

**Jefatura de Desarrollo Nutricional**

**Datos generales**

**No. ETC:** 21      **Revisión:** A      **Fecha:** Diciembre 31, 2025.


**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**

<b>Contenido neto:</b>	330g
<b>Envase:</b>	Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.
<b>Etiqueta:</b>	<p>La etiqueta debe dar cumplimiento a lo especificado en la NOM-051-SCFI-SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre- envasados- Información comercial y sanitaria-.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Se deberá utilizar en el empaque la siguiente pleca institucional a color como se muestra a continuación:</li> </ol> <div style="text-align: center;">  </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>La leyenda: <b>"No Negociable"</b>.</li> <li>Leyenda del presupuesto de Egresos de la Federación vigente: <b>"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"</b>.</li> <li>Mensajes de buenos hábitos alimentarios y sus beneficios.</li> <li>Contacto del SEDIF Baja California.</li> </ol> <p>La tinta deberá ser grado alimenticio.</p>
<b>Embalaje:</b>	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.
<b>Transporte</b>	El alimento debe ser transportado en caja cerrada, en condiciones que eviten su contaminación: por plagas o por cualquier contaminante físico, químico o biológico.

**Jefatura de Desarrollo Nutricional**

	Los vehículos deben estar limpios para evitar la contaminación durante el transporte.
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	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 CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.
<b>Vida de anaquel:</b>	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**

<b>Aspecto:</b>	Debe ser característico de la soya en la forma física y composición.
<b>Olor:</b>	Característico de la soya, sin olores extraños como rancio o humedad.
<b>Sabor:</b>	Característico de la soya, sin sabores extraños. Característico de la composición del producto.
<b>Color:</b>	Café claro característico de la soya texturizada.

**Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto**

**Análisis de calidad nutrimental**

<b>Características fisicoquímicas</b>	<b>Límites máximos:</b>
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**

<b>Características microbiológicas</b>	<b>Límites máximos:</b>
Mesofilicos aerobios:	20,000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Coliformes fecales	< 3 NMP/g

**Jefatura de Desarrollo Nutricional**

Hongos	50 UFC/g
Levaduras	50 UFC/g
<i>Salmonella ssp.</i> en 25g	Ausente
<i>Escherichia coli</i>	Ausente
<b>Contaminantes químicos</b>	<b>Límites máximos (mg/Kg):</b>
Plomo:	0.5 mg/Kg
Cadmio:	0.1 mg/Kg
Mercurio:	1.0 mg/Kg
<b>Materias extrañas:</b>	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.

**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
<b>Aspecto</b>	Color, olor, sabor y apariencia de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, sabor y apariencia diferente a las características sensoriales establecidas.
<b>Envase</b>	Envase íntegro no debe presentar roturas rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados con fugas o evidencia de plaga.
<b>Fecha de caducidad</b>	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.
<b>Transporte</b>	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.



# Especificación Técnica de Calidad (ETC)

F-DAPV-DN-CSA-21

Pág. 4 de 4

Jefatura de Desarrollo Nutricional

## Sección de autorización

**Elaboró:**

**Bioing. Diana Patricia Herrera Lerma**  
Coordinación de Seguridad Alimentaria

Fecha: 31-DIC-25

**Revisó:**

**Guadalupe Becerra Quezada**  
Jefe del Dpto. Apoyos Alimentarios y  
Desarrollo Nutricional

Fecha: 31-DIC-25

**Aprobó:**

**Lic. Fernando Rivera Durán**  
Encargado de Despacho de la Dirección de  
Apoyo a Población en Vulnerabilidad Social

Fecha: 31-DIC-25

Referencia: P-DAPV-DN-CSA-09

Revisión: A