

## CAPITULO XIX

### HARINAS, CONCENTRADOS, AISLADOS Y DERIVADOS PROTEINICOS

#### Artículo 1407 (Res. Conj. 2/2018)

Harinas Proteínicas de origen vegetal: son los productos de la molienda de semillas limpias, sanas, enteras, parcial o totalmente decorticadas, previstas en el presente Código, que han sido sometidas o no a procesos de remoción parcial o prácticamente total del aceite que contienen.

Su granulometría responderá a valores establecidos para cada caso en el presente Código.

La Harina de Soja o Soya es la obtenida a partir de semillas de Glycine Max (L) Merril.

Los diversos tipos de harina de soja que se consideran responderán alas siguientes características:

<b>Harina de soja</b>			
	<b>Con toda la grasa</b>	<b>Con bajo contenido de grasa</b>	<b>Desgrasada</b>
<b>Por ciento</b>			
Humedad 100-105°C máx.	9	9	9
Proteína (N x 6,25) mín.	35	45	>50 y <65
Grasa (extr etéreo) mín.	18	4,5-9	máx. 2
Fibra cruda máx.	3,0	3,3	3,5
Cenizas (500-550°C) máx.	5,5	6,5	6,5

Granulometría: el 95 por ciento debe pasar por tamiz de 149 micrones.

Las harinas pueden someterse o no a un tostado durante el procesamiento.

Las harinas tostadas deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) Valor nutritivo:

Lisina disponible mín. 5g/16g N

PER (Relación Eficiencia Proteínica) mín. 2,0

UPN (Utilización Proteínica Neta) mín. 60,0

Actividad ureásica (AOCS. BA. 9-58) máx. 0,30

b) Inocuidad:

Microorganismo	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	MÉTODO DE ENSAYO
Salmonella	n=5 c=0 ausencia en 25 g	ISO 6579-1:2017

Las harinas de soja no tostadas podrán ser usadas con fines industriales, siempre que los procesos a que se someten con posterioridad aseguren una efectiva inactivación de los factores nutritivos y microbiológicos.

#### **Artículo 1407 bis (Res. Conj. SPReI 86/2009 y SAGPyA 711/2009)**

Con la denominación de Harina de Chía, se entiende el producto proveniente de la molienda de la semilla de chía (*Salvia hispana L.*) debiendo presentar esta última, características de semillas sanas, limpias y bien conservadas, que han sido sometidas a prensado para la remoción parcial o prácticamente total del aceite que contienen.

Los diversos tipos de Harina de Chía que se consideran responderán a las siguientes características:

Harina de Chía		
	Parcialmente Desgrasada	Desgrasada
Por ciento		
Humedad (100-105º C) máx.	9	5
Proteína (N x 6.25) mín.	20	29
Grasa (extracto etéreo) máx.	18	7
Fibra Total máx.	35	52
Cenizas (500-550º C) máx.	5	6

Granulometría: 0.5 - 1 mm.

Color: marrón grisáceo.

Sabor y aroma: suave, agradable, propio de la semilla.

Los límites máximos de tolerancia de contaminantes inorgánicos serán los establecidos en el presente Código.

Criterios microbiológicos:

Coliformes Totales, máx.	100 UFC/g
Coliformes Fecales (E. coli)	Ausencia en 1g
Salmonella sp.	Ausencia en 25g
Clostridium, sp. (Sulfito reductores)	Ausencia en 1g
Staphilococcus sp.	Ausencia en 1g
Recuento total de hongos y levaduras, máx.	100 UFC/g
Aflatoxinas máx.	0,03 µg/kg

La denominación de venta será Harina de Chía Desgrasada o Harina de Chía Parcialmente Desgrasada, según corresponda."

#### **Artículo 1407 tris (RESFC-2023-31-APN-SCS#MS)**

La harina de semilla de cáñamo es la proveniente de la molienda de la torta de semillas de cáñamo autorizadas en el presente Código que han sido sometidas a un proceso para la remoción parcial o prácticamente total del aceite que contienen. De acuerdo al nivel de remoción de aceite, las harinas podrán clasificarse como parcialmente desgrasada o desgrasada. El contenido mínimo de proteína (N x 6,25) será de 20% (b.s.).

Podrán presentar diferentes granulometrías, entre 180 y 350 micrómetros. Deberá cumplir con los siguientes criterios microbiológicos:

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Método de Ensayo (1)
Salmonella spp	n=5; c=0 Ausencia en 25 g	ISO 6579-1:2017

(1) Su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos debidamente validados (por ejemplo, basándose en la Norma ISO 16140).

Los límites máximos de tolerancia de contaminantes inorgánicos serán los establecidos en el presente Código.

La denominación de venta será "harina de semillas de cáñamo desgrasada o parcialmente desgrasada", según corresponda.

#### **Artículo 1407 quinto (RESFC-2025-16-APN-ANMAT#MS)**

Con la denominación de Harina de Nuez de Pecán se entiende el producto proveniente de la molienda del fruto de las semillas de *Carya illinoinensis* (Wangenh) K. Koch sanas y limpias que hayan sido sometidas previamente a la remoción parcial o total del aceite que contienen. Las harinas de nuez pecán responderán a las siguientes características:

a) Composición:

PARÁMETRO	g/100 g
-----------	---------

Humedad	5-10%
Proteínas	7-18 g
Lípidos	35-60 g
Fibras	5-10 g
Cenizas	2-3 g
Carbohidratos	Por diferencia

b) Color: marrón claro

c) Sabor y aroma: a nuez pecán, suave, agradable

La denominación de venta será “Harina de nuez pecán”.

#### **Artículo 1408 (Res. 126, 29/01/1980)**

Sémolas proteínicas de origen vegetal: son los productos que se diferencian de las correspondientes harinas únicamente por sus características granulométricas, las que se especifican en el presente Código cuando corresponde en cada caso.

Sémola de Soja o Soya: es el producto obtenido a partir de semillas de variedades de *Glycine Max (L) Merrill*.

Su composición deberá responder a la de harinas de soja correspondientes.

De acuerdo a su grado granulométrico se distinguen los siguientes tipos:

Grueso: deberá pasar totalmente por tamiz de 2000 micrones y quedar retenido por uno de 840 micrones.

Mediano: deberá pasar totalmente por un tamiz de 840 micrones y quedar retenido por uno de 420 micrones.

Fino: deberá pasar totalmente por un tamiz de 420 micrones y quedar retenido por uno de 177 micrones.

Además estos productos deberán satisfacer los requisitos del Valor Nutritivo e inocuidad establecidos para las harinas.

#### **Artículo 1409 (Res. 126, 29/01/1980)**

Hojuelas o Escamas (Flakes) proteínicas de origen vegetal: son los productos desgrasados que se presentan en forma de laminillas y que por molienda dan origen a las harinas y sémolas desgrasadas.

Hojuelas o Escamas (Flakes) de Soja o Soya, obtenidas a partir de semillas de variedades de *Glycine Max (L) Merrill*, sometidas o no a un calentamiento o tostado adecuados.

La composición responderá a la de las harinas correspondientes en cada caso. Deberán cumplir con los requisitos de valor nutritivo e inocuidad establecidas para las harinas.

#### **Artículo 1410 (Res. Conj. 2/2018)**

Concentrados proteínicos de origen vegetal: son los productos resultantes de la separación de la mayor parte de los componentes de las semillas que no sean las proteínicas.

Los valores mínimos de concentración de proteínas ( $N \times 6,25$ ) son los que se establecen en cada caso en el presente Código.

Concentrados de Soja o Soya: es el producto obtenido a partir de las semillas de variedades de *Glycine Max (L) Merrill* o de sus harinas o sémolas.

Deberá presentar un contenido de proteínas ( $N \times 6,25$ ) mayor al 65% y menor al 90 % sobre base seca y cumplir con los requisitos de valor nutritivo e inocuidad establecidos para las harinas.

#### **Artículo 1411 (Res. 126, 29/01/1980)**

Aislados proteínicos de origen vegetal: son los productos resultantes de la separación de la mayor parte de los compuestos de las semillas que no sean las proteíñas y que se obtienen a partir de las harinas descriptas en el Artículo 1407 o bien de las semillas utilizadas como materia prima.

Su contenido proteínico no será inferior a 90 por ciento ( $N \times 6,25$ ) en base seca.

Aislado de Soja o Soya: es el producto obtenido a partir de las semillas de variedades de *Glycine Max (L) Merrill* o de sus harinas o sémolas.

Deberá contener como mínimo 90 por ciento de proteínas ( $N \times 6,25$ ) sobre base seca.

El valor nutritivo de este producto expresado como PER no será menor de 1,8 y la inocuidad será la misma establecida para las harinas.

#### **Artículo 1412 (Res. 126, 29/01/1980)**

Texturizados proteínicos de origen vegetal: son los productos obtenidos mediante técnicas apropiadas a partir de harinas, sémolas, concentrados o aislados proteínicos vegetales, con o sin agregados de ingredientes opcionales con fines nutricionales o tecnológicos, agregados que en cada caso establecerá la autoridad sanitaria nacional.

Estos productos podrán presentarse en forma de fibras, trozos, gránulos, tajadas u otras características.

Cuando se preparen para el consumo por hidratación u otras formas apropiadas de cocción, retendrán su integridad estructural y sus características de aceptabilidad.

Las distintas operaciones que conforman los procesos de elaboración de los

productos anteriormente definido no deben disminuir en forma apreciable, el valor nutricional de las proteínas contenidas en los materiales de origen. Además deberán satisfacer los requisitos de inocuidad que se fijen cuando corresponda.

Texturizado de Soja o Soya: es el producto obtenido a partir de las harinas de , sémolas, concentrados o aislados de semillas de Glycine soja Max (L) Merrill.

Deberán responder a los requisitos de valor nutritivo e inocuidad establecidos por el presente Código, para las harinas.