

**MINISTERIO DE SALUD**  
**RESOLUCION NUMERO 19021 DE 1985**  
**(16 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 la concerniente a la Mostaza, 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.** Para los efectos de esta resolución, se denomina Mostaza el producto *viscoso* usualmente preparado con harina de mostaza, compuesto por una mezcla de semillas molidas de mostaza amarilla o blanca (*Brassica hirta moench*), mostaza café (*Brassica juncea*) o mostaza negra (*Brassica nigra*); adicionada de vinagre, sal, condimentos o especias y aditivos permitidos.

**ARTICULO 2.** La Mostaza debe presentar las siguientes características organolépticas

**ASPECTO:** Producto de consistencia uniforme De acuerdo a la formulación y a los ingredientes utilizados puede ser cremosa o pastosa, no debe presentar un anillo oscuro en la parte superior del envase y el producto debe estar libre de sinéresis.

**COLOR:** Uniforme y característico de la variedad o mezcla de variedades utilizadas

**OLOR:** Característico y libre de olores extraños

**SABOR:** Característico y libre de sabores extraños

### ARTICULO 3. De los Aditivos.

**A: ACIDIFICANTES** Se permite la adición de ácido cítrico, ácido málico, limitados por Buenas Prácticas de Manufactura.

**B: EDULCORANTES:** Se permite la adición de los edulcorantes naturales, sacarosa, dextrosa, jarabe de maíz, azúcar invertido y miel de abejas

**C: ESPESANTES** Se permite la adición de:

Almidones - máximo 5%

Carboximetil celulosa de sodio - máximo 5°

**D: ESPECIAS Y CONDIMENTOS:** Se permite la adición de especias y condimentas, sus extractos, oleorresinas o aceites esenciales.

**E:** No se permite la adición de Colorantes ni Conservantes.

**F: SECUESTRANTES:** Se permite la adición de EDTA y sus sales cálcicas sódicas, en una proporción máxima de 75 mg kg.

### ARTICULO 4. La mostaza debe presentar las siguientes características fisicoquímicas

	Mínimo %	Máximo %
Parahidroxibenzil-isolocianalo de alilo	0.35	-
Acidez expresada como ácido acético(%m,m)	1	-
pH	3.2	3.6
Cloruro de sodio	1.5	3.0
Fibra	-	1.5
Almidón	-	5.0

**ARTICULO 5.** La Mostaza puede presentar el siguiente contenido máximo permitido de metales pesados

Cobre como Cu	10 mg/kg
Arsénico como As	<b>1 mg !kg</b>
Plomo como Pb	2 mg/kg
Estaño como Sn	150 mg/kg

**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 6.** La Mostaza debe tener las siguientes características microbiológicas

	n	m	M	c
Recuento total de microorganismos mesofílicos/g	3	200	500	1
<b>NMP</b> Coliformes totales/g	3	<3	-	0
<b>NMP</b> Coliformes fecales/g	3	<3	-	0
Esporas clostridium-sulfito				
Reductor/g	3	<10	-	0
Hongos y levaduras/g	3	20	50	1

**ARTICULO 7.** El producto deberá poseer sabor y olor distintivo debido a su preparación con ingredientes de buena calidad Cuando sea sometido a tratamiento térmico deberá estar libre de sabor a sobrecozido. Sólo se permite la presencia de partículas propias de los Ingredientes no considerados como defecto

**ARTICULO 8.** Solamente cuando el producto cumpla con los requisitos establecidos en la presente resolución podrá denominarse Mostaza.

**ARTICULO 9.** La duración sanitaria del producto será de doce (12) meses, contados a partir del día de su elaboración. La fecha de vencimiento deberá estar claramente expresada en el respectivo rótulo.

**ARTICULO 10.** La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición

COMUNÍQUESE, PUBLIQUESE y CUMPLASE

Dada en Bogotá, DE., a los 16 días del mes de diciembre de 1985

RAFAEL DE ZUBIRIA GOMEZ, Ministro de Salud

**RICARDO GALAN MORERA** Secretario General