



Mexico Certificadora
orgánica a.c.

**RECETA DEL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE LAS ACTIVIDADES
AGROPECUARIAS: PRODUCTOS E INGREDIENTES**

Revisión 01

Elaboró :STN

Aprobado por el C.C.en fecha: 16/02/2015

RIMC-06

Código México cert a.c.	
Operador/Empresa	
Empresa que realiza el producto	
Denominación de receta	
Tipo de producto	

Ingredientes	Ingredientes agrícolas		Ingredientes No agrícolas	Referencia a tablas y cuadros de la Lista Nacional de Sustancias Permitidas para la Operación Orgánica Agropecuaria.	Se anexan Fichas Técnicas	
	Bio	No Bio			Si	No
Total:						

Auxiliar (es) de elaboración:

Lista de embalajes realizados con esta receta

Tipo de embalaje	Contenido unitario (Kg o L)	Marca comercial

Declaración del operador:

- El operador presenta los ingredientes, bajo su responsabilidad, obligándose a comunicar cada variación, antes de 10 días.
- tengo conocimiento de que Declaraciones falsas u omisión, conlleva a la anulación de la autorización concedida con el Certificado de conformidad y sanción por México Certificadora orgánica a.c. con las sanciones previstas.
- El operador declara, bajo de su propia responsabilidad, que todos los ingredientes que no son orgánicos y todos los que no son agrícolas, están libres de OMG y que no derivan de sustancias tratadas con radiaciones ionizantes, que el aroma se puede clasificar como aromatizante natural o como preparación aromática natural.



Mexico Certificadora
orgánica a.c.

**RECETA DEL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE LAS ACTIVIDADES
AGROPECUARIAS: PRODUCTOS E INGREDIENTES**

Revisión 01

Elaboró :STN

Aprobado por el C.C.en fecha: 16/02/2015

RIMC-06

Fecha...../...../...../ Nombre y firma del operador.....

Síntesis de preparación de la receta

Proceso de transformación:

Diagrama de flujo:

Tipología de embalaje		
Al vacío	Atmósfera ordinaria	Atmósfera protegida

Rendimiento medio productivo:



Mexico Certificadora
orgánica a.c.

**RECETA DEL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE LAS ACTIVIDADES
AGROPECUARIAS: PRODUCTOS E INGREDIENTES**

Revisión 01

Elaboró :STN

Aprobado por el C.C.en fecha: 16/02/2015

RIMC-06

Fecha...../...../...../ Nombre y firma del operador.....

Guía para el llenado del formato: Receta productos e ingredientes

Empresa solicitante: nombre de la empresa que solicita la certificación del (los) producto (s)

Empresa que realiza el producto: nombre de la empresa que elabora el producto a certificar, pudiendo ser o no la misma que solicita la certificación.

Si es diferente esta debe estar también certificada orgánicamente.

Denominación de la receta: el nombre del producto a elaborar, por ejemplo: almíbar de durazno orgánico.

Ingredientes: Para elaborar 100 kg o L del producto, indique las cantidades por ingrediente utilizado, en la columna que corresponda, (bio, no bio, o no agrícola) y el número del cuadro a que pertenece, según el Anexo 1 de los lineamientos de la ley de productos orgánicos en la tabla1, 10, 12 y cuadros 3.1, 4 y 5 criterios para la producción y evaluación de insumos México Cert., y marque con una **X** si adjunta o no la ficha técnica.

Tabla 1.- Información general

Tabla 10.- ingredientes y aditivos o ayudas para el procesamiento de productos orgánicos.

Tabla 12.- información para materiales de envasado o empaque.

Cuadro 3.1.- aditivos alimentarios, incluidos los portadores permitidos

Cuadro 4.- coadyuvantes de elaboración permitidos.

Cuadro 5.- ingredientes no orgánicos permitidos.

Lista de embalajes: indicar el tipo, peso o volumen y su marca (nombre comercial)

Proceso de transformación: describir brevemente como se realiza el proceso y los métodos utilizados en el proceso.

Diagrama de flujo: dibujar un diagrama breve de los pasos del proceso de transformación a partir de la recepción de la materia prima (ingredientes) en entrada, hasta el producto final.

Tipología de embalaje: indicar con una X en la columna que corresponda.

Rendimiento medio productivo: es la proporción de la suma en cantidad utilizada de ingredientes en el proceso para obtener 100 kilos o litros de producto final.

Notas:

1.- Anexar las fichas técnicas y declaración de que no son Organismos Genéticamente Modificados (OGM) o derivados de ellos, para todos los ingredientes agrícolas no biológicos y para los ingredientes no agrícolas;

2.- Anexar la confirmación de los ingredientes concedida por el Organismo de Certificación, para productos realizados por Operadores no controlados por México Cert a.c.

Referencias normativas: Las referencias normativas para esta receta son la ley mexicana de productos orgánicos en su apartado de lineamientos para la operación orgánica de las actividades agropecuarias, anexo 1, tablas 1, 10, 12 y cuadros 3.1, 4 y 5