



Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 1 de 3

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 25	Revisión: A	Fecha: Diciembre 20, 2021.
Nombre del producto: Soya texturizada		
Descripción: La soya texturizada es un producto que se obtiene a partir de la extracción de harina desgrasada, concentrada o aislada de soya. La extrusión es un proceso en el cual mediante el uso de presión temperatura y humedad se modifica la estructura de la proteína de soya para obtener un producto compacto, cuando se hidrata, se puede emplear en diversos usos en el ámbito alimenticio. Este es un producto que se obtiene a partir de la extracción de harina concentrada.		
Normas de referencia: NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados – Contenido neto – Tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2012-08-12. NMX-F-800-SCFI-2017. ALIMENTOS-PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOYA-ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. Modificación el 27 de marzo de 2020. NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		

Características físicas del empaque y embalaje

Contenido neto:	330g
Envase:	Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.
Etiqueta:	La etiqueta debe cumplir lo especificado en la NOM-051-SCFI-SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-empasados-Información comercial y sanitaria- Deberá tener impreso en el empaque los lineamientos de imagen gráfica establecidos: Pleca institucional y con la leyenda "No negociable", además de la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". La tinta deberá ser grado alimenticio.
Embalaje:	Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.
Transporte	El alimento debe ser transportado en caja cerrada, en condiciones que eviten su contaminación: por plagas o por cualquier contaminante físico, químico o biológico. Los vehículos deben estar limpios para evitar la contaminación durante el transporte.
Condiciones de almacenamiento	Almacén limpio, fresco y seco, evitar el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto ya que su alto contenido de grasa lo hace propenso a la rancidez. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos los únicos permitidos son los que sean registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.
Vida de anaquel:	El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses a partir de la fecha de entrega del producto en los lugares establecidos en el contrato.

Características sensoriales

Aspecto:	Debe ser característico de la soya en la forma física y composición.
Olor:	Característico de la soya, sin olores extraños como rancio o humedad.

Referencia: P-DAPV-DN-CSA-09

Revisión: A



BAJA CALIFORNIA
Somos el corazón de Baja California

Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 2 de 3

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Sabor:	Característico de la soya, sin sabores extraños. Característico de la composición del producto.
Color:	Café claro característico de la soya texturizada.

Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

Análisis de calidad nutricional

Características fisicoquímicas	Límites máximos:
Contenido neto:	330g
Humedad (%):	Máximo 10
Proteínas (N x 6.25) BS (%):	Mínimo 65
Cenizas:	Máximo 8%
Extracto Etéreo:	Máximo 5%
Fibra cruda base seca:	Máximo 6%

Análisis de inocuidad

Características microbiológicas	Límites máximos:
Mesofílicos aerobios:	20,000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Coliformes fecales	< 3 NMP/g
Hongos	50 UFC/g
Levaduras	50 UFC/g
<i>Salmonella ssp.</i> en 25g	Ausente
<i>Escherichia coli</i>	Ausente
Contaminantes químicos	Límites máximos (mg/Kg):
Plomo:	0.5 mg/Kg
Cadmio:	0.1 mg/Kg
Mercurio:	1.0 mg/Kg
Materias extrañas:	El producto deberá estar libre de cualquier materia extraña.

Aditivos

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.



Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 3 de 3

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Normatividad aplicable al proceso de producción




Con el fin de garantizar que el proceso de producción del alimento cumpla con los estándares de higiene y sanidad, que eviten todo riesgo físico, químico o microbiológico para la obtención de un producto inocuo para el consumidor final; la planta procesadora deberá cumplir con la siguiente normatividad:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Criterio de aceptación/rechazo del producto

Concepto	Aceptación	Rechazo
Aspecto	Color, olor, sabor y apariencia de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, sabor y apariencia diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Envase íntegro no debe presentar roturas rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados con fugas o evidencia de plaga.
Fecha de caducidad	Vigente, de conformidad con la vida de anaquel establecida en este documento.	Vencida o con una vida de anaquel menor a la establecida en este documento.
Transporte	Limpio sin derrames caja cerrada sin evidencia de plagas, sin malos olores, sin restos de comida o sucios en general.	Sucio, con derrames, con malos olores, con restos de comida y sucios en general.

Sección de autorización

 Bioing. Diana Patricia Herrera Lerma Coordinador de Seguridad alimentaria Elaboró: (Puesto, nombre y firma)	 Guadalupe Becerra Quezada Jefe del Dpto. Apoyos Alimentarios y Desarrollo Nutricional Revisó: (Puesto, nombre y firma)	 C.P. Mario Martín Amezcua Guerrero Director de Apoyo a Población en Vulnerabilidad Social Aprobó: (Puesto, nombre y firma)
Fecha (DD-MMM-AA): 20-DIC-21	Fecha (DD-MMM-AA): 20-DIC-21	Fecha (DD-MMM-AA): 20-DIC-21