



**SECRETARIA DE COMERCIO
Y
FOMENTO INDUSTRIAL**

NORMA MEXICANA

NMX-Y-319-1993-SCFI

**ALIMENTOS PARA ANIMALES –PASTA DE SOYA
DECARCARILLADA DE 48% DE PROTEINA**

*FOOD FOR ANIMALS – DEHULLED 48%
PROTEIN SOYBEAN MEAL”*

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

En la elaboración de esta norma participaron las siguientes dependencias instituciones organismos y asociaciones.

- SECRETARIA DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL
Dirección general de normas
- INSTITUTO NACIONAL DEL CONSUMIDOR
- INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES
FORESTALES, AGRICOLAS Y PECUARIAS
- CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE ACEITES, GRASAS Y
JABONES
- ASOCIACION NACIONAL DE FABRICANTES DE ALIMENTOS
PECUARIOS BALANCEADOS A.C
- ASOCIACION NACIONAL DE INDUSTRIALES DE ACEITES Y
MANTECAS COMESTIBLES
- ASOCIACION AMERICANA DE SOYA
- CONSEJO NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE ACEITES GRASAS Y
JABONES
- FLAGASA S.A
- INDUSTRIALES INTEGRADOS DE ACEITES Y MANTECAS, A.C
- MALTA CLAYTON, S.A DE C.V
- PURINA, S.A DE C.V
- SPENCER LABORATORIOS, S.A DE C.V
- UNIVASA
- VITAMINAS Y MINERALES COMPLEMENTARIOS, S.A

ALIMENTOS PARA ANIMALES – PATA DE SOYA DESCASCARILLADA DE 48%
DE PROTEINA

FOOD FOR ANIMALS – DEHULLED 48%PROTEIN SOYBEAN MEAL”

1.- OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

Esta norma mexicana especifica las características de la pasta de frijol soya empleada como fuente de proteína y otros nutrimentos en alimentos balanceados para animales.

2.- REFERENCIAS

Esta norma se complementa con las siguientes normas vigentes

NMX-Y-93	Alimentos para animales – determinación de cenizas
NMX-Y-94	Determinación de fibra cruda en alimentos para animales
NMX-Y-98	Alimentos para animales – determinación de humedad
NMX-Y-103	Determinación de extracto etéreo en alimentos para animales
NMX-Y-111	Muestreo de alimentos balanceados e ingredientes mayores para animales
NMX-Y-117	Determinación de actividad ureásica en pasta de soya
NMX-Y-118	Alimentos balanceados e ingredientes para animales – Determinación de proteína cruda.
NMX-Y-321	Determinación solubilidad de proteína en agua
NMX-Y-320	Determinación de la solubilidad de proteína de hidróxido de potasio en pasta de soya
NMX-Y-231	Requisitos de las cribas para la clasificación de 4 materiales

3.- DEFINICION

La pasta de frijol soya es el producto obtenido de la molienda de la semilla de frijol de soya descascarillada después de que la mayor parte del aceite ha sido extraído con hexano.

4.- CLASIFICACIÓN

La pasta de frijol soya de 48%de proteína empleada como ingrediente en los alimentos balanceados para animales se clasifica en un solo grado de calidad

5.- ESPECIFICACIONES

Las especificaciones que debe cumplirla pasta de frijol de soya definida en esta norma se establecen en el siguiente cuadro:

CUADRO

ESPECIFICACIONES	Mínimo	Máximo
Humedad %		12
Proteína Cruda %	48	
Extracto Etéreo %	0.5	
Fibra Cruda %		5
Cenizas %		6.5
Actividad ureásica (cambio pH)	0.05	0.2
Solubilidad de proteínas en agua %	15	30
Solubilidad de proteína KOH %	75	85

5.1 presentación

la pasta de frijol soya debe satisfacer la siguiente granulometría:

- retenido del 5%máximo en criba DGN No 3 M, Tyler No. 20 o U.S No.10.
- Retenido del 40 al 60%en criba DGN No.6.5 M, Tyler No.20 o U. S No.20.
- retenido del 94%mínimo en criba DGN No 34 M, Tyler No.80 y U.S No. 80

5.2 Olor

Característico del producto libre de solvente y no presentar rancidez o enmohecimiento. Que no tenga olor al del frijol crudo o material sobre tostado.

5.3 Color

Varios tonos de beige.

5.4 Adulteración

Se considera adulterado cuando contenga materiales extraños y no satisfaga las características mínimas y máximas establecidas en el cuadro de especificaciones.

6 TOMA DE MUESTRA

Se establece de común acuerdo entre el fabricante y el comprador a falta de este acuerdo se recomienda seguir las prescripciones indicadas en la norma mexicana vigente.

7.- METODOS DE PRUEBA

para verificar las especificaciones que se establecen en esta norma deben seguirse las normas mexicanas de métodos de prueba indicados en el capítulo 2 (referencias)

8 MARCADO, ETIQUETADO, ENVASADO O A GRANEL

Para la fácil identificación del producto normalizado se debe especificar en la etiqueta saco y/o en el contrato de compra y venta los siguientes datos.

- Nombre del producto
- Número de registro de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos
- Análisis garantizado
- Recomendaciones de uso
- Consulte al Médico Veterinario Zootecnista
- Fecha de elaboración y número de lote
- Contenido Neto en kg
- La leyenda "HECHO EN MEXICO"
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Norma de calidad vigente

8.1 Envasado

Debe ser en sacos que garanticen la calidad del producto y eviten su contaminación almacenados en locales lo suficientemente ventilados y sin exceso de humedad si el producto se maneja a granel debe transportarse en camiones o furgones que eviten contaminación con otros materiales y almacenados en bodegas con ventilación adecuada.

9. BIBLIOGRAFIA

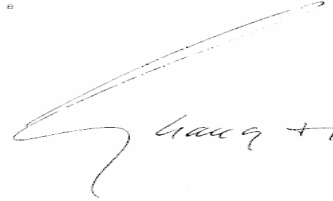
- American Feed Ingredient Association, 1991 Soybean meal Dehulled solvent extracted . Arlington, VA, e.u

- National Academy Press, 1982 United States –Canadian tables of feed composition . Washington D.C, E.E.U.U

8.1 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

Al momento de la elaboración de la presente norma, no se encontró concordancia con normas internacionales.

MEXICO D.F 2-JUN-1993
EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS



LIC. LUIS GUILLERMO IBARRA PONCE DE LEON