

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 le apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada: **MAYONESA NSR 67.00.149.99**; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número SEIS, del Acta Número DOSCIENTOS SETENTA Y UNO, de la Sesión celebrada el veinticuatro de noviembre 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 **MAYONESA NSR 67.00.149.99**; De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 168-1989

NORMA PARA LA MAYONESA

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 168-1989

ICS 67.230

NSR 67.00.149:99

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 la mayonesa, definida más adelante en la Sección 2.

2. DEFINICION

La **mayonesa** es un condimento en forma de salsa obtenido por emulsificación de aceite(s) vegetal(es) comestible(s) en una fase acuosa consistente en vinagre mientras lo que produce la emulsión de aceite en agua es la yema de huevo. La mayonesa puede contener ingredientes facultativos de conformidad con la Sección 3.3.

3. REQUISITOS

3.1 MATERIAS PRIMAS

3.1.1 Todos los ingredientes deberán ser de buena calidad y aptos para el consumo humano. El agua que se utilice deberá ser potable.

3.1.2 Las materias primas deben ajustarse a los requisitos de las normas salvadoreñas pertinentes, en particular, la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.143:99 “Norma para el Vinagre” y las Normas Salvadoreñas Recomendadas para aceites vegetales comestibles y, cuando corresponda, a las disposiciones pertinentes a las Normas Salvadoreñas de los códigos de prácticas, en particular, la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.251:99 “Código Recomendado de Práctica de Higiene para Productos de Huevo”.

3.1.3 Las materias primas se almacenarán, tratarán y manipularán en condiciones aptas para mantener sus características químicas y microbiológicas.

3.1.4 Los huevos y los productos de huevo deberán ser huevos de gallina o productos de huevo de gallina.

3.2 REQUISITOS DE COMPOSICION

Contenido total de grasa:	78,5% m/m como mínimo.
Contenido de yema de huevo técnicamente pura: ¹	6% m/m como mínimo.

3.3 INGREDIENTES FACULTATIVOS

Son ingredientes alimentarios destinados a influir significativamente y de la manera deseada en las características físicas y organolépticas del producto, a saber:

- a) clara de huevo de gallina
- b) productos de huevo de gallina
- c) azúcares
- d) sal de calidad alimentaria
- e) condimentos, especias, hierbas aromáticas
- f) frutas y hortalizas, con inclusión de zumos de frutas y de hortalizas
- g) mostaza
- h) productos lácteos
- i) agua.

3.4 ADITIVOS ALIMENTARIOS¹

3.4.1 Acidificantes

	Dosis máxima
Acido acético y sus sales de Na y K	Limitada por BPF
Acido cítrico y sus sales de Na y K	Limitada por BPF
Acido láctico y sus sales de Na y K	Limitada por BPF
Acido málico y sus sales de Na y K	Limitada por BPF
Acido tartárico y sus sales de Na y K	5 g/kg

3.4.2 Antioxidantes

	Dosis máxima
Alfa-tocoferol y concentrados mixtos de tocoferol	240 mg/kg, solos o en combinación
Acido ascórbico	500 mg/kg
Hidroxianisol butilado	140 mg/kg
Hidroxitolueno butilado ¹	60 mg/kg
EDTA de calcio-disodio	75 mg/kg
Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg

¹ Técnicamente pura significa que en la yema del huevo se tolera la presencia de hasta un 20% de albúmina.

¹ Aprobado temporalmente por el Codex Alimentarius.

3.4.3 Colores

	Dosis máxima
Curcumina ¹	100 mg/kg, solos o en combinación, en todos los tipos de mayonesas
Tartrazina	100 mg/kg, solos o en combinación, en todos los tipos de mayonesas
Amarillo ocazo FCF	100 mg/kg, solos o en combinación, en todos los tipos de mayonesas
Beta-caroteno (sintético)	100 mg/kg, solos o en combinación, en todos los tipos de mayonesas
Beta-apo-caroteno	1100 mg/kg, solos o en combinación, en todos los tipos de mayonesas
Beta-apo-8'-ácido carotenoico	100 mg/kg, solos o en combinación, en todos los tipos de mayonesas
Extractos de bija	10 mg/kg calculados como bixina
Clorofila	500 mg/kg en la mayonesa con hierbas
Caramelo (proceso al amoníaco)	500 mg/kg en la mayonesa con mostaza
Rojo de remolacha	500 mg/kg en la mayonesa con tomate

3.4.4 Aromas

	Dosis máxima
Sustancias aromatizantes naturales o idénticas a las naturales, tal como	Limitada por
han sido definidas para los fines de la Comisión del Codex Alimentarius	BPF ¹

3.4.5 Sustancias Conservadoras

	Dosis máxima
Acido benzoico y sus sales de Na y K	1 g/kg, solos o en combinación
Acido sórbico y sus sales de K	1 g/kg, solos o en combinación

3.4.6 Estabilizadores

	Dosis máxima
Carragenina	1 g/kg, solos o en combinación
Alginato de sodio	1 g/kg, solos o en combinación
Alginato de potasio	1 g/kg, solos o en combinación
Alginato de propilene glicol	1 g/kg, solos o en combinación
Goma de algarrobo	1 g/kg, solos o en combinación
Goma guar	1 g/kg, solos o en combinación
Carboximetilcelulosa sódica	1 g/kg, solos o en combinación
Goma Xanthan	1 g/kg, solos o en combinación
Goma de tragacanto	1 g/kg, solos o en combinación
Celulosa microcristalina	1 g/kg, solos o en combinación
Pectinas	1 g/kg, solos o en combinación
Goma arábica	1 g/kg, solos o en combinación
Almidones modificados químicamente: adipato de dialmidón acetilado, fosfato de dialmidón acetilado, fosfato de dialmidón, fosfato hidroxipropílico	5 g/kg, solos o en combinación

3.4.7 Preparaciones Enzimáticas

	Dosis máxima
Glucosa oxidada de (<i>Aspergillus niger</i> var.)	Limitada por BPF

¹ Aprobado temporalmente por el Codex Alimentarius.

3.4.8 Acentuadores del Aroma

	Dosis máxima
Glutamato monosódico	5 g/kg en la mayonesa con hierbas

3.5 CONTAMINANTES

	Nivel máximo
Arsénico (As)	0,3 mg/kg
Plomo (Pb)	0,3 mg/kg
Cobre (Cu)	2,0 mg/kg

3.6 HIGIENE

3.6.1 En la medida de lo posible conforme a buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias indeseables.

3.6.2 El producto, cuando se haya analizado con métodos apropiados de muestreo y examen:

- a) deberá estar exento de microorganismos patógenos;
- b) deberá estar exento de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

3.6.3 Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Código Recomendado de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos”, y con la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.251:99 “Código Recomendada de Prácticas de Higiene para Productos de Huevo”.

4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el 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 específicas:

5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

5.1.1 Los productos que se ajusten a las disposiciones de la presente Norma se denominarán “mayonesa”.

5.1.2 Cuando se haya añadido al producto un ingrediente que le confiera un sabor especial o característico, ello se indicará con un término apropiado junto al nombre del alimento o en estrecha proximidad al mismo.

5.2 ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información sobre el etiquetado arriba mencionado deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase.

Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal sea claramente identificable en los documentos de acompañamiento.

5.3 ENVASADO

El producto deberá estar envasado en recipientes que garanticen la higiene y otras características de calidad del producto.

- FIN DE LA NORMA -

2°.- El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Diario Oficial. COMUNIQUESE. (Rubricado por el señor Presidente de la República), MIGUEL E. LACAYO, MINISTRO DE ECONOMIA.