

REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE SALUD

RESOLUCION NUMERO 17882 DE 1985

(4 de Diciembre de 1985)

Por la cual se dictan normas para la aplicación del Título V de la Ley 09 de 1979, sobre alimentos en lo relacionado con Mayonesa, su elaboración, conservación y comercialización.

EL MINISTRO DE SALUD

En uso de sus atribuciones legales y en especial la conferida por la Ley 09 de 1979.

RESUELVE:

ARTICULO 1. Denominase Mayonesa al producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida, preparado con aceite vegetal comestible refinado, huevos o yemas de huevos, vinagre, sal, condimentos o especies y aditivos permitidos.

ARTICULO 2. La Mayonesa deberá presentar las siguientes características organolépticas

ASPECTO: Masa homogénea sin separación de fases

COLOR: Blanco al amarillo pálido

OLOR: Característico y libre de rancidez

SABOR: Característico y libre de rancidez

PARAGRAFO. El producto no debe presentar puntos negros ni anillo oscuro en la parte superior del envase

ARTICULO 3. En la elaboración de la Mayonesa se permite utilizar los siguientes ingredientes.

Aceites vegetales comestibles, refinados, en un mínimo del 65% en peso.

Huevos o yemas de huevos, frescos, deshidratados o congelados. El porcentaje de yemas de huevo no podrá ser inferior al 4% en peso,

Vinagre natural obtenido por procesos fermentativos.

ARTICULO 4. De los aditivos

a. ACIDIFICANTES: Se permite la adición de ácido cítrico. Ácido málico limitados por Buenas Prácticas de Manufactura.

b. ANTIOXIDANTES: Se permite el uso de los siguientes antioxidantes en una cantidad máxima de

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Ácido ascórbico y sus sales | 65 |
| Ácido isoascórbico y sus sales | 65 |
| Butil-hidroxianisol e.H.A. | 125 |
| Butil-hidroquinona B.H.Q mg/Kg | 125 |
| Butil-hidroxitoluenoB.H.T. | 125 |
| Tocoferoles | 65 |
| Galatos de dodecilo, octilo y propilo | 65 |

c. COLORANTES: Sólo se permite la adición de los siguientes colorantes naturales, limitados por Buenas Prácticas de Manufactura.

Carotenos Color Index 75130 Achiote o anato Color Index 75120

d: CONSERVANTES: Se permite la adición de

-Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio en cantidad máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico

-Ácido sórbico y sus sales de calcio de potasio y sodio en cantidad de 1000 mg/kg expresado como ácido sórbico.

- Cuando se empleen mezclas de ellas su suma no deberá exceder de 1250 mg/kg

e: EDULCORANTES: Se permite la adición de Edulcorantes Naturales, saca-rosa, dextrosa, jarabe de maíz, azúcar invertido y miel de abejas, limitados por Buenas Prácticas de Manufactura.

EMULSIFICANTES, ESPESANTES, ESTABILIZANTES: Se permite la adición de:

lecitina y lecitina Hidroxilada

Mono y diglicéridos de ácidos grasas

1-2 propilenglicol mono y diésteres.

Solos o en mezcla en una cantidad máxima de 2.500 mg/kg.

g. SECUESTRANTES: Se permite la adición del Ácido Etilen Diamino Tetracetiro **EDTA** Y sus sales de Calcio y Sodio en una proporción máxima de 75 mg/kg.

h. ESPECIAS y CONDIMENTOS: Se permite la adición de especias y condimentos, sus extractos, oleorresinas o aceites esenciales.

No se permite la adición de:

a. **ACENTUADORES DE SABOR:** A la mayonesa no se le puede adicionar Glutamato Monosódico.

b. **ESPESANTES/GELIFICANTES:** No se permite la adición de almidones. Alginatos de amonio. calcio. potasio y propilenglicol, carboximetil celulosa de sodio.

c. **COLORANTES:** No se permite la adición del colorante natural.

Azafrán, Crocina y Crocetina Color Index 75100

ARTICULO 5. La Mayonesa deberá presentar las siguientes características físico-químicas

| | Mínimo % | Máximo % |
|---|----------|----------|
| - Gomas | Negativo | |
| - Almidón | Negativo | |
| - Acidez (como ácido acético) | 0.28 | 0.7 |
| - pH _a 20°C | 3.6 | 4.1 |
| - Cloruros (como NaCl) | 1.0 | 1.8 |
| - Extracto etéreo %m/m | 66.5 | -- |
| - Ácidos grasos libres en el aceite separado (expresado como ácido oleico en % m/m) | -- | 0.05 |
| - Índice de peróxido en el aceite separado expresado como meq de O ₂ /kg | -- | 1.5 |

ARTICULO 6. La Mayonesa deberá presentar las siguientes características microbiológicas

| | n | m | M | c |
|---|---|----------|------|---|
| Recuento de microorganismos mesofílicos | 3 | 500 | 1000 | 1 |
| N.M.P. Coliformes <i>totales/g</i> | 3 | <3 | -- | 0 |
| N.M.P. Coliformes <i>fecales/g</i> | 3 | <3 | -- | 0 |
| Hongos y levaduras/g | 3 | 20 | 50 | 1 |
| Exámenes especiales | | | | |
| Estafilococos coagulasa positiva/g | - | - | - | - |
| Bacillus cereus/g | 3 | <100 | - | 0 |
| Salmonella/25g | 3 | Negativa | 0 | |

| Donde | |
|-------|--|
| NMP | Número más probable |
| n | Número de muestras |
| m | Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad |
| M | Índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable |
| c | Número de muestra entre m y M |

ARTICULO 7. El contenido máximo permitido de metales pesados expresada-en *mg/kg* será:

| | |
|------------------|-----|
| Cobre como Cu | 10 |
| Arsénico como As | 0.1 |
| Estaño como Sn | 150 |
| Plomo como Pb | 2.0 |

PARAGRAFO. Para los residuos de plaguicidas se tendrán en cuenta las normas nacionales al respecto o, en su defecto, las Normas Internacionales FAO/OMS.

ARTICULO 8. Solo podrá denominarse con el nombre de Mayonesa, el producto que cumpla con los requisitos fijados en la presente resolución.

ARTICULO 9. La fecha de vencimiento del producto será de ocho (8) meses, contados a partir del día de su producción

La fecha de vencimiento quedará claramente expresada en español en el respectivo rótulo.

ARTICULO 10. La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición y deroga todas las disposiciones que le sean contrarias

Dada en Bogotá, D.E., a los 4 días del mes de diciembre de 1985

COMUNIQUESE, PUBUQUESE y CUMPLASE

RAFAEL DE ZUBIRIA GOMEZ Ministro de Salud

RICARDO GALAN MORERA Secretario General