

# MINISTERIO DE ECONOMÍA

## RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No. 773.

San Salvador, 21 de septiembre de 2000.

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMIA,

Vista la solicitud presentada por el Ingeniero **CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA**, Director Ejecutivo del **CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, CONACYT**, relativa a que se apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada: **PRODUCTOS PROTEINICOS DE SOJA (PPS) NSR 67.00.156:99**; y

### CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número CUATRO, del Acta Número DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO, de la Sesión celebrada el quince de diciembre de mil novecientos noventa y nueve.

### POR TANTO:

De conformidad al Artículo 36 Inciso tercero de la Ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología,

### ACUERDA:

**1°.- APRUEBASE** la Norma Salvadoreña recomendada: **PRODUCTOS PROTEINICOS DE SOJA (PPS) NSR 67.00.156:99**. De acuerdo a los siguientes términos:

### NORMA

**NSR CODEX STAN 175-1989**

### SALVADOREÑA

### CONACYT

### NORMA PARA PRODUCTOS PROTEINICOS DE SOJA (PPS)

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 175-1989

ICS 67.040

NSR 67.00.156:99

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, Colonia Médica, Avenida Dr. Emilio Alvarez, Pasaje Dr. Guillermo Rodríguez Pacas, # 51, San Salvador, El Salvador, Centro América. Tel: 226-2800, 225-6222; Fax.: 225-6255; e-mail: info@ns.conacyt.gob.sv.

### Derechos Reservados.

#### 1. CAMPO DE APLICACION

La presente norma se aplica a los productos proteínicos vegetales (PPV) preparados con granos de soja (semillas de Glycine Max. L.) mediante diversos procedimientos de separación y extracción. Estos productos se fabrican para utilizarlos en alimentos que requieren preparación ulterior, y en la industria de la elaboración.

#### 2. DEFINICION

Los productos proteínicos de soja (PPS) a que se aplica esta norma son productos alimenticios obtenidos de la soja mediante la reducción o eliminación de algunos de los principales constituyentes no proteínicos (agua, aceite, almidón y otros carbohidratos) de forma que se obtiene un contenido proteínico (N x 6,25) de:

- en el caso de harina proteínica de soja (HPS), 50 por ciento o más, y menos del 65 por ciento
- en el caso de concentrados proteínicos de soja (CPS), 65 por ciento o más, y menos del 90 por ciento
- en el caso de aislados proteínicos de soja (APS) 90 por ciento o más.

El contenido proteínico de soja se calcula sobre la base del peso en seco excluidas las vitaminas, minerales y aminoácidos añadidos, así como los aditivos alimentarios.

---

### 3. REQUISITOS

#### 3.1 MATERIAS PRIMAS

Semillas limpias en buen estado, maduras, secas y esencialmente exentas de otras semillas y materias extrañas de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, o PPS de menor contenido proteínico pero que satisfagan las especificaciones contenidas en esta norma.

#### 3.2 LOS PPS SE AJUSTARAN A LOS SIGUIENTES REQUISITOS DE COMPOSICION:

##### 3.2.1 Humedad

El contenido no deberá exceder del 10 por ciento (m/m).

##### 3.2.2 Proteína cruda

(N x 6,25) será:

- en el caso de los HPS, 50 por ciento o más, y menos del 65 por ciento
- en el caso de los CPS, 65 por ciento o más, y menos del 90 por ciento
- en el caso de los APS, 90 por ciento o más

referido al peso en seco, excluidas las vitaminas, minerales y aminoácidos añadidos y los aditivos alimentarios.

##### 3.2.3 Ceniza

El volumen de ceniza que se obtenga mediante incineración no deberá exceder del 8 por ciento referido al peso en seco.

##### 3.2.4 Grasa

El contenido de grasa residual deberá ser compatible con las buenas prácticas de fabricación.

##### 3.2.5 Fibra cruda

El contenido no deberá exceder:

en el caso de los HPS, del 5 por ciento

en el caso de los CPS, del 6 por ciento

en el caso de los APS, del 0,5 por ciento

referido al peso en seco.

### 3.3 INGREDIENTES FACULTATIVOS

- a) carbohidratos, incluidos los azúcares
- b) grasas y aceites comestibles
- c) otros productos proteínicos
- d) vitaminas y minerales
- e) sal
- f) hierbas aromáticas y especias

### 3.4 FACTORES NUTRICIONALES

La elaboración deberá controlarse cuidadosamente y ser suficientemente minuciosa para asegurar un aroma y sabor agradable óptimos, así como para controlar factores tales como el inhibidor de tripsina, las hemaglutininas, etc., de acuerdo con el uso a que se destinan. Cuando sea necesario controlar la actividad de los inhibidores de tripsina en un alimento, se deberá definir el máximo nivel permisible tomando como base el estado de elaboración final del alimento. Algunos PPS se elaboran en condiciones de baja temperatura para evitar la pérdida de solubilidad en las proteínas o la actividad enzimática. Estos PPS para fines especiales serán analizados para determinar el valor nutritivo y después de someterlos a un tratamiento térmico adecuado. La elaboración no debe ser tan intensa que menoscabe notablemente el valor nutritivo.

### 3.5 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Al manufacturar los PPS se podrán utilizar las siguientes clases de coadyuvantes de elaboración, según aparecen registrados en el inventario consultivo de la Comisión del Codex Alimentarius:

Reguladores de la acidez

Agentes antiespumantes

Agentes solidificantes

Preparaciones de enzima  
Disolventes para extracción  
Agentes antiestáticos  
Agentes para el tratamiento de harinas  
Agentes de control de la viscosidad.

### 3.6 CONTAMINANTES

Los PPS no deberán contener metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

### 3.7 HIGIENE

3.7.1 Se recomienda que los productos a que se refieren disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Principios Generales de Higiene de los Alimentos”.

3.7.2 En la media compatible con las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

3.7.3 Cuando se analice el producto con métodos adecuados de muestreo y examen, dicho producto:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- no deberá contener sustancias que procedan de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- no deberá contener otras sustancias tóxicas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

## 4. METODOS DE MUESTREO Y ANALISIS

Véase Volumen 13 del Codex Alimentarius.

## 5. ROTULADO O ETIQUETADO Y ENVASADO

Además de los requisitos de la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”, se aplicarán las siguientes disposiciones:

### 5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

5.1.1 El nombre del alimento a declararse en la etiqueta deberá ser:

“harina proteínica de soja” o “harina proteínica de soya” cuando el contenido proteínico sea del 50 por ciento o más y menor del 65 por ciento;

“concentrado proteínico de soja” o “concentrado proteínico de soya” cuando el contenido proteínico sea del 65 por ciento o más, y menor del 90 por ciento.

“aislado proteínico de soja” o “proteína de soja aislada” o “aislado proteínico de soya” o “proteína de soya aislada”, cuando el contenido proteínico sea del 90 por ciento o más.

5.1.2 El nombre podrá incluir un término que describa con precisión la forma física del producto, v.gr. “gránulos” o “fragmentos”.

5.1.3 Cuando se someta el PPS a un proceso de texturización, el nombre del producto podrá incluir un calificativo apropiado, como “texturizado” o “estructurado”.

### 5.2 LISTA DE INGREDIENTES

En la etiqueta se declarará la lista completa de los ingredientes en orden decreciente de proporciones, excepto que, cuando se hayan añadido vitaminas o minerales, estos ingredientes se indicarán como grupos separados de vitaminas y minerales, respectivamente, sin que dentro de tales grupos sea necesaria su enumeración en orden decreciente de proporciones.

### 5.3 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información sobre los envases no destinados a la venta al por menor figurará o bien en los envases o en los documentos que los acompañan, salvo que el nombre del producto, el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable con los documentos que lo acompañen.

### 5.4 ENVASADO

Los PPS se envasarán en recipientes higiénicos apropiados que mantengan el producto en condiciones higiénicas y al abrigo de la humedad durante su almacenamiento y transporte.

- FIN DE LA NORMA -