

**De:** Eduardo Gomez <egomez@grupocudritos.com.mx>  
**Enviado el:** jueves, 1 de diciembre de 2016 01:12 p. m.  
**Para:** Cofemer Cofemer  
**Asunto:** Fwd: Comentarios al Expediente No. 12/0109/271016 de la SAGARPA  
**Datos adjuntos:** Rikemal PS 100 - Esteres de Propilenglicol.pdf; ATT00001.htm; EMULLAC 100.pdf; ATT00002.htm; FT PERSAN 15.pdf; ATT00003.htm; Acido peracetico Vijusa HT-VIOXIL-2013REV.pdf; ATT00004.htm; MONOESTEARATO DE GLICERIL MILLIKAN FT 2016.pdf; ATT00005.htm

Marlene buenas tardes , reenvío en presente correo toda vez que en fechas pasadas (18-XI- 2016), ya lo había mandado pero en mi seguimiento me es informado que no se encuentra en la bandeja de entrada del correo de la

COFEMER, por lo que atentamente se los reenvío para que tengan a bien el poder canalizar este al área correspondiente.

Serita. Marlene Cervantes de antemano agradezco sus atenciones y su orientacion para encausar estos comentarios

Gracias

Inicio del mensaje reenviado:

**De:** Eduardo Gomez <egomez@grupocudritos.com.mx>

**Fecha:** 18 de noviembre de 2016 17:57:29 CST

**Para:** [cofemer@cofemer.gob.mx](mailto:cofemer@cofemer.gob.mx)

**Cc:** Tania Gomez Fuentes Galindo <[tania.gomez@senasica.gob.mx](mailto:tania.gomez@senasica.gob.mx)>

**Cco:** Mauricio Soberanes <[msoberanes@metrocert.com](mailto:msoberanes@metrocert.com)>, Antonio Delgadillo Martinez <[adelgadillo@cudritos.com.mx](mailto:adelgadillo@cudritos.com.mx)>, Eduardo Gomez <[egomez@grupocudritos.com.mx](mailto:egomez@grupocudritos.com.mx)>

**Asunto:** Comentarios al Expediente No. 12/0109/271016 de la SAGARPA

A quien corresponda :

En atención a su convocatoria para emitir comentarios referentes al Acuerdo por el que se modifican , adicionan y derogan diversas disposiciones del diverso por el que se dan a conocer los lineamientos para la operación orgánica de las actividades Agropecuarias, publicado en el diario oficial de la federación el 29 de Octubre del 2013. a continuación expongo a ustedes los Comentarios que Grupo Industrial Cuadritos Biotek . S.A. de C.V. considera que a juicio y conocimiento de causa deberán de considerarse para su inclusión en el documento con referencia al Expediente No. 12/0109/271016

En primer termino emitimos comentarios a diversos artículos de los lineamientos y a continuación emitimos para su consideración e inclusión los ingredientes y sanitizantes que se deberán de considerar en la lista nacional de Ingrediente que forma parte de estos Lineamientos

En G.I.C. consideramos que todas las voces de los operadores y que convivimos en nuestro ejercicio del día a día con los lineamientos y listas que en muchos casos quedan chatas y que se alejan de la problemática del ejercicio orgánico en nuestro país limitando en muchos sentidos el quehacer operacional del ejercicio orgánico. La inclusión o en su caso la apertura de espacios de discusión sobre su inclusión de esta y otras opiniones referentes a ingredientes y Sanitizantes así como temas de ganadería y cualquier otro tema referente redundara a evitar mas trabas al ejercicio orgánico en apego a la realidad operativa en México, y redundara en el crecimiento de este sector ayudando a madurar nuestras leyes, Reglamento y Lineamientos para la producción Orgánica.



P.D. mucho agradeceré su confirmación de recibido.....gracias nuevamente

**Acuerdo por el que se modifican, adicionan y derogan diversas disposiciones, y se dan a conocer los lineamientos para la operación orgánica de las actividades agropecuarias.**

<b>dice</b>	<b>Propuesta</b>
<b>Primer párrafo , pagina 2</b> <b>...,lo que puede propiciar con un crecimiento anual del 25 % al 30 % anual</b>	,... lo que puede propiciar con un crecimiento anual del 25 % al 30 % .....
<b>Página 5</b> <b>INSPECCIÓN ORGÁNICA : Mecanismos mediante los cuales.....</b>	<b>Página 5</b> <b>INSPECCIÓN ORGÁNICA :</b> Mecanismos programados mediante los cuales.....
<b>Página 6</b> <b>Art. 6.- para lo cual, deben estar identificados y registrados ., .....</b>	<b>Página 6</b> <b>Art. 6.- para lo cual, deben estar identificados, registrados y certificados.,.....</b>
<b>Página 7</b> <b>Art. 8.- Las operaciones tendrán al menos.....</b>	<b>Página 7</b> <b>Art. 8.- Las operaciones a que se refiere al Art. 8 tendrán al menos.....</b>
<b>Página 9</b> <b>Art. 22.- Producción Orgánica se deberá solicitar al operador realizar análisis de laboratorio para la determinación.....</b>	<b>Página 9</b> <b>Art. 22.- Producción Orgánica se deberá solicitar al operador realizar análisis de laboratorio acreditado para la determinación.....</b>
<b>Página 28</b> <b>Art. 204.- la etiqueta DEBE:</b> <b>Mostrar la lista de ingredientes orgánicos, cuando provengan de productos orgánicos debidamente identificados.....</b>	<b>Página 28</b> <b>Art. 204.- la etiqueta DEBE:</b> Mostrar la lista de ingredientes orgánicos, cuando provengan de productos orgánicos debidamente identificados y certificados..... Resaltar los alérgenos y declarar el tipo de procesamiento (pasteurización o ultrapasteurización)
<b>Página 47 y 48</b> <b>Cuadro 10 , anexo 2 tabla 1</b> <b>Elaboración para su obtención..... medios de crecimiento del producto final.</b>	<b>Página 47 y 48</b> <b>Cuadro 10 , anexo 2 tabla 1</b> Elaboración para su obtención..... medios de crecimiento del producto final. Declaración de riesgos de contaminación de alérgenos.
<b>Página 53</b> <b>Cuadro 10 , anexo 2 Tabla 6</b> <b>....obtenido en México.</b>	La empresa responsable de control de plagas, deberá contar con certificado orgánico vigente, Y deberá de estar conforme a los lineamientos de la operación orgánica.

A considerar para su inclusión en la Lista Nacional de Ingredientes el siguiente ingrediente :

Capítulo V Sección III Título VI En capítulo III, art. 276 de la lista Nacional de ingredientes permitidos debe de incluirse los ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasa (y derivados monoestearato de glicerilo), fuente de grasa de origen animal y vegetal, que funciona como emulsivo ó

emulsificante (para unir moléculas de grasa, proteína y agua), y en su elaboración no contiene ningún elemento que lo haga considerar como un agente genéticamente modificado y no ocasiona ningún daño a la salud de los seres humanos y tampoco presenta ningún tipo de residibidualidad por lo que a continuación anexamos la ficha técnica del producto y los datos del proveedor.

Así mismo consideramos que en el Art. C67 a 169 en producto químicos permitidos para saneo del equipo de proceso mesas de trabajo pisos etc. etc. se deberá de incluir al ácido peracético mismo que a continuación se da sus descripción :

DESCRIPCION es un sanitizante de baja espuma y amplio espectro basado en un ácido peracético estabilizado, soluble en agua, se usa como desinfectante de productos para consumo humano, como carnes rojas, pollo, productos del mar, así como en el lavado de frutas y verduras.

es ideal para la desinfección de equipos de procesamiento de alimentos, tales como tinas, evaporadores, transportador de carne, envasadora de alimentos, tuberías, tanques de guarda, sanitizacion de superficies como pisos y paredes, así como mesas de trabajo.

Por ser un producto de origen orgánico es completamente biodegradable, no deja residuos tóxicos, actúa a muy bajas concentraciones y no deja olores o sabores desagradables, no corroe los equipos a las concentraciones recomendadas, se descompone rápidamente, no es tóxico por lo que puede usarse con toda confianza en la industria lechera, cervecera, farmacéutica, bebidas carbonatadas, jugos, carnes y embutidos, en general en el procesamiento de alimentos sin riesgos a la salud de consumidor, su uso está regulado por la FDA (21 CFR173.1010 con el CAS Reg. No. 79-21-0.

Anexo especificaciones  
Capítulo III Sección I  
art. 164 a 166.

Se anexa ficha técnica del proveedor

"2016, CENTENARIO DE LOS CONGRESOS FEMINISTAS DE YUCATÁN" "La información de este correo así como la contenida en los documentos que se adjuntan, puede ser objeto de solicitudes de acceso a la información"

## Product Information

### RIKEMAL PS-100

Propylene Glycol Esters of Fatty Acids

<b>Description</b>	RIKEMAL PS-100 is a distilled propylene glycol esters of fatty acids made from edible, fully hydrogenated vegetable oil (soybean).	
<b>Regulatory Information</b>	<p>RIKEMAL PS-100 is meeting the specification for identification and purity on food additives given by FAO/WHO, EU directives, US FDA and Japanese Food Sanitation Law.</p> <p>Food application            FAO/WHO – INS 477, Propylene glycol esters of fatty acids            EU Directive – E477, Propylene glycol esters of fatty acids            US FDA – 21 CFR 172.856, Propylene glycol mono- and diesters of fats and fatty acids            Japan Food Sanitation Law – Propylene glycol esters of fatty acids</p> <p>Since the legislation on use of this product may vary from country to country, the local food act should always be consulted.</p>	
<b>Application</b>	Cake margarine / shortening, cake emulsifying system, topping concentrate, whipping cream	
<b>Specification</b>	Appearance	white bead -powder with characteristic odor
	Acid value	max. 3
	Iodine value	max. 3
	Saponification value	157 ~ 167
	Melting point	42 ~ 48 °C
	Residue on ignition	max. 0.1%
<b>Microbiology</b>	Total plate count	max. 10,000 /g
	Yeast and mould	max. 500 /g
	Coliform	absent in 0.1g
<b>Heavy Metals</b>	Arsenic (as As)	max. 2 ppm
	Lead (as Pb)	max. 2 ppm
	Mercury (as Hg)	max. 1 ppm
	Cadmium (as Cd)	max. 1 ppm
	Heavy metals (as Pb)	max. 10 ppm
<b>Nutrition Data (Per 100g)</b>	Energy	890 kcal
	Protein	0 g
	Carbohydrate	0 g
	Fat	100 g
	- saturated	100 g
	- trans	< 1 g
	Sodium	0 g
<b>Storage</b>	Cool (below 25°C), shaded and dry condition. The product tends to form a loose and easily crushable soft lump naturally. The lumps will not alter or affect the quality of the product.	
<b>Shelf Life</b>	18 months from manufacturing date if remains unopened and stored under recommended condition.	
<b>Packaging</b>	Net 20 kg in carton case.	
<b>GMO Status</b>	RIKEMAL PS-100 contains raw materials and/or its derivatives that may be produced from GMO plant (soybean).	

## RIKEN VITAMIN



	<b>HOJA TÉCNICA PERSAN 15</b>		
	<b>Versión: 03</b>	<b>Revisión: mayo 2015</b>	<b>Pag. 1 de 2</b>

DESCRIPCIÓN	<p>Bactericida de amplio espectro, formulado a base de ácido peracético, el cual es un perácido orgánico listado por la FDA como sanitizante de uso seguro en la industria de procesos de alimentos bajo el título 21 CFR 178.1010, por lo que es recomendado para la desinfección de equipo e instalaciones en explotaciones lecheras, avícolas, ganaderas, en el procesado de productos de origen animal y vegetal así como en la industria alimenticia en general. De igual manera, el título 21 CFR 173.315 prevé su uso seguro en el lavado de frutas y vegetales previo a su procesamiento. El principio activo radica en la oxidación de la membrana celular de los microorganismos y los productos de dicha reacción son ácido acético y agua, por lo que no existe riesgo de contaminación con residuos tóxicos en los alimentos que entran en contacto con la superficie tratada.</p>
INGREDIENTES	<p>Acido peracético (15%), peróxido de hidrógeno (10%), agua y estabilizantes.</p>
APLICACIÓN	<p>Para desinfección en general utilice soluciones desde 50 hasta 500 ppm de ácido peracético en agua limpia (1 mL de Persan 15 en 1 L de agua proporciona una concentración de 150 ppm de ácido peracético) y aplique por inmersión, aspersion o recirculación sobre la superficie a tratar, permita un tiempo de contacto de al menos 5 minutos. La concentración estándar de trabajo es de 100 ppm con un tiempo de contacto de 5 minutos, si trabaja con una concentración menor aumente el tiempo de contacto. Un aumento en la concentración de trabajo será necesario cuando la carga bacteriana esperada sea alta o cuando no sea posible un proceso de lavado adecuado antes de la desinfección.</p>
PRECAUCIONES	<p>Este producto es de empleo delicado, concentrado es sumamente irritante a ojos, mucosas y piel, por lo que siempre deberá manejarse</p>



	<b>HOJA TÉCNICA PERSAN 15</b>		
	<b>Versión: 03</b>	<b>Revisión: mayo 2015</b>	<b>Pag. 2 de 2</b>

con guantes, respirador para vapores orgánicos y lentes de seguridad. A las diluciones de trabajo, el producto no presenta riesgo alguno al organismo.

Almacenar siempre en un lugar fresco, al abrigo de los rayos del sol. No se deje a la intemperie o destapado.

REGULACIONES      SAGARPA: Q-6067-027  
NSF: 147129

PRESENTACIÓN      25 Kg y 200 Kg

La información técnica y recomendaciones sobre el uso y manejo de nuestros productos contenidas en este boletín, son producto de la experiencia y experimentación práctica llevada a cabo en el laboratorio y se ofrecen solo como referencia sin garantía de desempeño en toda situación. Cada aplicación y condiciones de uso deberán ser validadas por personal técnico calificado de todas las partes involucradas.



CERT. C0028084- 01



AF 2606- QRO

**Vidriera Querétaro. No. 6, Fraccionamiento Industrial el Pueblito, Corregidora Querétaro, México 76900**  
**(442) 225 02 11, 225 03 78, 225 08 78**  
**www.quimicavita.com.mx**

# VIOXIL

## BACTERICIDA DESINFECTANTE

REG. FDA 21CFR173.1010

REG. NSF 145554

Última Revisión 01/2013

### DESCRIPCION

**VIOXIL** es un sanitizante de baja espuma y amplio espectro basado en un ácido peracético estabilizado, soluble en agua, se usa como desinfectante de productos para consumo humano, como carnes rojas, pollo, productos del mar, así como en el lavado de frutas y verduras.

**VIOXIL** es ideal para la desinfección de equipos de procesamiento de alimentos, tales como tinas, evaporadores, transportador de carne, envasadora de alimentos, tuberías, tanques de guarda, sanitización de superficies como pisos y paredes, así como mesas de trabajo.

**VIOXIL** por ser un producto de origen orgánico es completamente biodegradable, no deja residuos tóxicos, actúa a muy bajas concentraciones y no deja olores o sabores desagradables, no corroe los equipos a las concentraciones recomendadas, se descompone rápidamente, no es tóxico por lo que puede usarse con toda confianza en la industria lechera, cervecera, farmacéutica, bebidas carbonatadas, jugos, carnes y embutidos, en general en el procesamiento de alimentos sin riesgos a la salud de consumidor, su uso está regulado por la FDA (21 CFR173.1010 con el **CAS Reg. No. 79-21-0**).

### PROPIEDADES FÍSICAS

Apariencia	Líquido Transparente Incoloro
Olor	Picante
Densidad	1.110 - 1.120 gr/ml
ph (1%)	2.0 – 4.0
Pureza (ácido peracético)	13.0 – 16.0 %
Contenido de peróxido	30 max.
Solubilidad	Totalmente Soluble

### MECANISMO DE ACCIÓN

Su alta capacidad de difusión a través de la membrana celular, el peroxicompuesto de **VIOXIL** penetra en la célula bacteriana o en la espora y reacciona irreversiblemente con los sistemas enzimáticos de las mismas ocasionando su inviabilidad y por lo tanto su muerte inmediata.

Su poder de penetración se ve incrementado por alcohol etílico o isopropílico con los cuales presenta un sinergismo positivo.

Por su mecanismo de acción es uno de los más efectivos y rápidos biocidas que se conocen actualmente

### APLICACIONES

Desinfección y sanitización de áreas, equipos e instalaciones en las Industrias Alimentarias, Farmacéuticas, Avícola y Porcícola, entre otras.

- Desinfección para tanques, equipos de procesamiento, tuberías, etc.
- Desinfección de productos para consumo humano: carnes, pollo, pescado, frutas y verduras
- Germicida para almacenes en general
- Desinfectantes para sistemas de hemodiálisis
- Desinfectante para equipo médico y dental
- Blanqueo y desinfección de fibras en general
- Desinfección en restaurantes y hoteles
- Desinfección en vajillas
- Desinfección final en envases (plástico, vidrio, metal, etc.)

**PARA CUALQUIER OTRA APLICACIÓN O DUDA, CONSULTE A NUESTRO DEPARTAMENTO TECNICO**

## DOSIFICACION Y MODO DE EMPLEO

La desinfección debe realizarse sobre las superficies limpias, por lo que es necesario hacer previamente el lavado y enjuague de las mismas., posteriormente usar el producto **VIOXIL** ya sea por inmersión o nebulización, en lavado o enjuague. Se recomienda utilizar **200 ppm** de producto disuelto en agua, no es conveniente su uso en forma directa o en altas concentraciones.

**Para mayor información, en la dosificación de cada aplicación, consultar la regulación de FDA**

- Desinfección de equipos: Dilución en agua de 0.1 al 1.0%
- Sanitización general de áreas y materiales: Dilución del 0.1 al 0.5%

La siguiente tabla nos muestra de la relación de ml de producto **Vioxil por litro de agua** por ppm de activo:

% DE PRODUCTO	ml DE VIOXIL AL 5% x litro de agua	ppm	ml DE VIOXIL AL 15% x litro de agua	ppm
0.1	1	50	1	150
0.15	1.5	75	<b>1.3</b>	<b>200</b>
0.2	2	100	2	300
0.3	3	150	3	450
0.4	<b>4</b>	<b>200</b>	4	600
0.5	5	250	5	750
1.0	10	500	10	1500

## PRESENTACION

Porrón de 20, 50 y 200 kilos

## PRECAUCIONES

No se mezcle con productos alcalinos o ácidos, ni con tensoactivos de ningún tipo u otros productos químicos especialmente cloro, iodo, halógenos en general y otros biocidas.

No dejar bajo los rayos del sol

Almacenar a temperaturas menores de 30°C, debe almacenarse en lugares frescos y ventilados

Mantener los envases cerrados y preparar solamente la solución que se va a ocupar

Se recomienda usar equipo de seguridad, en la manipulación del producto, como guantes, lentes de seguridad, ropa y zapatos de trabajo

Evite el contacto con la piel y mucosas, así como la inhalación de los vapores del producto puro.

Consultar Hoja de Seguridad del producto

**PARA CUALQUIER OTRA APLICACIÓN O DUDA, CONSULTE A NUESTRO DEPARTAMENTO TECNICO**



## FICHA TÉCNICA

Fecha de Emisión 24/02/2016  
Fecha de Revisión 2018  
Nivel 0  
Pagina 1

### CÓDIGO DE PRODUCTO:

**NOMBRE COMERCIAL: MONOESTEARATO DE GLICERILO**

**NOMBRE QUÍMICO: MONOESTEARATO DE GLICERILO**

### DESCRIPCIÓN

El Monoestearato de glicerilo o Monoestearato de glicerol es soluble en solventes orgánicos calientes como la acetona, el alcohol etílico y el éter, en aceites minerales.

Es dispersable en agua caliente con con ayuda de jabón o un surfactante efectivo.

### APLICACIONES

Se utiliza como emulsificante en la industria alimenticia en la elaboración de margarinas, bases para helado, mantecas emulsionadas, masas fermentadas, pastelería y panadería.

### INGREDIENTES

Monoestearato de glicerilo

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Sólido en escamas de color blanco a crema.

### ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

Apariencia (25 °C)		Escamas cerosas
Color Gardner		3.0 Máximo
Glicerina libre	%	6.0 Máximo
Monoglicéridos totales	%	45.0 - 60.0
Alfa monoglicéridos	&	40.0 Mínimo
Índice de acidez	mg KOH/g	5.0 Máximo
Índice de saponificación	mg KOH/g	150.0 - 175.0
Índice de yodo	g I2/100g	2.0 Máximo
Temperatura de fusión	°C	54.0 - 64.0
Humedad	%	2.0 Máximo

### ESPECIFICACIONES METALES PESADOS

Metales pesados Máx. 10 ppm

### ESPECIFICACIONES BIOLÓGICAS

Debido a la naturaleza de este producto no aplica.

### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Este producto no contiene ningún alérgeno del listado FALCPA para alimentos.

Al igual que esta exento de materiales sensitivos en su composición.

### DECLARACIONES DE GMO'S

El producto no contiene Organismos Genéticamente Modificados, ni es producido con materiales que pudiesen contenerlos.

### PREPARACIÓN / TRATAMIENTO PREVIO A USO

Producto de uso directo

### INSTRUCCIONES DE USO Y DOSIS RECOMENDADA

El producto se emplea y dosifica de acuerdo a los procesos del cliente.

### VIDA ÚTIL

El producto debe usarse dentro de los 24 meses posteriores a la fecha de manufactura del mismo.

### EMBALAJE / ENVASE Y DISTRIBUCIÓN

Sacos de papel Kraft de 25 kg.

Son distribuidos vía terrestre en vehículos de caja seca.



## FICHA TÉCNICA

Fecha de Emisión 24/02/2016  
Fecha de Revisión 2018  
Nivel 0  
Pagina 2

**CÓDIGO DE PRODUCTO:**

**NOMBRE COMERCIAL: MONOESTEARATO DE GLICERILO**

**NOMBRE QUÍMICO: MONOESTEARATO DE GLICERILO**

---

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en lugares frescos y secos manteniéndose alejados de la luz, evitando el dejar el envase son vaciar completamente. Verificar que todo el producto este debidamente identificado.

### MÉTODO DE PRODUCCIÓN

Por alcoholisis de las grasas con glicerina.

### PAÍS

México

### LEGISLACIÓN

# CAS	31566-31-1
21 CFR	184.1324
FEMA	N/A
E	N/A
EU	204-664-4

**FIN DE LA FICHA TÉCNICA**



## FICHA TÉCNICA

Fecha de Emisión	24/02/2016
Fecha de Revisión	2018
Nivel	0
Página	<b>3</b>

**CÓDIGO DE PRODUCTO:**

**NOMBRE COMERCIAL:** MONOESTEARATO DE GLICERILO

**NOMBRE QUÍMICO:** MONOESTEARATO DE GLICERILO

---