

०७.३२ सोया बरी (Soya Bari)

१. गुणस्तरको क्षेत्र (Scope)

यो गुणस्तर मानव उपभोगको लागि उत्पादन तथा प्याकेजिङ्ग गरिएको सोया बरीको सम्बन्धमा लागू हुनेछ ।

२. परिचय (Description)

सोया बरी भन्नाले तेल निकालिएको (Defatted) भटमासको पिठो, ग्रिट्स (Grits) वा दलियामा अन्य उपभोग योग्य वनस्पतिजन्य प्रोटीन राखि वा नराखि एक्सट्रुजन (Extrusion) प्रविधिबाट तयार गरिएको टेक्स्चराइज्ड सुख्खा सोया प्रोडक्ट (Texturized dried soya product) सम्झनु पर्दछ । सोया बरीले सोया चङ्क, सोया बडि, सोया ग्रानुल्स, सोया नगेट्स (Soya Chunk, Soya Badi, Soya Granules, Soya Nuggets) समेतलाई जनाउँछ । यसमा अन्य खाद्य पदार्थ प्रयोग गर्नु पर्ने भएमा बढीमा तीन प्रतिशतसम्म प्रयोग गर्न सकिनेछ ।

३. आवश्यक गुणस्तर परिधि (Essential Composition and Quality Factors)

(क) सोया बरी स्वच्छ र सफा भइ चारित्रिक स्वाद र बास्ना भएको हुनु पर्नेछ ।

(ख) सोया बरी ढुसी परेको, किरा लागेको तथा सडेको हुनु हुँदैन ।

(ग) सोया बरीमा प्रयोग हुने सम्मिश्रण (Ingredients) बाहेकका कुनै किसिमको जैविक तथा अजैविक बाह्य पदार्थ (Organic and inorganic extraneous matter) को उपस्थिति नभएको हुनु पर्नेछ ।

(घ) सोया बरीमा बाह्य रङ्ग, सुगन्ध तथा द्वितीय श्रेणीका परिरक्षी प्रयोग गर्न पाइने छैन ।

(ङ) सोया बरीमा देहाय बमोजिमका मापदण्ड समेत पूरा भएको हुनु पर्नेछः

क्र.सं.	चारित्रिक गुण	मात्रा
१.	जलांश, प्रतिशत तौलको आधारमा, बढीमा (Moisture, percent by mass, maximum)	१०.०
२.	क्रुड प्रोटीन*, प्रतिशत सुख्खा तौलको आधारमा, घटीमा (Crude protein, percent on dry mass basis, minimum)	४५.०
३.	कुल भष्म, प्रतिशत सुख्खा तौलको आधारमा, बढीमा (Total ash, percent on dry mass basis, maximum)	८.०
४.	क्रुड फाइबर, प्रतिशत सुख्खा तौलको आधारमा, बढीमा (Crude fiber, percent on dry mass basis, maximum)	३.५

५.	एसिडमा नघुल्ने भष्म, प्रतिशत सुख्खा तौलको आधारमा, बढीमा (Acid insoluble ash , percent on dry mass basis, maximum)	०.३
६.	हेक्जेन वा अन्य अर्गानिक सोलभेन्ट, मिलिग्राम प्रति किलोग्राम, बढीमा (Hexane or other organic solvents, mg/kg, maximum)	१०.०
७.	टोटल अफ्लाटक्सिन, माइक्रोग्राम प्रति किलोग्राम, बढीमा (Total aflatoxin, µg/kg, maximum)	१५

द्रष्टव्यः

* क्रुड प्रोटीन प्रतिशत = नाइट्रोजन प्रतिशत (% N) × ६.२५

(क) जैविक बाह्य पदार्थ (Organic extraneous matter) भन्नाले कपाल/रौं, भूस, चोकर, परालका टुक्रा, अखाद्य दाना, जिउँदो वा मरेको कीरा/मुसा, सो को अंश, पशुपन्छी तथा वनस्पतिजन्य अन्य फोहोर पदार्थ जस्ता अखाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्दछ।

(ख) अजैविक बाह्य पदार्थ (Inorganic extraneous matter) भन्नाले ढुङ्गा, माटो, बालुवा, काँच (शिशु), प्लाष्टिक तथा धातुका टुक्रा जस्ता अखाद्य पदार्थलाई सम्झनु पर्दछ।

४. कन्टामिनेन्ट्स (Contaminants), टक्सिन्स (Toxins) तथा अवशेष (Residues)

सोया बरीमा कन्टामिनेन्ट्स (Contaminants) जस्तै: जीवनाशक विषादीको अवशेष, हेभी मेटल्स (Heavy metals), सुक्ष्म जीवाणु तथा अन्य टक्सिन (Toxin) लगायत हानीकारक तत्वका अवशेषको अधिकतम मात्रा तोकिए बमोजिम हुनेछ।

५. स्वच्छता (Hygiene) सम्बन्धी व्यवस्था

सोया बरीको उत्पादन, प्याकेजिङ्ग, ह्याण्डलिङ्ग, भण्डारण तथा ढुवानीमा स्वच्छता तथा गुणस्तर कायम गर्ने सम्बन्धी व्यवस्था मन्त्रालयबाट जारी भएको निर्देशिका बमोजिम हुनेछ।

६. प्याकेजिङ्ग र लेबलिङ्ग सम्बन्धी व्यवस्था (Packaging and Labeling Requirements)

सोया बरीलाई सफा र सुख्खा खाद्य ग्रेडको प्याकेजिङ्ग सामग्रीमा सिलबन्द गरी प्याकेजिङ्ग गर्नु पर्नेछ। प्याकेजिङ्ग गरीएको सोया बरीको लेबलमा खाद्य स्वच्छता तथा गुणस्तर ऐन, २०८१ ले तोके बमोजिमको विवरण उल्लेख गर्नु पर्नेछ।

नोट: यो मापदण्ड नेपाल राजपत्रमा प्रकाशन भएको मितिले एक सय एकासिऔं दिनबाट लागु हुनेछ।