

**NORMA
SALVADOREÑA**



NSO 67.49.01:08

SALSAS Y ADEREZOS

MAYONESA. ESPECIFICACIONES.

**Norma Aprobada el 22 de mayo del 2008
ANTES DE LA CONSULTA PUBLICA**

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adaptación de la NORMA DEL CODEX PARA LA MAYONESA CODEX STAN 168-1989

ICS 67.200

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) Colonia Médica, Av. Dr. Emilio Alvarez, Pje. Dr. Guillermo Rodríguez Pacas, # 51, San Salvador. Teléfonos 2226-2800, 2225 6222 ; Fax 2225 6255 ; e-mail: info@conacyt.gob.sv

Derechos Reservados

INFORME

Los Comités Técnicos de Normalización del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, son los organismos encargados de realizar el estudio de las normas. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Organismo de Protección al Consumidor y Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités se someten a un período de consulta pública durante el cual puede formular observaciones cualquier persona.

El estudio elaborado fue aprobado como NSO 67.49.01:08. SALSAS Y ADEREZOS. MAYONESA. ESPECIFICACIONES por el Comité Técnico de Normalización 49. COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACION DE SALSAS Y ADEREZOS. La oficialización de la norma conlleva la ratificación por Junta Directiva y el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio de Economía.

Esta norma está sujeta a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna. Las solicitudes fundadas para su revisión merecerán la mayor atención del organismo técnico del Consejo : Departamento de Normalización, Metrología y Certificación de la Calidad.

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITE 49

Ivette Girón	McCORMICK DE EL SALVADOR
Claudia Aguirre	UNILEVER
Alvaro Guerra	DISTRIBUIDORA IMBERTON S.A.
Luis Parada	GAISA Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social
Celia de Hidalgo	GAISA Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social
Verónica Díaz	UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
Marcela Fuentes G.	DEFENSORIA DEL CONSUMIDOR
Ana María Villalta	Laboratorio de FUDADES
Ricardo Harrison	Delegado de CONACYT

1. OBJETO

Esta norma establece las características, especificaciones técnicas y de calidad , asi como aspectos de inocuidad que deben cumplir las mayonesas.

2. CAMPO DE APLICACION

Aplica a las mayonesas que se elaboran, importan y comercializan en el territorio nacional, incluyendo las donaciones.

3. DEFINICIONES

3.1 Mayonesa: es el producto obtenido por emulsión de aceite(es) vegetal(es) comestible(es), huevo entero o yema de huevo, ingredientes acidificantes y saborizantes. La mayonesa puede contener ingredientes facultativos de conformidad con la Sección 6.3.

3.2 Mayonesa Light /Reducida/Liviana/Ligera : el producto debe poseer una diferencia relativa de al menos 25% en el valor energético o contenido de nutrientes comparado con el producto de referencia excepto para los micronutrientes para los cuales seria aceptable una diferencia en el valor de referencia de nutrientes del 10% .

3.3 Mayonesa baja en grasa: producto en que el contenido de grasa sea menor o igual a 3 g por 100 gramos.

3.4 Mayonesa libre de grasa: producto en que el contenido de grasa sea menor o igual a 0,5 g por 100 gramos.

3.5 Mayonesa con sabor: producto definido en el numeral 3.1 al que se le han adicionado otros ingredientes que le confieren un sabor característico.

Nota 1. Para la declaración del resto de propiedades debe aplicarse lo establecido en el Cuadro 1 (Anexo I).

4. ABREVIATURAS

%	Porcentaje
BPF	Buenas Prácticas de Fabricación
m/m	Relación masa-masa
mg/kg	Miligramo por kilogramo

UFC/g Unidades formadoras de colonias por gramo
P/A Presencia / ausencia
CAC Comisión del Codex Alimentarius
RCP Código de Prácticas Recomendado (por sus siglas en inglés)
AOAC Sociedad Americana de Químicos Analistas (por sus siglas en inglés)
NSO Norma Salvadoreña Obligatoria
NSR Norma Salvadoreña Recomendada
VRN Valor de Referencia Nutricional
FDA Food and Drug Administration

5. CLASIFICACION Y DESIGNACION

5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

El nombre del producto debe ajustarse a las definiciones establecidas en el numeral 3.

6. REQUISITOS

6.1 REQUISITOS DE COMPOSICION

6.1.1 Contenido de grasa total como mínimo: 70,0 % m/m .

6.1.2 Contenido de yema técnicamente pura como mínimo : 5% m/m. ¹⁾

6.2 MATERIAS PRIMAS

6.2.1 Todos los ingredientes deben ser de buena calidad y aptos para consumo humano

6.2.2 Las materias primas deben ajustarse a los requisitos de las normas Salvadoreñas y en su ausencia a las normas del Codex Alimentarius. Las materias primas se almacenarán, tratarán, y manipularán en condiciones aptas para mantener su calidad e inocuidad.

6.2.3 Ingredientes facultativos

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

1) Técnicamente pura significa que en la yema de huevo se tolera la presencia de hasta un 20 % de albúmina
a) productos de huevo de gallina.

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

6.3 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Podrán utilizarse los aditivos alimentarios establecidos en Codex Alimentarius, Unión Europea y FDA, en sus últimas actualizaciones. Adicionalmente a partir de la oficialización del RTCA de Aditivos para alimentos, éstos podrán considerarse para fines de esta norma.

6.4 CONTAMINANTES

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

6.5 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Las mayonesas deben cumplir con lo especificado en la Tabla 1.

Tabla 1. Requisitos microbiológicos

Parámetro	Límite máximo permitido
<i>Salmonella ssp</i>	Ausencia/25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 ² UFC/g

7. HIGIENE

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma se deben preparar y manipular de conformidad al RTCA 67.01.33:07 Industria de Alimentos y Bebidas Procesadas. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales

8. METODOS DE ENSAYO

8.1 TOMA DE MUESTRAS

Se puede utilizar Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados (NCA 6,5) CAC/RM 42 –1969 Volumen 13 Codex Alimentarius.

8.2 METODOS DE ENSAYO Y ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Salmonella ssp (25 g) Bacteriological Analytical Manual Online, Chapter 5, January 2001. P/A.

Staphylococcus aureus Bacteriological Analytical Manual Online, Chapter 12, January 2001; UFC/g

8.3 METODOS DE ENSAYO Y ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS

Proteína Análisis con base en el método tradicional Kjeldahl. Oficial Methods of Análisis of AOAC INTERNATIONAL, 16th Edition.

Grasa Análisis con base en el método Roese-Gottlieb. Oficial Methods of Análisis of AOAC INTERNATIONAL, 16th Edition.

Contenido de yema de huevo. OFICIAL METHODS OF ANALYSIS OF AOAC INTERNATIONAL, Edición 16, Capítulo 34 pag. 5, Método oficial N° 931.06 Fósforo Total como P₂O₅ en huevos.

Contenido de yema de huevo. OFICIAL METHODS OF ANALYSIS OF AOAC INTERNATIONAL, Edición 16, Capítulo 34 pag. 7, Método oficial N° 950.52 Determinación Microquímica de Nitrógeno por el Método Micro-Kjeldahl.

8.4 METODOS DE ENSAYO Y ANALISIS PARA CONTAMINANTES

Arsénico y plomo: Métodos Oficiales de Análisis AOAC Internacional. 16 Edición, método 986.15.

Cobre: Métodos Oficiales de Análisis AOAC Internacional. 16 Edición, método 960.08.

9. ENVASE

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

10. ETIQUETADO

Debe cumplir con la NSO 67.10.01:03 NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS. Primera Actualización o en su última edición vigente.

Los nombres de las mayonesas deben indicarse con el término apropiado, de acuerdo a lo definido en el numeral 3.

11. APENDICE NORMATIVO**11.1 NORMAS DE REFERENCIA**

NORMA DEL CODEX PARA LA MAYONESA CODEX STAN 168-1989

11.1 NORMAS QUE DEBEN CONSULTARSE

NSR 67.00.251:99 CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA LOS HUEVOS Y LOS PRODUCTOS DE HUEVO.

NSR 67.00.274:99 CODIGO DE PRACTICAS DE HIGIENE PARA ESPECIAS Y PLANTAS AROMATICAS DESECADAS

NSO 17.03.01:04 AGUA. AGUA POTABLE (Primera actualización)

NSO 67.10.01:03 NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS. Primera actualización.

NSO 67.10.02:99 CODEX CAC/GL2 DIRECTIRCES DEL CODEX ALIMENTARIUS SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL.

RTCA 67.01.33:07 INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADAS. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. PRINCIPIOS GENERALES

12. VIGILANCIA Y VERIFICACION

La vigilancia y verificación de esta norma corresponde al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y a la Defensoría del Consumidor.

ANEXO NORMATIVO 1 CUADRO DE CONDICIONES RELATIVAS AL CONTENIDO DE NUTRIENTES

COMPONENTE	DECLARACIÓN DE PROPIEDADES	CONDICIONES
	(Contenido)	NO MÁS DE
Energía	Bajo	170 kJ (40 kcal) por 100 g (sólidos) ó 80 kJ (20 kcal) por 100 mL (líquidos)
	Exento	17 kJ (4 kcal) por 100 mL (líquidos)
Grasa	Bajo	3 g por 100 g (sólidos) 1,5 g por 100 mL (líquidos)
	Exento	0,5 g por 100 g (sólidos) o 100 mL (líquidos)
Grasa saturada	Bajo	1,5 g por 100 g (sólidos) 0,75 g por 100 mL (líquidos) y 10% de energía
	Exento	0,1 g por 100 g (sólidos) 0,1 g por 100 mL (líquidos)
Colesterol	Bajo	0,02 g por 100 g (sólidos) 0,01 g por 100 mL (líquidos) 0,005 g por 100 g (sólidos) 0,005 g por 100 mL (líquidos)
	Exento	y, en relación con ambas declaraciones de propiedades, menos de: 1,5 g de grasa saturada por 100 g (sólidos)

COMPONENTE	DECLARACIÓN DE PROPIEDADES	CONDICIONES
	(Contenido)	NO MÁS DE
		0,75 g de grasa saturada por 100 mL (líquidos) y 10% de energía de grasa saturada
Azúcares	Exento	0,5 g por 100 g (sólidos) 0,5 g por 100 mL (líquidos)
Sodio	Bajo Muy Bajo Exento	0,12 g por 100 g 0,04 g por 100 g 0,005 g por 100 g
		NO MENOS DE
Proteína	Fuente Alto	10% del VRN por 100 g (sólidos) 5% del VRN por 100 mL (líquidos) ó 5% del VRN por 100 kcal (12 por ciento del VRN por 1 MJ) ó 10% del VRN por porción El doble de los valores correspondientes a la mención "fuente"
Vitaminas y minerales	Fuente Alto	15% del VRN por 100 g (sólidos) 7,5% del VRN por 100 mL (líquidos) ó 5% del VRN por 100 kcal (12% de VRN por 1 MJ) ó 15% del VRN por porción El doble de los valores correspondientes a la mención "fuente"
Fibra dietética	Fuente Alto	3 g por 100 g ó 1,5 g por 100 kcal ó por porción de alimento (Alimentos líquidos: 1,5 g por 100 mL) 6 g por 100 g ó 3 g por 100 kcal ó por porción de alimento (Alimentos líquidos: 3 g por 100 mL)

Fuente: Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables. CAC/GL 23-1997, Rev.1-2004. Codex Alimentarius.

---FIN DE NORMA---