Debe cumplir con la Ley General de Salud y NOM en cuanto a características físicas, químicas y microbiológicas. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez. Al abrir el empaque deberá mantenerse bien cerrado en lugar fresco y seco. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente e información nutrimental. El envase será de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación, no altere su calidad, ni sus especificaciones sensoriales.

Conceptos Tecnológicos

Se mezclan los ingredientes, amasan, moldean y hornean. Se preparan a partir de harina integral con la adición de otros ingredientes como la sal, grasa, azúcar y saborizantes. En ocasiones se añade polvo para hornear y algunas se fermentan con levadura. La masa se aplana con un rodillo hasta obtener una hoja delgada que se corta en la forma apropiada y se hornea a temperatura elevada.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. Los inmunosupresores y diuréticos aumentan la excreción urinaria de potasio.

| Clave | Genérico |
|---|-----------------------------|
| 480 406 0700 | GALLETAS MARIAS |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| ABARROTOS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | + |
| Descripción General | |
| <p>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.</p> <p>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.</p> | |
| Presentación | |
| En bolsa de polietileno o poliestireno dentro de caja de cartón de 1000 g. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| En 100 g aporta 360 kilocalorías a base de hidratos de carbono (73 %) sencillos, aunque proporciona más sodio (590 mg) que otras variedades de galletas dulces sin cubierta, el peso de 1 galleta es de 4 gramos, su contenido graso es bajo (6.6 g) y tiene mínima cantidad de fibra (0.3%). Algunas son adicionadas de vitaminas y hierro en pequeñas cantidades. | |
| Factor de Riesgo | |
| Por su contenido en gluten es potencialmente alergénico en menores de 7 meses de edad, en pacientes con intolerancia al gluten, en enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su alto contenido energético y de hidratos de carbono debe controlarse su ingesta en resistencia a la insulina, diabetes, obesidad e hipertrigliceridemia. Por su | |

consistencia dura, cuando existen problemas de masticación, deglución y disfagias.

Utilidad

Por su bajo contenido de fibra, es una buena alternativa en pacientes con gastroenteritis, colon irritable, colitis, cirugía y resección intestinal. En dietas de mínimo residuo para estudio radiológico intestinal o urografías así como endoscopías. Por su bajo contenido energético y de sodio se recomienda para dietas de pacientes diabéticos, hipertensos, cardiovasculares y renales. En dietas para las diferentes etapas de la vida incluso lactantes mayores de 7 meses.

Criterios de Calidad

Debe cumplir con la Ley General de Salud y NOM en cuanto a características físicas, químicas y microbiológicas. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez. Al abrir el empaque deberá mantenerse bien cerrado en lugar fresco y seco. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente e información nutrimental. El envase será de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación, no altere su calidad, ni sus especificaciones sensoriales.

Conceptos Tecnológicos

Se mezclan los ingredientes, amasan, moldean y hornean. Se preparan a partir de harina con la adición de otros ingredientes como la sal, grasa, azúcar y saborizantes. En ocasiones se añade polvo para hornear. La masa se aplana con un rodillo hasta obtener una hoja delgada que se corta en la forma apropiada y se hornea a temperatura elevada.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. Los inmunosupresores y diuréticos aumentan la excreción urinaria de potasio. La tetraciclina y neomicina disminuyen la absorción de hierro. La D-penicilamina reduce los valores de hierro. El disulfurán aumenta la excreción de hierro.

| Clave | Genérico |
|----------------------|--------------------------|
| 480 406 0800 | GALLETA PARA SOPA |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| ABARROTES | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |

| | |
|---|-----------------------------|
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | ++ |
| Descripción General | |
| <p>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 2.0%, proteínas (N x 5.7) mínimo de 8%, extracto etéreo de 8 % máximo, fibra cruda máximo 0.5%, cloruro de sodio máximo 1%. 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 para sopa, sin áreas negras (quemadas), olor y sabor característicos sin rancidez, consistencia seca y crujiente, de tamaño uniforme y figura variable, sin materias extrañas.</p> | |
| Presentación | |
| Bolsas de celofán de 150 g a 250 g de figuras variadas. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>En 100 g aporta 396 kilocalorías a base de hidratos de carbono (73 g), contiene más sodio que otras variedades (1080 mg) excepto la salada, el peso de 1 galleta es de medio gramo, su contenido graso es bajo y tiene mínima cantidad de fibra.</p> | |
| Factor de Riesgo | |
| <p>Por su contenido en gluten es potencialmente alergénico en menores de 7 meses de edad, pacientes con intolerancia al gluten, en enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su textura en problemas de masticación, deglución y disfagias.</p> | |
| Utilidad | |
| <p>Por su bajo contenido de fibra en gastroenteritis, colon irritable, colitis, cirugía y resección intestinal. En dietas de mínimo residuo para estudio radiológico intestinal o urografías, así como endoscopías. En dietas para todas las etapas de la vida.</p> | |
| Criterios de Calidad | |
| <p>Debe cumplir con la Ley General de Salud y NOM en cuanto a características físicas, químicas y microbiológicas. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez. Al abrir el empaque deberá mantenerse bien cerrado en lugar fresco y seco. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente e información nutrimental.</p> | |

El envase será de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad, ni sus especificaciones sensoriales.

Conceptos Tecnológicos

Se mezclan los ingredientes, amasan, somete a fermentación, se troquelan y hornean.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono.

La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. La ciprofloxacina interviene en el metabolismo de hidratos de carbono causando hiperglucemia. Los diuréticos y clofibrato aumentan la excreción urinaria de sodio y potasio. La nifedipina y espironolactona aumentan la excreción urinaria de sodio. Los corticoesteroides favorecen la retención de sodio y líquidos.

| Clave | Genérico |
|------------------------|--------------------------------------|
| 480 406 0900 | GALLETA SALADA |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| ABARROTOS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| 480 406 0901 | GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL. |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | ++ |

Descripción General

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 rancidez, consistencia seca y crujiente, de tamaño uniforme y figura variable, sin materias extrañas.

Presentación

En bolsa de polietileno o poliestireno dentro de caja de cartón de 500 g a 1000 g. Envase personal en paquetes de 12 g a 13 g en cajas de 550 g a 2000 g.

| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
|--|-----------------------------|
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| En 100 g aporta 433 kilocalorías a base de hidratos de carbono (69.7 g), contiene más sodio que las otras variedades (1100 mg), el peso de 1 galleta es de 4 gramos, su contenido graso es bajo y tiene mínima cantidad de fibra. | |
| Factor de Riesgo | |
| Por su contenido en gluten es potencialmente alergénico en menores de 7 meses de edad, en pacientes con intolerancia al gluten, en enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su textura en problemas de deglución y disfagias. Por su contenido en sodio en hipertensión, enfermedades cardiovasculares y nefropatías con control de sodio en pacientes con edema. | |
| Utilidad | |
| Por su bajo contenido de fibra en gastroenteritis, colon irritable, colitis, cirugía y resección intestinal. En dietas de mínimo residuo para estudio radiológico intestinal o urografías, así como endoscopías. En dietas para todas las etapas de la vida. | |
| Criterios de Calidad | |
| Debe cumplir con la Ley General de Salud y NOM en cuanto a características físicas, químicas y microbiológicas. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez. Al abrir el empaque deberá mantenerse bien cerrado en lugar fresco y seco. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente e información nutrimental. El envase será de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad, ni sus especificaciones sensoriales. | |
| Conceptos Tecnológicos | |
| Se mezclan los ingredientes, amasan, fermentan, troquelan y hornean. Se preparan a partir de harina con la adición de otros ingredientes como la sal, grasa, azúcar y saborizantes. En ocasiones se añade polvo para hornear. La masa se aplana con un rodillo hasta obtener una hoja delgada que se corta en la forma apropiada y se hornea a temperatura elevada. | |
| Interacción con Medicamentos | |
| La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. La ciprofloxacina interviene en el metabolismo de hidratos de carbono causando hiperglucemia. Los diuréticos y clofibrato aumentan la excreción urinaria de sodio y potasio. La nifedipina y espironolactona aumentan la excreción urinaria de sodio. Los corticoesteroides favorecen la retención de sodio y líquidos. | |

| Clave | Genérico |
|--|--|
| 480 406 1000 | GERMEN DE TRIGO |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| ABARROTÉS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | De + a ++ (Variable según la región y época del año) |
| Descripción General | |
| <p>Producto del trigo (<i>triticum vulgare</i>) libre de pericarpio y del tegumento externo que conserva la capa hialina que sirve de protección a la capa aleurónica y al núcleo amiláceo; está situado cerca del extremo inferior del grano; representa el 2% del grano. Características sensoriales: Apariencia de polvo de color café claro a dorado, olor y sabor característicos a nuez.</p> | |
| Presentación | |
| En bolsa de polietileno, poliestireno o envase PET con capacidad de 500 g a 650 g. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>Rico en grasas (11%), contiene lípidos y elementos liposolubles del grano, que contienen aproximadamente 80% de ácidos grasos enoicos (sensibles a enranciamiento), linoléico (50 al 60 %) y linolénico (5 al 10 %), rico en proteínas (27%) de alto valor biológico en forma de gluten (glutenina y gliadina), tiamina. Excelente fuente de vitamina E, tiene gran cantidad de fibra (14.3%) la mayor parte insoluble como lignina, muy alto en potasio (827mg), magnesio (336mg) y hierro (9.49 mg). Es fuente importante de aminoácidos de cadena ramificada, sus aminoácidos limitantes son la metionina y el triptofano. Es muy buena fuente de leucina 1710 mg/100. Contiene fitatos.</p> | |
| Factor de Riesgo | |
| <p>Por su tipo de proteínas y su contenido de gluten no se recomienda en menores de 12 meses de edad. En enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su contenido de fibra en disfagias, gastroenteritis, colon irritable, colitis, cirugía y resección intestinal, además puede generar carencia de minerales y oligoelementos al aumentar la velocidad de tránsito intestinal. En dietas de mínimo residuo para estudio radiológico intestinal o urografías, así como endoscopías por colon. Por su alto contenido proteico y potasio en dietas para pacientes con insuficiencia renal y con restricción de este nutrimento como en el síndrome de</p> | |

Parkinson. Por el contenido de fitatos puede inhibir la absorción de oligoelementos, calcio y hierro.

Utilidad

En dietas con alto contenido en fibra, en pacientes con estreñimiento, tanto la fibra como su contenido y tipo de ácidos grasos, tienen efecto benéfico en enfermedades crónicas degenerativas, como diabetes, obesidad, coadyuvan a la disminución de concentraciones séricas de triglicéridos y colesterol en dislipidemias y en enfermedades cardiovasculares, por su contenido proteico como complemento en pacientes con desnutrición y con requerimientos calórico proteicos elevados como hipermetabólicos (quemados y traumatizados); Su contenido de fructooligosacáridos tiene efecto protector contra el cáncer y protegen la función hepática. Por su contenido en hierro y magnesio es útil en la prevención de anemia y en la alimentación de mujeres embarazadas. Por su contenido de aminoácidos de cadena ramificada en padecimientos hepáticos y encefalopatía. Su contenido de vitamina E tiene efectos antioxidantes, pues inhibe la peroxidación de las Lipoproteínas de baja densidad (LDL) y favorece la actividad de la vitamina A al prevenir su oxidación en el tracto intestinal. A nivel celular protege las membranas celulares de los radicales libres. Puede ser útil para prevenir condiciones relacionadas con el envejecimiento y algunas formas de carcinogénesis.

Criterios de Calidad

Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez. Al abrir el empaque deberá mantenerse bien cerrado en refrigeración. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente e información nutrimental.

Conceptos Tecnológicos

El proceso de maceración reblandece el grano, la separación del germen se realiza mediante una molienda gruesa que rompe el grano liberando el germen sin dañarlo. Se tritura y pasa a través de un separador de ciclón líquido donde se recupera el germen; el germen más ligero se extrae de la parte superior del equipo.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. Los inmunosupresores y diuréticos aumentan la excreción urinaria de potasio. La tetraciclina y neomicina disminuyen la absorción de hierro. La D-Penicilamina reduce los valores de hierro. El disulfurán aumenta la excreción de hierro. La tetraciclina aumenta la excreción urinaria de vitamina C, calcio, hierro y magnesio, riboflavina, ácido fólico y niacina. La fenolftaleína origina pérdidas intestinales y deficiencias de vitamina D, calcio y potasio. Los corticoesteroides aumentan la excreción urinaria de potasio. La furosemida y las tiazidas aumentan la excreción de calcio, magnesio, sodio, potasio, cloro y

cinc y reduce la tolerancia a hidratos de carbono. La warfarina junto con vitaminas C y E provoca protrombinemias. El aceite mineral disminuye la absorción de carotenos, vitaminas A, D, E y K.

| Clave | Genérico |
|--|------------------------|
| 480 406 1100 | HARINA DE TRIGO |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| ABARROTÉS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | + |
| Descripción General | |
| <p>Producto que se obtiene de la molienda y tamizado de granos de trigo (<i>Triticum vulgare</i> y <i>Triticum durum</i>), 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> | |
| Presentación | |
| En bolsa de papel o polietileno de 800g a 1000 g. | |

| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
|---|-----------------------------|
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>Por el proceso de refinación solo es fuente de energía a base de hidratos de carbono, proteínas (11 %) a base de gluten (gliadina y glutenina). Su balance de proteína -aminoácido es bueno. Su aminoácido limitante es la lisina, está enriquecida principalmente con niacina, B1, B2 y hierro (4.4 mg). Contiene 0.3 g de fibra. Es alta en fósforo (331mg).</p> | |
| Factor de Riesgo | |
| <p>Por su tipo de proteínas y su contenido de gluten no se recomienda en menores de 7 meses de edad. Es potencialmente alergénica. En pacientes con intolerancia al gluten, en enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su contenido energético a base de hidratos de carbono debe controlarse su ingesta en diabéticos y obesos. Es cariogénica.</p> | |
| Utilidad | |
| <p>Por ser fuente de energía es útil para dietas hipercalóricas y normales, como fuente de carbohidratos complejos en enfermedades crónico degenerativas. Es útil en dietas con bajo residuo.</p> | |
| Criterios de Calidad | |
| <p>Las harinas se clasifican por la cantidad de celulosa, cenizas, proteínas (gluten), grasas, color y tersura dependientes del grado de extracción: Las harinas de alta extracción, que varían entre el 80 y 85% con relación al peso del trigo son de color oscuro (por los pigmentos de las envolturas); harinas de extracción media, que varían del 75 al 80% (de uso común) se destinan para elaborar el pan ordinario y los productos de pastelería; harinas de baja extracción cuyo rendimiento varía entre el 70 y 75%, debiéndose verificar que correspondan a lo solicitado. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez. Al abrir el empaque deberá mantenerse en un lugar fresco, seco y bien cerrado. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", contenido nutrimental. Cuando se adicione bromato de potasio o de azodicarbonamida se señalará el % del aditivo empleado.</p> | |
| Conceptos Tecnológicos | |
| <p>Por medio de un proceso complicado de operación se efectúan varias etapas de molienda y tamizado que separa el salvado de los demás componentes del grano. La molienda en general es sobre rodillos seguidos de cernidores de diferente calibre y un purificador para separar y clasificar las fracciones molidas. Actualmente se están incorporando molinos de impacto. Durante estos procesos van produciéndose harinas cada vez mas finas y libre de salvado, pero también con mayor pérdida de nutrimentos.</p> | |
| Interacción con Medicamentos | |
| <p>La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de</p> | |

hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. Los inmunosupresores y diuréticos aumentan la excreción urinaria de potasio. La tetraciclina y neomicina disminuyen la absorción de hierro. La D-Penicilamina reduce los valores de hierro. El disulfurán aumenta la excreción de hierro.

| Clave | Genérico |
|---|-----------------------------|
| 480 406 1200 | PAN BLANCO |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| PAN | PAN FRESCO |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| Bolillo o Telera | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | + |
| Descripción General | |
| <p>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.</p> | |
| Presentación | |
| <p>Por pieza de 45g a 60g o de 30 g a 45 g (para pacientes) en caja de cartón o plástico, cubiertas co papel glasine para evitar la modificación de textura.</p> | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |

En 100 g aporta 292 Kilocalorías, 62 g de hidratos de carbono, 13 g de proteínas, gran cantidad de sodio (1565 mg %), fuente de potasio y magnesio, con una mínima cantidad de grasa, contiene gluten. Bajo en fibra (1.90 g).

Factor de Riesgo

Por su contenido en gluten es potencialmente alergénico, en pacientes con intolerancia al gluten, en enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su textura dura debe cuidarse en disfagias. Por su contenido energético y de hidratos de carbono debe controlarse su ingesta en diabetes, obesidad e hipertrigliceridemias. Por su contenido en sodio y su contenido proteico debe controlarse en hipertensión, enfermedades cardiovasculares e insuficiencia renal. Por su contenido de almidones es altamente cariogénico.

Utilidad

Por su contenido energético, bajo en grasas, en dietas normales para todas las etapas de la vida a partir de los 7 meses.

Criterios de Calidad

Debe cumplir con la NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas.

Conceptos Tecnológicos

La mezcla de ingredientes (harina de trigo, agua, levadura, azúcar, sal y otros) se amasa, moldea, fermenta y hornea. El amasado confiere a la pasta su consistencia y homogeneidad y al mismo tiempo introduce aire en su seno. La fermentación se lleva a cabo en 2 tiempos, lo que hace que el volumen del pan se duplique. Sólo el gluten del trigo tiene la hidrofobicidad necesaria para formar una red elástica capaz de retener el dióxido de carbono desprendido durante la fermentación. Se prepara tradicionalmente a partir de harina, agua, sal, y levadura previamente mezclados. Los azúcares que se hallan de manera natural en la harina y la maltosa por la actividad de las amilasas se hidrolizan en glucosa y esta es fermentada por la zimasa de la levadura. Se forma alcohol y dióxido de carbono y hace que se esponje la masa. Durante esta fermentación ocurre descomposición de proteínas debido a la presencia de enzimas proteolíticas. La masa se somete a amasamiento o "golpeo" a fin de expulsar parte del dióxido de carbono y apretar la masa. Se deja fermentar nuevamente. Se divide en trazos del peso requerido, se les da forma y hornea a una temperatura de alrededor de 232°C por 30 a 50. En una panadería moderna la mezcla, golpeo, división y conformación se hacen mecánicamente.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. La ciprofloxacina interviene en el metabolismo de hidratos de carbono causando hiperglucemia. Los diuréticos y clofifrato aumentan la excreción urinaria de sodio y potasio. La nifedipina y espironolactona aumentan la excreción

urinaria de sodio. Los corticoesteroides favorecen la retención de sodio y líquidos.

| Clave | Genérico |
|---|-----------------------------|
| 480 406 1300 | PAN BLANCO DE CAJA |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| PAN | PAN DE CAJA |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| PAN REBANADO | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | ++ |
| Descripción General | |
| <p>Producto elaborado con masa de harina de trigo, agua, sal, azúcar, aceite vegetal, levadura y otros ingredientes, fermentado, moldeado en forma de paralelepípedo rectangular simétrico, horneado, rebanado y empacado. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 34 a 36%, 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 blanca, aroma suave ligeramente a fermentación, sabor a fermentación agradable.</p> | |
| Presentación | |
| Bolsa de polietileno de 650 g (24 rebanadas y 2 tapas) y de 350 g (12 rebanadas y 2 tapas). | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0 % | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>Una ración de 54.40 g (2reb) aporta: 143 kilocalorías, grasa 1.6 g, sodio 312.7 mg, hidratos de carbono 27.7g, fibra 0.4 g, proteínas 4.4 g, ácido fólico (70 mcg), calcio (126 mg), hierro, niacina (3.2 mg), tiamina, riboflavina, vitamina E y cinc. Contiene gluten, es bajo en fibra (0.09).</p> | |
| Factor de Riesgo | |
| <p>Por su contenido en gluten en pacientes con intolerancia a éste, en enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por la textura que adquiere al humedecerse, es de riesgo en pacientes con problemas de deglución y masticación. Por su contenido energético y de hidratos de carbono debe controlarse su ingesta en diabetes y obesidad. Por su contenido en sodio y su contenido proteico debe controlarse en hipertensión, enfermedades cardiovasculares e insuficiencia renal. Por su contenido de almidones es altamente</p> | |

| |
|---|
| cariogénico. |
| Utilidad |
| Por su contenido energético para pacientes con requerimientos calóricos elevados. Por su contenido en calcio, hierro y ácido fólico es una alternativa en la dieta de mujeres embarazadas. Por su contenido de vitaminas y minerales para niños en etapas de crecimiento a partir de los 7 meses. Por su contenido en calcio es útil en la prevención de osteoporosis. Por su mínimo contenido de fibra en dietas con bajo residuo. |
| Criterios de Calidad |
| Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos (vetas o manchas de color). Su empaque debe proteger las características del producto. Su vida media es de 12 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco. |
| Conceptos Tecnológicos |
| La mezcla elaborada con harina de trigo, agua, levadura, azúcar, sal y otros ingredientes se amasa, fermenta, moldea, hornea, una vez que se enfría se rebana y empaca. El amasado confiere a la pasta su consistencia y homogeneidad y al mismo tiempo introduce aire en su seno. La fermentación se lleva a cabo en 2 tiempos, lo que hace que el volumen del pan se duplique. Sólo el gluten del trigo tiene la hidrofobicidad necesaria para formar una red elástica capaz de retener el dióxido de carbono desprendido durante la fermentación. |
| Interacción con Medicamentos |
| La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. La ciprofloxacina interviene en el metabolismo de hidratos de carbono causando hiperglucemia. Los diuréticos y clofibrato aumentan la excreción urinaria de sodio y potasio. La nifedipina y espironolactona aumentan la excreción urinaria de sodio. Los corticoesteroides favorecen la retención de sodio y líquidos. El naproxeno disminuye la absorción de calcio y aumenta la excreción de cinc. La tetraciclina disminuye la absorción de calcio. El uso frecuente de fenolftaleína ocasiona pérdidas intestinales y deficiencias de calcio, vitamina D y potasio. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínas transportadoras de calcio. |

| Clave | Genérico |
|---------------------|------------------|
| 480 406 1400 | PAN BOLLO |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| PAN | PAN DE CAJA |

| | |
|---|---|
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | De + a +++ (Variable según la región y época del año) |
| Descripción General | |
| <p>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, 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).</p> | |
| Presentación | |
| Bolsa de polietileno impermeable de 425 a 450g (8 piezas). | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>Por ración de 56.35 g proporciona: 163 kilocalorías, 3.2 g de grasa, 0.13 mg de colesterol, 287.7 mg de sodio, 28.4 g de hidratos de carbono, 5.5 g de proteínas, ácido fólico (73.5 mcg), niacina, hierro, calcio (124 mg), vitamina E, tiamina, riboflavina y zinc. Contiene gluten. Es bajo en fibra (0.59 %).</p> | |
| Factor de Riesgo | |
| <p>Por su contenido en gluten en pacientes con intolerancia a éste, en enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su contenido energético y de hidratos de carbono debe controlarse su ingesta en diabetes y obesidad e hipertigliceridemia. Por su contenido en sodio y su contenido proteico debe controlarse en hipertensión, enfermedades cardiovasculares e insuficiencia renal. Por su contenido en almidones es cariogénico.</p> | |
| Utilidad | |
| <p>Por su contenido energético en dietas normales para todas las etapas de la vida a partir de los 7 meses. Por su mínimo contenido de fibra en dietas con bajo residuo. Por su contenido en calcio, hierro y ácido fólico es una alternativa como parte de la dieta de mujeres embarazadas. Por su contenido de vitaminas y minerales para niños en etapas de crecimiento. Por su contenido en calcio es útil en la prevención de osteoporosis.</p> | |
| Criterios de Calidad | |
| <p>Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe</p> | |

presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Su vida media es de 12 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco.

Conceptos Tecnológicos

Se elabora de la mezcla de harina, agua, levadura, azúcar y sal, mediante amasado, formado, fermentación y horneado, se decora con ajonjolí; una vez horneado se enfría y rebana a lo ancho. El amasado confiere a la pasta su consistencia y homogeneidad y al mismo tiempo introduce aire en su seno. La fermentación se lleva a cabo en 2 tiempos, lo que hace que el volumen del pan se duplique. Sólo el gluten del trigo tiene la hidrofobicidad necesaria para formar una red elástica capaz de retener el dióxido de carbono desprendido durante la fermentación.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. La ciprofloxacina interviene en el metabolismo de hidratos de carbono causando hiperglucemia. Los diuréticos y clofibrato aumentan la excreción urinaria de sodio y potasio. La nifedipina y espironolactona aumentan la excreción urinaria de sodio. Los corticoesteroides favorecen la retención de sodio y líquidos. El naproxeno disminuye la absorción de calcio y aumenta la excreción de zinc. La tetraciclina disminuye la absorción de calcio. El uso frecuente de fenolftaleína ocasiona pérdidas intestinales y deficiencias de calcio, vitamina D y potasio. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínas transportadoras de calcio.

| Clave | Genérico |
|------------------------|-----------------------------|
| 480 406 1500 | PAN INTEGRAL DE CAJA |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| PAN | PAN DE CAJA |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | ++ |

Descripción General

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

| | |
|--|------------------------------------|
| <p>rectangular, horneado, rebanado y empacado. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas (NOM 147 - SSA1 – 1996): Humedad de 34 a 36% 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> | |
| <p>Presentación</p> | |
| <p>En bolsa de polietileno 700 g a 750 g (24 rebanadas y 2 tapas).</p> | |
| <p>Desecho Máximo</p> | <p>Factor de Corrección</p> |
| <p>0%</p> | <p>1.0</p> |
| <p>Conceptos Nutriológicos</p> | |
| <p>Una ración de 60 g (2reb) aporta: 158 kilocalorías, grasa 2.2 g, sodio 345.4 g, hidratos de carbono 30 g, (principalmente complejos) fibra 1.1 g, proteínas 5.5 g, ácido fólico (68.5 mcg), calcio (121 mg), sodio (345 mg), hierro, niacina (3.2 mg), tiamina, riboflavina, vitamina E y cinc. Contiene gluten. Contiene fítatos.</p> | |
| <p>Factor de Riesgo</p> | |
| <p>Intolerancia al gluten. En enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su contenido de fibra en disfagias, gastroenteritis, colon irritable, colitis, cirugía y resección intestinal. En dietas de mínimo residuo para estudio radiológico intestinal o urografías, así como endoscopías por colon. Un consumo elevado de fítatos puede inhibir la absorción de calcio y oligoelementos.</p> | |
| <p>Utilidad</p> | |
| <p>Dietas con alto contenido en fibra e hidratos de carbono complejos, tienen efecto benéfico en enfermedades crónico degenerativas, como diabetes, obesidad, coadyuvan a la disminución de concentraciones séricas de triglicéridos y colesterol en dislipidemias y enfermedades cardiovasculares, por su contenido de fructooligosacáridos, tienen efecto protector contra el cáncer, protegen la función hepática. Por su contenido en calcio es útil en la prevención de osteoporosis. Util en la alimentación en todas las etapas de la vida a partir de los 7 meses.</p> | |
| <p>Criterios de Calidad</p> | |
| <p>Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Su vida media es de 12 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco.</p> | |
| <p>Conceptos Tecnológicos</p> | |
| <p>La mezcla de ingredientes se amasa, moldea, fermenta y hornea, una vez horneado se enfría, rebana y empaca. El amasado confiere a la pasta su consistencia y homogeneidad y al mismo tiempo introduce aire en su seno. La fermentación se lleva a cabo en 2 tiempos, lo que hace que el volumen del pan se duplique. Sólo el gluten del trigo tiene la hidrofobicidad necesaria para formar una red elástica capaz de retener el dióxido de carbono desprendido durante la</p> | |

fermentación.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. La ciprofloxacina interviene en el metabolismo de hidratos de carbono causando hiperglucemia. Los diuréticos y clofibrato aumentan la excreción urinaria de sodio y potasio. La nifedipina y espironolactona aumentan la excreción urinaria de sodio. Los corticoesteroides favorecen la retención de sodio y líquidos. El naproxeno disminuye la absorción de calcio y aumenta la excreción de cinc. La tetraciclina disminuye la absorción de calcio. El uso frecuente de fenolftaleína ocasiona pérdidas intestinales y deficiencias de calcio, vitamina D y potasio. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínas transportadoras de calcio.

| Clave | Genérico |
|--|---------------------------------|
| 480 406 1600 | PAN INTEGRAL BAJO EN SAL |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| PAN | PAN FRESCO |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | ++ |
| Descripción General | |
| <p>Producto que resulta de la panificación de la masa fermentada, por la acción de leudante, preparada con harina de trigo, harinas de cereales integrales o de leguminosas, agua, sal, azúcares, grasas comestibles, otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos. Textura suave, corteza y miga como de la harina integral (cascarilla de trigo), color de la miga café claro, aroma suave, sabor agradable, su contenido de sodio es menor o igual a 140 mg/porción.</p> | |
| Presentación | |
| Pieza de 30 g a 45 g por porción, en caja de cartón o plástico, cubiertas con papel glasine para evitar la modificación de textura. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| El pan tiene las propiedades nutrimentales de la harina integral conteniendo mayor cantidad de fibra y menor contenido de sodio que el pan blanco. | |
| Factor de Riesgo | |
| En pacientes con Intolerancia al gluten, en enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su contenido de fibra no se recomienda en disfagias, gastroenteritis, colon irritable, colitis ulcerativa, cirugía y resección intestinal. En dietas de mínimo residuo para estudio radiológico intestinal o urografías, así como endoscopías por colon. | |
| Utilidad | |
| Dietas con alto contenido en fibra, tienen efecto benéfico en enfermedades crónicas degenerativas como diabetes y obesidad, la fibra coadyuva a la disminución de concentraciones séricas de triglicéridos y colesterol en dislipidemias y enfermedades cardiovasculares; Su contenido de fructooligosacáridos tiene efecto protector contra el cáncer y protegen la función hepática. Por su contenido en calcio es útil en la prevención de | |

osteoporosis. Puede utilizarse en cantidades controladas en pacientes con restricción de sodio.

Criterios de Calidad

Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas.

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, Mohos y levaduras 20 UFC/g máximo, coliformes totales <10 UFC/g/ g negativo, mesófilos aerobios 1000 UFC/g.

Conceptos Tecnológicos

La mezcla de ingredientes (harinas integrales de trigo y centeno, agua, azúcar y otros) se amasa, moldea y hornea. El amasado confiere a la pasta su consistencia, homogeneidad y al mismo tiempo introduce aire en su seno. La fermentación se lleva a cabo en 2 tiempos, lo que hace que el volumen del pan se duplique. Sólo el gluten del trigo tiene la hidrofobicidad necesaria para formar una red elástica capaz de retener el dióxido de carbono desprendido durante la fermentación.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. Los diuréticos y clofibrato aumentan la excreción urinaria de sodio y potasio. La nifedipina y espironolactona aumentan la excreción urinaria de sodio. Los corticoesteroides favorecen la retención de sodio y líquidos. El naproxeno disminuye la absorción de calcio y aumenta la excreción de cinc. La tetraciclina disminuye la absorción de calcio. El uso frecuente de fenolftaleína ocasiona pérdidas intestinales y deficiencias de calcio, vitamina D y potasio. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínas transportadoras de calcio. La absorción de la pravastatina disminuye en presencia de fibra.

Revisión: diciembre 2011

| Clave | Genérico |
|----------------------|--------------------------|
| 480 406 1700 | PAN MEDIAS NOCHES |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| PAN | PAN DE CAJA |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | |
| Area | Servicios |

| | |
|--|-----------------------------|
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | +++ |
| Descripción General | |
| <p>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.</p> | |
| Presentación | |
| Bolsa de polietileno de 275 g a 290 g (8 piezas). | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>Una ración de 36.25 g (1 pza) aporta: 106 kilocalorías, grasa 1.3 g, colesterol 0.03 mg, sodio 186.7 mg, hidratos de carbono 19.8 g, proteínas 3.2 g, ácido fólico (48.7 mcg), calcio (80.3 mg), hierro 1.99 mg, niacina 2.48 mg, tiamina, riboflavina, vitamina E y cinc. Contiene gluten.</p> | |
| Factor de Riesgo | |
| <p>En pacientes con intolerancia al gluten. En enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su contenido energético y de hidratos de carbono debe controlarse su ingesta en diabetes, obesidad e hipertrigliceridemia. Por su contenido de sodio en pacientes que requieren restricción de este nutrimento. Es cariogénico.</p> | |
| Utilidad | |
| <p>Su contenido de fructooligosacáridos tiene efecto protector contra el cáncer y protegen la función hepática. Por su contenido energético es útil para pacientes con requerimientos calóricos elevados. Por su contenido en calcio, hierro y ácido fólico es una alternativa para la alimentación e mujeres embarazadas. Por su contenido de vitaminas y minerales para niños en etapas de crecimiento a partir de los 7 meses. Por su contenido en calcio es útil en la prevención de osteoporosis.</p> | |
| Criterios de Calidad | |
| <p>Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Su vida media es de 12 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco.</p> | |
| Conceptos Tecnológicos | |
| <p>La mezcla de ingredientes (harina de trigo, agua, levadura, azúcar, sal y otros) se amasa, moldea, fermenta, hornea, se rebana horizontalmente, se empaca en bolsa de polietileno</p> | |

impermeable para garantizar las características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales del producto. El amasado confiere a la pasta su consistencia y homogeneidad y al mismo tiempo introduce aire en su seno. La fermentación se lleva a cabo en 2 tiempos, lo que hace que el volumen del pan se duplique. Sólo el gluten del trigo tiene la hidrofobicidad necesaria para formar una red elástica capaz de retener el dióxido de carbono desprendido durante la fermentación.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. Los diuréticos y clofibrato aumentan la excreción urinaria de sodio y potasio. La nifedipina y espironolactona aumentan la excreción urinaria de sodio. Los corticoesteroides favorecen la retención de sodio y líquidos. El naproxeno disminuye la absorción de calcio y aumenta la excreción de cinc. La tetraciclina disminuye la absorción de calcio. El uso frecuente de fenolftaleína ocasiona pérdidas intestinales y deficiencias de calcio, vitamina D y potasio. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínas transportadoras de calcio.

| Clave | Genérico |
|------------------------|-----------------------|
| 480 406 1800 | PAN MOLIDO |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| PAN | PAN DE CAJA |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | ++ |

Descripción General

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.

Presentación

Bolsa de polipropileno de 150 g a 165 g.

| | |
|---|-----------------------------|
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| Una ración de 30 g aporta: 111 kilocalorías, grasa 1.8 g, sodio 206 mg, hidratos de carbono 10.5 g, fibra 0.2 g, proteínas 3.4 g, ácido fólico (12.7mcg), calcio (86.9 mg), hierro, niacina (1.9 mg), tiamina, riboflavina, vitamina E y cinc. Contiene gluten. | |
| Factor de Riesgo | |
| En pacientes con intolerancia al gluten. En enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. | |
| Utilidad | |
| Por su contenido energético para pacientes con requerimientos calóricos elevados. Por su contenido en calcio, hierro y ácido fólico es una alternativa para la alimentación de mujeres embarazadas. Por su contenido de vitaminas y minerales para niños en etapas de crecimiento a partir de los 7 meses. Por su contenido en calcio es útil en la prevención de osteoporosis. | |
| Criterios de Calidad | |
| Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Su vida media es de 105 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco. Debe ser empacado para garantizar su calidad. | |
| Conceptos Tecnológicos | |
| El pan es secado por calor, molido y envasado conforme a los criterios de calidad. | |
| Interacción con Medicamentos | |
| La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. Los diuréticos y clofibrato aumentan la excreción urinaria de sodio y potasio. La nifedipina y espironolactona aumentan la excreción urinaria de sodio. Los corticoesteroides favorecen la retención de sodio y líquidos. El naproxeno disminuye la absorción de calcio y aumenta la excreción de cinc. La tetraciclina disminuye la absorción de calcio. El uso frecuente de fenolftaleína ocasiona pérdidas intestinales y deficiencias de calcio, vitamina D y potasio. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínas transportadoras de calcio. | |

| Clave | Genérico |
|--|-----------------------------|
| 480 406 1900 | PAN PAMBAZO |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| PAN | PAN FRESCO |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | + |
| Descripción General | |
| <p>Producto elaborado a partir de masa de harina de trigo, fermentado y horneado, de forma semiesférica. 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: Textura suave y esponjosa, corteza uniforme, libre de manchas y vetas, miga blanca, aroma suave, ligeramente a fermentación, sabor agradable (a fermentación).</p> | |
| Presentación | |
| <p>Por pieza de 60 a 65 g en caja de cartón o plástico, cubierto con papel glazine para evitar la modificación de textura.</p> | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>En 100 g aporta 292 KiloCalorías, 62 g de hidratos de carbono, 13 g de proteínas, gran cantidad de sodio (1565 mg %), fuente de potasio, magnesio y una mínima cantidad de grasa. Contiene gluten.</p> | |
| Factor de Riesgo | |
| <p>En pacientes con intolerancia al gluten, en enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su textura en problemas de deglución, disfagias, gastroenteritis, colon irritable, colitis, cirugía y resección intestinal. En dietas de mínimo residuo para estudio radiológico intestinal o urografías, así como endoscopías por colon. Por su contenido en sodio en pacientes con restricción en este mineral, por su contenido energético y de carbohidratos sencillos debe controlarse su ingesta en diabetes, obesidad e hipertrigliceridemias.</p> | |
| Utilidad | |
| <p>Por su contenido energético para pacientes con requerimientos calóricos elevados y en dietas</p> | |

normales a partir de los 7 meses.

Criterios de Calidad

Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas.

Conceptos Tecnológicos

La mezcla de ingredientes (harina de trigo, agua, levadura, azúcar, sal y otros) se amasa, moldea, fermenta y hornea. El amasado confiere a la pasta su consistencia y homogeneidad y al mismo tiempo introduce aire en su seno. La fermentación se lleva a cabo en 2 tiempos, lo que hace que el volumen del pan se duplique. Sólo el gluten del trigo tiene la hidrofobicidad necesaria para formar una red elástica capaz de retener el dióxido de carbono desprendido durante la fermentación.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. Los inmunosupresores y diuréticos aumentan la excreción urinaria de potasio. Los diuréticos y clofibrato aumentan la excreción urinaria de sodio y potasio. La nifedipina y espironolactona aumentan la excreción urinaria de sodio. Los corticoesteroides favorecen la retención de sodio y líquidos. El naproxeno disminuye la absorción de calcio y aumenta la excreción de cinc. La tetraciclina disminuye la absorción de calcio. El uso frecuente de fenolftaleína ocasiona pérdidas intestinales y deficiencias de calcio, vitamina D y potasio. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínas transportadoras de calcio.

| Clave | Genérico |
|------------------------|----------------------------|
| 480 406 2000 | PAN TOSTADO DE CAJA |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| PAN | PAN DE CAJA |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | ++ |

Descripción General

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. Características sensoriales: Textura frágil, crujiente, color dorado a café claro uniforme, aroma y sabor a pan tostado ligeramente dulce.

Presentación

Bolsa de polipropileno de 200 g a 210 g (14 rebanadas).

Desecho Máximo

0%

Factor de Corrección

1.0

Conceptos Nutriológicos

Una ración de 46.67 g (3reb) aporta: 159 kilocalorías, grasa 3.9 g, sodio 208.5 mg, hidratos de carbono 26.9 g, fibra 0.1g, proteínas 4.3 g, ácido fólico, calcio (102 mg), hierro, niacina (3.2 mg), tiamina, riboflavina, vitamina E y cinc. Contiene gluten.

Factor de Riesgo

En pacientes con intolerancia al gluten. En enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su contenido energético y de hidratos de carbono debe controlarse su ingesta en diabetes y obesidad. Por su contenido de sodio, debe vigilarse su ingesta en pacientes con restricción de este nutriente. Es cariogénico.

Utilidad

Por su fibra modificada, es útil en dietas de mínimo residuo para estudio radiológico intestinal o urografías, así como endoscopías por colon. Por su contenido en calcio es útil en la prevención de osteoporosis. Para todas las etapas de la vida a partir de los 7 meses.

Criterios de Calidad

Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Su vida media es de 105 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco.

Conceptos Tecnológicos

Las rebanadas de pan de caja, se deshidratan, tuestan y empacan conforme a los criterios de calidad.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. Los diuréticos y clofibrato aumentan la excreción urinaria de sodio y potasio. La nifedipina y espironolactona aumentan la excreción urinaria de sodio. Los corticoesteroides favorecen la retención de sodio y líquidos. El naproxeno disminuye la absorción de calcio y aumenta la excreción de cinc. La tetraciclina disminuye la absorción de calcio. El uso frecuente de fenolftaleína ocasiona pérdidas intestinales y deficiencias de calcio, vitamina D y potasio. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínas

transportadoras de calcio.

| Clave | Genérico |
|--|--------------------------------------|
| 480 406 2100 | PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| PAN | PAN FRESCO |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| Pan de azúcar o bizcocho | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | +++ |
| Descripción General | |
| <p>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).</p> | |
| Presentación | |
| <p>Por pieza de 30 a 35 g (para pacientes) o de 45g a 50 g en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura.</p> | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>En 100 g aporta 384 kilocalorías, a base de hidratos de carbono (60 a 80 g), con mayor cantidad de azúcares sencillos (azúcares, miel y fructosa), tiene 11.6 g de grasa (38 veces más que el pan blanco) sobre todo grasa saturada (debido a ingredientes como huevo y mantequilla), colesterol (12 mg) y sodio (400 a 800 mg) en menor proporción que el pan blanco. Bajo contenido de fibra.</p> | |
| Factor de Riesgo | |
| <p>Por su contenido en gluten es potencialmente alergénico, no se recomienda en menores de 7 meses de edad, en enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su textura</p> | |

no se recomienda en problemas de deglución, en disfagias, gastroenteritis, colon irritable, colitis, cirugía y resección intestinal. En dietas de mínimo residuo para estudio radiológico intestinal o urografías, así como endoscopías por colon. Por su contenido en colesterol y grasa saturadas en dislipidemias, cardiopatías, síndrome "X" y por el tipo de hidratos de carbono en diabetes, obesidad e hipertrigliceridemia.

Utilidad

Por su contenido energético para pacientes con requerimientos calóricos elevados. En dietas normales para todas las etapas de la vida después de 7 meses de edad.

Criterios de Calidad

Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas.

Conceptos Tecnológicos

Se elabora mediante la mezcla de ingredientes (harina, agua, polvos para hornear, azúcar, sal y otros ingredientes), amasado o batido, moldeado, fermentado, decorado y horneado. El amasado confiere a la pasta su consistencia y homogeneidad y al mismo tiempo introduce aire en su seno. La fermentación se lleva a cabo en 2 tiempos, lo que hace que el volumen del pan se duplique. Sólo el gluten del trigo tiene la hidrofobicidad necesaria para formar una red elástica capaz de retener el dióxido de carbono desprendido durante la fermentación.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. Los diuréticos y clofibrato aumentan la excreción urinaria de sodio y potasio. La nifedipina y espironolactona aumentan la excreción urinaria de sodio. Los corticoesteroides favorecen la retención de sodio y líquidos. La tetraciclina y neomicina disminuyen la absorción de lípidos.

| Clave | Genérico |
|--------------------------|--------------------------------------|
| 480 406 2200 | PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| PAN | PAN FRESCO |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| Pan de azúcar o bizcocho | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |

| | |
|--|-----------------------------|
| | +++ |
| Descripción General | |
| <p>Es el producto elaborado con masa de harina de trigo, laminado en varias capas con margarina, recubierto de azúcar, moldeado y horneado. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad del 1% al 3%, cuenta total de bacterias 1 000 UFC /g máximo, hongos 20 UFC /g máximo, levaduras 20 UFC /g máximo, coliformes < 10 UFC /g máximo, E coli negativo. Características sensoriales: textura frágil, crujiente, color dorado uniforme, aroma y sabor dulce, ligero, agradable; de formas variadas redondas, alargadas, grandes o pequeñas (orejas, campechanas, coronas y otras).</p> | |
| Presentación | |
| <p>Por pieza de 30 a 35 g (para pacientes) o de 45g a 50 g en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glásine que evite la modificación de textura.</p> | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>En 100 g aporta 490 kilocalorías, a base de hidratos de carbono (58.20 g) en cantidad similar al pan blanco, pero con mayor cantidad de sencillos (azúcares, miel y fructosa), tiene 26.6 g de grasa, 88 veces mas que el pan blanco y 2 mas que el pan dulce de pasta fermentada, sobre todo grasa saturada debido a ingredientes como huevo y mantequilla o margarina, colesterol (12 mg), sodio (296 mg) en menor proporción que el pan blanco y pan dulce de masa fermentada.</p> | |
| Factor de Riesgo | |
| <p>En menores de 7 meses de edad y con intolerancia al gluten, en enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su contenido en colesterol y grasa saturadas en dislipidemias, hipercolesterolemias o cardiópatas, síndrome "X". Por el tipo de hidratos de carbono en diabetes y obesidad e hipertrigliceridemias.</p> | |
| Utilidad | |
| <p>Por su contenido energético para pacientes con requerimientos calóricos elevados. En dietas normales para todas las etapas de la vida después de 7 meses de edad.</p> | |
| Criterios de Calidad | |
| <p>Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas.</p> | |
| Conceptos Tecnológicos | |
| <p>Se mezclan los ingredientes (harina, azúcar, agua, sal y otros ingredientes), se amasan y se procede al laminado, moldeado y horneado. El amasado confiere a la pasta su consistencia y homogeneidad y al mismo tiempo introduce aire en su seno. El laminado es la colocación de una capa de masa y una de mantequilla, en forma continua hasta terminar la decoración final.</p> | |
| Interacción con Medicamentos | |
| <p>La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espirolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El</p> | |

captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. Los diuréticos y clofibrato aumentan la excreción urinaria de sodio y potasio. La nifedipina y espironolactona aumentan la excreción urinaria de sodio. Los corticoesteroides favorecen la retención de sodio y líquidos. La tetraciclina y neomicina disminuyen la absorción de lípidos.

| Clave | | Genérico | |
|--|--|-----------------------------|--|
| 480 406 2300 | | PAN DE MUERTO | |
| Grupo | | SubGrupo | |
| 4. CEREALES | | TRIGO | |
| Area | | Sección | |
| PAN | | PAN FRESCO | |
| Clave de la Variedad | | Nombre de la Variedad | |
| Sinónimos | | Nombre Científico | |
| Area | | Servicios | |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | | TODOS | |
| Requisitos para su uso | | Costo | |
| | | +++ | |
| Descripción General | | | |
| Es el producto elaborado con harina de trigo tipo pastel, amasada, moldeada y horneada. 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 forma semiesférica aplanada en su base, la parte superior está cubierta de azúcar, decorada por tiras largas y cruzadas en forma de hueso con una esfera en el centro. | | | |
| Presentación | | | |
| Por pieza de 30 a 35 g (para pacientes) o de 45g a 50 g en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasiné que evite la modificación de textura. | | | |
| Desecho Máximo | | Factor de Corrección | |
| 0% | | 1.0 | |
| Conceptos Nutriológicos | | | |
| En 100 g aporta 384 kilocalorías, a base de hidratos de carbono (60.80 g) en cantidad similar al pan blanco, pero con mayor cantidad de sencillos (azúcares, miel y fructosa), tiene 11.6 g de grasa, 38 veces más grasa que el pan blanco sobre todo grasa saturada (debido a ingredientes como huevo y mantequilla), colesterol (12 mg), sodio (400 a 800 mg) en menor proporción que el pan blanco. | | | |
| Factor de Riesgo | | | |

En menores de 7 meses de edad o pacientes con intolerancia al gluten, en enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su contenido de colesterol y grasas saturadas en dislipidemias, hipercolesterolemias y cardiopatías, síndrome "X". Por el tipo de hidratos de carbono en diabetes, obesidad e hipertrigliceridemias.

Utilidad

Por su contenido energético para pacientes con requerimientos calóricos elevados. En dietas normales para todas las etapas de la vida después de los 7 meses de edad.

Criterios de Calidad

Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas.

Conceptos Tecnológicos

Se elabora mediante la mezcla de ingredientes (harina, agua de flor de azahar, polvos para hornear, azúcar, sal y otros ingredientes), amasado o batido, moldeado, decorado, barnizado y horneado. El amasado confiere a la pasta su consistencia y homogeneidad y al mismo tiempo introduce aire en su seno. La fermentación se lleva a cabo en 2 tiempos, lo que hace que el volumen del pan se duplique. Sólo el gluten del trigo tiene la hidrofobicidad necesaria para formar una red elástica capaz de retener el dióxido de carbono desprendido durante la fermentación.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. Los diuréticos y clofibrato aumentan la excreción urinaria de sodio y potasio. La nifedipina y espironolactona aumentan la excreción urinaria de sodio. Los corticoesteroides favorecen la retención de sodio y líquidos. La tetraciclina y neomicina disminuyen la absorción de lípidos.

| Clave | Genérico |
|----------------------|-----------------------|
| 480 406 2400 | PASTEL |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| PAN | PAN FRESCO |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |

| | |
|---|-----------------------------|
| Requisitos para su uso | Costo |
| | +++ |
| Descripción General | |
| <p>Es el producto elaborado con harina de trigo tipo pastel, amasada, moldeada y horneada. 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. Puede llevar cubierta con merengue, azúcar o de grasa como mantequilla. Puede ser de sabores y es opcional que lleve un relleno.</p> | |
| Presentación | |
| A granel por peso en gramos, envuelto con tiras de cartón y papel. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>En 100 g aporta 379 kilocalorías, a base de hidratos de carbono (59.70 g) en cantidad similar al pan blanco, pero con mayor cantidad de sencillos (azúcares, miel y fructosa), tiene más grasa que el pan dulce sobre todo saturada en las cubiertas cuando son de mantequilla o crema y a otros ingredientes como el huevo, colesterol (12 mg), calcio (72 mg), menos sodio (158mg) y proteínas, tiene retinol, potasio y hierro.</p> | |
| Factor de Riesgo | |
| <p>En menores de 12 meses de edad o en pacientes con intolerancia al gluten, en enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su contenido de fibra en disfgias, gastroenteritis, colon irritable, colitis, cirugía y resección intestinal. En dietas de mínimo residuo para estudio radiológico intestinal o urografías, así como endoscopías por colon. Por su contenido de colesterol y grasas saturadas en dislipidemias, cardiopatías y síndrome "X". Por el tipo de hidratos de carbono en diabetes, obesidad e hipertrigliceridemia. Con una conservación inadecuada, es de alto riesgo de contaminación, por lo que debe vigilarse durante su traslado hasta su consumo.</p> | |
| Utilidad | |
| Por su contenido energético para pacientes con requerimientos calóricos elevados. En dietas normales para todas las etapas de la vida después de 12 meses de edad. | |
| Criterios de Calidad | |
| Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas. | |
| Conceptos Tecnológicos | |
| <p>Se elabora mediante la mezcla equilibrada de los ingredientes que están divididos en 5: Endurecedores: harina, de sólidos de leche y claras de huevo. Suavizantes: azúcar, grasa, yema de huevo. Humectantes: agua, leche, y huevos. Secantes: harina, azúcar, leche en polvo. Sazonadores: azúcar y otros saborizantes. El pastel de una libra es un pastel pesado por lo que la tecnología ha generado fórmulas para obtener pasteles de diferente peso,</p> | |

esponjosidad o suavidad de acuerdo con lo que se desee obtener por lo que el batido, orden en la mezcla de ingredientes y horneado (149 °C a 220 °C) por un tiempo determinado determinará su utilidad.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. Los inmunosupresores y diuréticos aumentan la excreción urinaria de sodio y potasio. La tetraciclina y neomicina disminuyen la absorción de lípidos. Los diuréticos y clofibrato aumentan la excreción urinaria de sodio y potasio. La nifedipina y espironolactona aumentan la excreción urinaria de sodio. Los corticoesteroides favorecen la retención de sodio y líquidos. El naproxeno disminuye la absorción de calcio y aumenta la excreción de cinc. La tetraciclina disminuye la absorción de calcio. El uso frecuente de fenolftaleína ocasiona pérdidas intestinales y deficiencias de calcio, vitamina D y potasio. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínas transportadoras de calcio.

| Clave | Genérico |
|------------------------|---|
| 480 406 2500 | ROSCA DE REYES |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| PAN | PAN FRESCO |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | De + a +++ (Variable según la región y época del año) |

Descripción General

Es el producto elaborado con harina de trigo tipo pastel, amasada, moldeada y horneada. 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 forma ovalada, aplanada en su base, la parte superior está decorada por tiras de acitrón, biznaga, corteza de frutas cubiertas (naranja, higo y limón), cerezas rojas

| | |
|---|-----------------------------|
| o verdes y abultado de cubierta de concha con azúcar con o sin color vegetal. | |
| Presentación | |
| A granel por peso en gramos, en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| En 100 g aporta 384 kilocalorías, a base de hidratos de carbono (60.80 g), con mayor cantidad de sencillos (azúcares, miel y fructosa), tiene 11.6 g de grasa 38 veces más que el pan blanco grasa saturada (debido a ingredientes como huevo y mantequilla), colesterol (12 mg), sodio (400 a 800 mg) en menor proporción que el pan blanco. | |
| Factor de Riesgo | |
| En menores de 7 meses de edad o con intolerancia al gluten, en enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su contenido en colesterol y grasas saturadas en dislipidemias, cardiopatías y síndrome "X". Por el tipo de hidratos de carbono sencillos en diabetes, obesidad e hipertrigliceridemia. | |
| Utilidad | |
| Por su contenido energético para pacientes con requerimientos calóricos elevados. En dietas normales para todas las etapas de la vida después de 7 meses de edad. | |
| Criterios de Calidad | |
| Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas. | |
| Conceptos Tecnológicos | |
| Se elabora mediante la mezcla de ingredientes (harina, agua, polvos para hornear, azúcar, sal y otros ingredientes), amasado o batido, moldeado, decorado y horneado. El amasado confiere a la pasta su consistencia, homogeneidad y al mismo tiempo introduce aire en su seno. La fermentación se lleva a cabo en 2 tiempos, lo que hace que el volumen del pan se duplique. Sólo el gluten del trigo tiene la hidrofobicidad necesaria para formar una red elástica capaz de retener el dióxido de carbono desprendido durante la fermentación. | |
| Interacción con Medicamentos | |
| La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. Los inmunosupresores y diuréticos aumentan la excreción urinaria de sodio. | |

| | |
|--------------|-----------------|
| Clave | Genérico |
|--------------|-----------------|

| | |
|--|---|
| 480 406 2600 | PASTAS PARA SOPA CORTAS Y LARGAS |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| ABARROTOS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | + |
| Descripción General | |
| <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. 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. 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> | |
| Presentación | |
| Bolsa de celofán de 200 g (diversas formas). | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>En 100 g aportan: 340 kilocalorías, sus hidratos de carbono (72.80 g) son a base de almidón, con buen contenido proteico (9.40 g), ácido fólico (25 mcg), poca cantidad de grasa (0.40 g), potasio 197 mg, hierro 2.10 mg, sodio 0.2 mg. Contiene fitatos y fibra 1.9 %.</p> | |
| Factor de Riesgo | |
| <p>En menores de 7 meses de edad o pacientes con intolerancia al gluten, en enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su textura no se recomienda en problemas de deglución, disfagias, gastroenteritis, colon irritable, colitis, cirugía y resección intestinal. En dietas de mínimo residuo para estudio radiológico intestinal o urografías, así como endoscopías por colon. Por su contenido en fitatos puede disminuir la absorción de</p> | |

oligoelementos, calcio y hierro. Por su aporte de hidratos de carbono debe controlarse en diabetes, obesidad e hipertrigliceridemia.

Utilidad

Por su contenido energético para pacientes con requerimientos calóricos elevados. En dietas normales para todas las etapas de la vida después de los 7 meses de edad. Por su bajo contenido de sodio y potasio en hipertensión, cardiopatías e insuficiencia renal crónica.

Criterios de Calidad

Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Se almacena en un lugar fresco y seco.

Conceptos Tecnológicos

Sémola: producto obtenido por la trituración del albumen (endospermo y perispermo) del grano del trigo duro, a través de los primeros cilindros de molturación, hasta un 70% de extracción. De acuerdo con la finura de los granos del producto se puede designar como sémola gruesa, sémola fina, semolina o semolín. Después de la mezcla de ingredientes, se eliminan las burbujas mediante cámara de vacío; posteriormente se pasa a proceso de extrusión donde la pasta debe conservarse a 51 °C ya que si se calienta por arriba de 74 °C la calidad de cocción del producto será dañada. Posteriormente pasa a secado, para disminuir la humedad de 30% a 14% máximo y depende de la humedad libre, la forma y tamaño de la pasta y del equilibrio higroscópico.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. Los inmunosupresores y diuréticos aumentan la excreción urinaria de potasio. La tetraciclina y neomicina disminuyen la absorción de hierro. La D-Penicilamina reduce los valores de hierro. El disulfurán aumenta la excreción de hierro.

| Clave | Genérico |
|----------------------|-------------------------|
| 480 406 2700 | SALVADO DE TRIGO |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| ABARROTÉS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | |

| | |
|---|-----------------------------|
| Area | Servicios |
| HOSPITAL | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | ++ |
| Descripción General | |
| <p>Es el subproducto de la separación del residuo de la molienda del grano de trigo (<i>triticum vulgare</i>), formado principalmente por la cascarilla o pericarpio, que contiene además fracciones de las capas subcorticales unidas al pericarpio. Características sensoriales: Apariencia semejante al serrín de madera, color café claro a dorado, olor y sabor característicos a nuez. Contiene la capa de aleurona.</p> | |
| Presentación | |
| Bolsa de polietileno, poliestireno, o envase PET de 275 g a 280 g. | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| <p>Es alto en fibra insoluble (celulosa) 29.6 mg/100 g y ceniza. Contiene una proporción importante de proteínas. El 16 % corresponden a la capa de aleurona, es fuente importante de arginina 1058 mg/100 g. Proporciona 119 mg/100 g de calcio, 1121mg/100g de potasio, 490 mg/100g de magnesio, contiene hierro, tiamina, riboflavina y niacina.</p> | |
| Factor de Riesgo | |
| <p>Por su muy elevado contenido de fibra no debe usarse en disfagias, gastroenteritis, colon irritable, colitis, cirugía y resección intestinal, en dietas de mínimo residuo, para estudio radiológico intestinal o urografías, así como endoscopías por colon. Puede generar carencia de minerales y oligoelementos al aumentar la velocidad de tránsito intestinal. Por su alto contenido en potasio no es útil en la insuficiencia renal crónica y síndrome nefrótico. Por su contenido de fósforos, puede inhibir la absorción de oligoelementos principalmente cinc, además de calcio y hierro.</p> | |
| Utilidad | |
| <p>En dietas con alto contenido en fibra, en pacientes con estreñimiento, además tiene efecto benéfico en enfermedades crónico degenerativas, como diabetes, obesidad y enfermedades cardiovasculares; coadyuvan a la disminución de concentraciones séricas de triglicéridos y colesterol. Por su contenido en arginina es útil cuando el requerimiento aumenta en individuos quemados, para la cicatrización de heridas, sepsis y traumatismos. Por su pobre contenido de sodio y generoso en potasio puede usarse en la hipertensión arterial. Para la mejor absorción de hierro, se sugiere consumirlo con alimentos ricos en vitamina C.</p> | |
| Criterios de Calidad | |
| <p>Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez. Al abrir el empaque deberá mantenerse bien cerrado en refrigeración. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración</p> | |

decreciente e información nutrimental. El envase será de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación, no altere su calidad, ni sus especificaciones sensoriales.

Conceptos Tecnológicos

El proceso de maceración reblandece el grano, la separación del germen se realiza mediante una molienda gruesa que rompe el grano liberando el germen sin dañarlo. Se tritura y pasa a través de un cernidor y se envía a un purificador donde por medio de corrientes de aire y malla se separa el salvado, pasa por 4 o 5 rodillos quebradores hasta hacerlo granular tan pequeño como sea posible.

Interacción con Medicamentos

La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. La fibra reduce la absorción y acción de los hipocolesterolemiantes. El albendazol aumenta la excreción de vitaminas del complejo B. El ácido acetilsalicílico por tiempo prolongado ocasiona depleción de potasio y anemia por deficiencia de hierro. La eritromicina inhibe la síntesis de proteínas. La imipramina y amitriptilina bloquean la utilización de riboflavina. El metronidazol aumenta la excreción de magnesio y cinc. La neomicina disminuye la absorción de proteínas, calcio y hierro. La digoxina disminuye la absorción de tiamina. El naproxeno y la carbamacepina disminuyen la absorción de calcio. La isoniacida produce agotamiento de niacina.

| Clave | Genérico |
|--|------------------------------------|
| 480 406 2800 | TORTILLA DE HARINA DE TRIGO |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| ABARROTOS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | ++ |
| Descripción General | |
| 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. | |
| Presentación | |

| | |
|--|-----------------------------|
| Bolsa de polietileno de 260 g (10 piezas) a 520 g (20 piezas). | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| Una ración de 52 g (2 pzas) aporta: 167 kilocalorías, grasa 5.8g de la cual 1.2 g es saturada, 1.7 g de monoinsaturada y 2.2 g polinsaturada, alto contenido de sodio 358.6 mg, hidratos de carbono 24.4 g, proteínas 4.1g, ácido fólico (56.6 mcg), hierro 1.1 mg, niacina 1.3 mg, tiamina 0.2 mg, riboflavina 0.1 mg, vitamina E 0.5 mg y cinc 0.7 mg. Contiene gluten. No contiene fibra ni colesterol, cuando se prepara con grasa animal de forma artesanal, aumenta su contenido de colesterol. Buena fuente de calcio (40.3 mg) que aunque es menor que en la tortilla de maíz es de mejor disponibilidad. | |
| Factor de Riesgo | |
| Intolerancia al gluten. En enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su contenido energético y de hidratos de carbono debe controlarse su ingesta en diabetes y obesidad. Por su aporte de sodio debe vigilarse su consumo en dietas con control de este mineral. | |
| Utilidad | |
| Por su contenido de fructooligosacáridos, tienen efecto protector contra el cáncer y protegen la función hepática. Por su contenido energético es útil para pacientes con requerimientos calóricos elevados. Por su contenido en calcio, hierro y ácido fólico es una alternativa para la alimentación de mujeres embarazadas. Por su contenido de vitaminas y minerales para niños en etapas de crecimiento. Por su contenido en calcio es útil en la prevención de osteoporosis. Por carecer de fibra es útil en dietas con bajo residuo. | |
| Criterios de Calidad | |
| Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Su vida media es de 12 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco. | |
| Conceptos Tecnológicos | |
| Se elabora con harina de trigo, agua, grasa vegetal, sal, que se cuece y troquela en forma circular, se empaqueta en bolsa de polietileno impermeable para garantizar las características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales del producto. | |
| Interacción con Medicamentos | |
| La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. Los diuréticos y clofibrato aumentan la excreción urinaria de sodio y potasio. La nifedipina y espironolactona aumentan la excreción urinaria de sodio. Los corticoesteroides favorecen la retención de sodio y líquidos. El naproxeno | |

disminuye la absorción de calcio y aumenta la excreción de cinc. La tetraciclina disminuye la absorción de calcio. El uso frecuente de fenolftaleína ocasiona pérdidas intestinales y deficiencias de calcio, vitamina D y potasio. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínas transportadoras de calcio.

| Clave | Genérico |
|--|--------------------------------------|
| 480 406 2900 | TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL |
| Grupo | SubGrupo |
| 4. CEREALES | TRIGO |
| Area | Sección |
| ABARROTÉS | |
| Clave de la Variedad | Nombre de la Variedad |
| | |
| Sinónimos | Nombre Científico |
| | |
| Area | Servicios |
| HOSPITAL Y GUARDERIA | TODOS |
| Requisitos para su uso | Costo |
| | ++ |
| Descripción General | |
| Producto elaborado con masa de harina de trigo integral, grasa vegetal y sal, troquelada en forma circular, cocida y empacada. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 29.3 a 30.8 %. 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. | |
| Presentación | |
| Bolsa de polietileno de 260 g (10 piezas). | |
| Desecho Máximo | Factor de Corrección |
| 0% | 1.0 |
| Conceptos Nutriológicos | |
| Una ración de 52 g (2 pzas) aporta: 158 kilocalorías, grasa 5.2g de las cuales 1.1 g es saturada, 1.5 g monoinsaturada y 1.9 g polinsaturada, alto contenido de sodio 311.5 mg, hidratos de carbono 24.2 g, fibra 1.0 g, proteínas 4.3 g, ácido fólico (50.4 mcg), hierro 1.2 mg, niacina 1.5 mg, tiamina 0.1 mg, riboflavina 0.1 mg, vitamina E 0.5 mg y cinc 0.8 mg. Contiene gluten y fítatos, calcio (49 g) que aunque es menos que en la tortilla de maíz es de mejor disponibilidad. | |
| Factor de Riesgo | |
| En pacientes con intolerancia al gluten, en enfermedad de Crohn, síndrome celíaco, SIDA con diarrea. Por su contenido de fibra en disfagias, gastroenteritis, colon irritable, colitis ulcerativa, cirugía y resección intestinal. En dietas de mínimo residuo para estudio radiológico intestinal o urografías, así como endoscopías por colon. Por su contenido de fítatos puede inhibir la absorción de oligoelementos calcio y hierro. Por su contenido de sodio no se recomienda en pacientes cardiovasculares o con restricción de este nutriente. | |

| |
|---|
| Utilidad |
| Por su contenido de hidratos de carbono complejos, tiene efecto benéfico en enfermedades crónico degenerativas, como diabetes, obesidad, por su contenido de fructooligosacáridos, tienen efecto protector contra el cáncer y protegen la función hepática. Por su contenido en calcio es útil en la prevención de osteoporosis y en todas las etapas de la vida. |
| Criterios de Calidad |
| Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Su vida media es de 12 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco. |
| Conceptos Tecnológicos |
| Su elaboración es con harina de trigo integral, agua, grasa vegetal, se troquela en forma circular, se cuece, enfría y envasa de acuerdo a los criterios de calidad. |
| Interacción con Medicamentos |
| La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. Los diuréticos y clofibrato aumentan la excreción urinaria de sodio y potasio. La nifedipina y espironolactona aumentan la excreción urinaria de sodio. Los corticoesteroides favorecen la retención de sodio y líquidos. El naproxeno disminuye la absorción de calcio y aumenta la excreción de cinc. La tetraciclina disminuye la absorción de calcio. El uso frecuente de fenolftaleína ocasiona pérdidas intestinales y deficiencias de calcio, vitamina D y potasio. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínas transportadoras de calcio. |