

## **NOTA IMPORTANTE:**

La entidad sólo puede hacer uso de esta norma para si misma, por lo que este documento NO puede ser reproducido, ni almacenado, ni transmitido, en forma electrónica, fotocopia, grabación o cualquier otra tecnología, fuera de su propio marco.

**ININ/ Oficina Nacional de Normalización**

## MAYONESA. ESPECIFICACIONES

Mayonnaise. Specifications

---

Descriptores: Salsa; Especificación.

1. Edición

1999

ICS: 67.200

**REPRODUCCION PROHIBIDA**

Oficina Nacional de Normalización (NC) Calle E No. 261 Vedado, Ciudad de La Habana.  
Teléf.: 30-0835 Fax: (537) 33-8048 E-mail: ncnorma@cenai.inf.cu



## **Prefacio**

La Oficina Nacional de Normalización (NC), es el Organismo Nacional de Normalización de la República de Cuba que representa al país ante las Organizaciones Internacionales y Regionales de Normalización.

La preparación de las Normas Cubanas se realiza generalmente a través de los Comités Técnicos de Normalización. La aprobación de las Normas Cubanas es competencia de la Oficina Nacional de Normalización y se basa en evidencias de consenso.

Esta norma:

- Ha sido elaborada por el NC/CTN 16 de Aceites y Grasas, integrado por las siguientes instituciones:
  - Empresa de Aceites y Grasas Comestibles de Ciudad de La Habana
  - Empresa de Conservas de Vegetales Conchita
  - Empresa de Conservas de Vegetales Doña Delicias
  - Empresa de Conservas de Vegetales Los Atrevidos
  - Empresa de Conservas de Vegetales Camagüey
  - Empresa de Conservas de Vegetales Turquino
  - Unión de Conservas de Vegetales
  - Centro Nacional de Inspección de la Calidad.(CNICA-MINAL)
  - Instituto de Investigaciones de la Industria Alimenticia(IIIA-MINAL)
  - Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos(INHA-MINSAP)
  - Ministerio de Comercio Interior
  - Laboratorio (Cubacontrol S.A)
  - Alimport(MINCEX)
  - Ecasol
  - Cubalse
  - Corporación CIMEX S.A
  - Caracol
  - Instituto de Investigaciones en Normalización(ININ-ONN)
- Sustituye a la NC 85-06:88.Aceites y Grasas Comestibles. Salsa Mayonesa. Especificaciones de Calidad.
- Consta de Anexo A informativo.

## **© NC, 1999**

**Todos los derechos reservados. A menos que se especifique, ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida o utilizada por alguna forma o medios electrónicos o mecánicos, incluyendo las fotocopias o microfilmes, sin el permiso previo escrito de:**

**Oficina Nacional de Normalización (NC).**

**Calle E No. 261 Ciudad de La Habana, Habana 3. Cuba.**

**Impreso en Cuba**

## MAYONESA. ESPECIFICACIONES

### 1 Objeto

Esta norma se aplicará al producto Mayonesa, definido en 3.1.

Los aspectos regulados en esta norma son una adaptación nacional de la Norma Codex STAN 168-1989 Mayonesa. Especificaciones.

### 2 Referencias normativas

Las normas siguientes contienen disposiciones que, al ser citadas en el texto, constituyen a su vez disposiciones de esta Norma Cubana. Las ediciones indicadas estaban vigentes al momento de esta publicación. Como toda norma, está sujeta a revisión. Se recomienda a todos aquellos que realicen acuerdos sobre la base de ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente:

NC 5:98 Aceites Vegetales Refinados Comestibles. Especificaciones  
NC 38-00-03:85 SNSA. Higiene de los Alimentos. Requisitos Sanitarios Generales.  
NC 38-02-04:87 SNSA. Plaguicidas en alimentos. Regulaciones Sanitarias.  
NC 38-02-05:87 SNSA. Aditivos alimentarios. Regulaciones Generales.  
NC 38-02-06:87 SNSA. Contaminantes Metálicos en Alimentos. Regulaciones Sanitarias.  
NC 38-03-01:86 SNSA. Manipulación de alimentos. Requisitos Sanitarios Generales.  
NC 38-03-02:86 SNSA. Transportación de alimentos. Requisitos Sanitarios Generales.  
NC 38-03-03:87 SNSA. Grasas y aceites comestibles. Requisitos Sanitarios Generales.  
NC 38-04-03:87 SNSA. Conservas alimenticias. Requisitos Sanitarios Generales.  
NC 23-32:81 Productos alimenticios. Contaminantes metálicos. Análisis químico.  
NC 77-21:82 Conservas de Frutas y Vegetales. Métodos de Ensayo. Preparación de la muestra de ensayo.  
NC 76-04-1:82 Productos alimenticios y Bebidas. Métodos de ensayo microbiológicos. Conteo total de microorganismos aerobios mesófilos viables.  
NC 76-04-2:82 Productos alimenticios y Bebidas. Métodos de ensayo microbiológicos. Determinación de hongos filamentosos y levaduras viables.  
NC 77-22-2:87 Conservas de Frutas y Vegetales. Métodos de Ensayos. Determinación de la Masa Neta.  
NC 85-03:81 Aceites y Grasas Comestibles. Productos alimenticios emulsionados. Métodos de Análisis.  
NC 85-04:81 Aceites y Grasas Comestibles. Métodos de Ensayo.  
NC 92-04:79 Control de la Calidad. Inspección por Atributos y Por Conteo de Defectos. Planes de Muestreo de Aceptación.  
NC 92-05:81 Control de la Calidad. Inspección Por Variables. Planes de Muestreo de Aceptación.  
NC-97-97:87 Envases y Embalajes. Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. Especificaciones Generales de Calidad.  
NC 01-04-1:79 Ordenamientos y Regulaciones Generales. Marcas Gráficas de las Cargas. Marcas de Manipulación.

### 3 Descripción

#### 3.1 Definición del Producto

La mayonesa es un condimento en forma de salsa obtenida por emulsificación mediante la yema del huevo, de aceite(s) vegetal(es) comestible(s) en una fase acuosa consistente generalmente en vinagre. Podrá ser saborizada y (o) aromatizada, pudiéndosele añadir conservantes, colorantes, estabilizadores, antioxidantes e ingredientes facultativos de conformidad con la presente norma.

### 4 Requisitos de Composición y Calidad

#### 4.1 Composición

##### 4.1.1 Ingredientes

**4.1.1.1** Todos los ingredientes serán de buena calidad y aptos para el consumo humano. El agua que se utilice debe ser potable.

**4.1.1.2** Los aceites vegetales comestibles deberán ajustarse a los requisitos de la NC 5.

**4.1.1.3** Los huevos y los productos de huevo serán de gallina, a menos que se especifique otra cosa en la etiqueta.

##### 4.1.2 Ingredientes facultativos

Podrán utilizarse los ingredientes alimentarios siguientes, destinados a influir significativamente y de manera deseada en las características físicas y organolépticas del producto, a reserva de lo estipulado en la Sección 8.1.2 de la presente norma:

- Productos de huevo, incluida la clara (frescos, congelados ó deshidratados)
- Azúcares
- Sal de calidad alimentaria
- Condimentos, especias y hierbas aromáticas (incluida la mostaza)
- Jugo (zumo) de limón
- Agua
- Productos lácteos
- Mostaza

##### 4.1.2.1 Ingredientes adicionales

Podrán utilizarse ingredientes distintos a los mencionados en 4.1.2, siempre y cuando su presencia se indique en el nombre del alimento, tales como:

- Frutas
- Hortalizas
- Otros zumos de frutas y hortalizas
- Productos lácteos.

**4.1.2.2 Contenido total de grasa:** 65% (m/m) como mínimo**4.1.2.3 Yema de huevo técnicamente pura** en cantidades suficientes para emulsionar el producto.

**NOTA:** Técnicamente pura significa que en la yema de huevo se tolera la presencia de hasta un 20% de albúmina

**4.2 Calidad****4.2.1 Requisitos organolépticos**

**Aspecto:** Emulsión semi - sólida y homogénea.

**Color:** Característico del producto, puede variar desde blanco crema hasta amarillento, en dependencia de los ingredientes utilizados.

**Olor:** Ligero a vinagre, sin olor a rancio u otros olores extraños. De utilizarse aromatizantes, el producto poseerá olor característico al aditivo utilizado.

**Sabor:** Ligeramente ácido con balance adecuado ácido - salado. Sin sabor a rancio u otros sabores extraños. De utilizarse saborizantes, el producto presentará sabor característico al aditivo utilizado.

**Textura:** Viscosa, cremosa, untuosa, con dificultad para fluir bajo la acción de la gravedad.

**4.2.2 Requisitos Físicos y Químicos**

• Índice de pH (máximo)	4,0
• Contenido de cloruro de sodio % (m /m)	1,5 - 2,2
• Índice de peróxido (miliequivalentes de oxígeno por kg de muestra) max.	10,0
• Acidez valorable expresada como ácido acético % (m / v)	
- mayonesa de yema de huevo	0,48 - 0,84
- mayonesa de huevo entero	0,60 - 1,02

**4.2.3 Requisitos Sanitarios****4.2.3.1 Especificaciones microbiológicas**

• Conteo de hongos filamentosos y levaduras viables, máximo (ufc / g)	100
• Conteo total de microorganismos aerobios mesófilos viables, máximo (ufc / g)	1000

El producto debe estar exento de microorganismos patógenos y de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

#### 4.2.3.2 Contaminantes Metálicos

Los valores máximos de contaminantes metálicos expresados en mg / kg son los siguientes:

• Arsénico (As)	0,1
• Plomo (Pb)	0,1
• Cobre (Cu)	2,0

#### 4.2.3.3 Residuos de Plaguicidas

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma se ajustarán a los niveles máximos para residuos establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas y en la NC SNSA 38-02-04

### 5 Aditivos Alimentarios

Podrán utilizarse los aditivos alimentarios que a continuación se relacionan y en las dosis máximas que se especifican

#### 5.1 Conservantes

CÓDIGO	CONSERVANTES	
200	Ácido Sórbico	1 g / kg, solos o mezclados.
201	Sorbato de Sodio	
202	Sorbato de Potasio	
203	Sorbato de Calcio	
210	Ácido Benzoico	
211	Benzoato de Sodio	
212	Benzoato de Potasio	
213	Benzoato de Calcio	

**5.2 Antioxidantes**

CÓDIGO	ANTIOXIDANTES	
300	Ácido (L -) Ascórbico	500 mg / kg
306	Concentrado de Tocoferoles mezclados	240 mg / kg
320	Butil-hidroxianisol (BHA)	140 mg / kg
321	Butil-hidroxitolueno (BHT)	60 mg / kg
385	Etilendiaminotetraacetato cálcico (EDTA)	75 mg / kg

**5.3 Estabilizadores**

CÓDIGO	ESTABILIZADORES	
401	Alginato de sodio	1 g / kg, solos o mezclados
402	Alginato de potasio	
405	Alginato de propilenglicol	
407	Carragenina y sus sales de sodio, potasio y amonio, incluido el furcelalarrano	
410	Goma de semillas de Algarrobo	
412	Goma Guar	
414	Goma Arábica (Goma de Acacia)	
415	Goma Xanthán	
440	Pectinas	
466	Carboximetilcelulosa Sódica	

**5.3.1 Almidones modificados**

1412	Fosfato de dialmidón esterificado con trimetrafosfato de sodio esterificado con oxicluro de fósforo	5 g / kg solos o mezclados
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropílico	

## 5.4 Acentuadores del sabor

CÓDIGO	ACENTUADORES DEL SABOR	
621	Glutamato monosódico	5 g / kg en la mayonesa con hierbas aromáticas

## 5.5 Colorantes

CÓDIGO	COLORANTES	
100	Curcúmina	100 mg / kg, solos o mezclados
160 a	Beta-caroteno	
160 e	Beta-apo-8' -carotenal	
160 f	Ácido beta-apo-8'-caroténico (ésteres de metilo y etilo)	
140	Clorofila	500 mg /kg en la mayonesa con yerbas aromáticas
160 b	Extracto de Bija	10 mg /kg calculado como bixina
162	Rojo de Remolacha	500 mg / kg en la mayonesa con tomate

## 5.6 Reguladores de la acidez

CÓDIGO	REGULADORES DE LA ACIDEZ	
261	Acetato de Potasio	BPF
262	Acetato de Sodio	
270	Ácido (L -, D -, y DL -) Láctico	
296	Ácido (DL -) Málico	
330	Ácido Cítrico	
331	Citratos de Sodio	
332	Citratos de Potasio	
334	Ácido Tartárico	
335	Tartrato L(+) de Sodio	
336	Tartrato L(+) de Potasio	

### 5.7 Enzimas

CÓDIGO	ENZIMAS	
1102	Oxidasa de Glucosa ( <i>aspergillus niger</i> var)	BPF

### 5.8 Antiespumantes

CÓDIGO	ANTIESPUMANTES	
	Oxiestearina	BPF

### 5.9 Aromatizantes

Sustancias aromáticas naturales o idénticas a las naturales tal como han sido definidas para los fines de la Comisión del Codex Alimentarius ..... BPF.

Se admitirá cualquier otro aditivo alimentario de origen vegetal o microbiano aprobado por las autoridades sanitarias competentes.

Se cumplirá lo establecido en la NC SNSA 38-02-05.

### 6 Higiene

La mayonesa elaborada según las disposiciones de esta norma cumplirá además lo establecido en las NC SNSA 38-00-03 y NC SNSA 38-05-04.

### 7 Envasado

El producto se envasará en recipientes que garanticen la inocuidad y calidad del alimento.

### 8 Etiquetado

Además de lo establecido en la NC 97-97 se aplicarán las disposiciones específicas siguientes:

#### 8.1 Nombre del producto

**8.1.1** Sólo los productos que se ajusten a las disposiciones de la presente norma podrán denominarse mayonesa sin más calificativos.

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

#### 8.2 Declaración de elementos constituyentes

Los elementos constituyentes se declararán en orden decreciente de acuerdo con su contenido en el producto.

### 9 Embalaje

El producto se embalará de forma que se garantice la integridad del mismo.

## 10 Marcación

Cada embalaje llevará en lugar visible la siguiente información:

- Nombre del producto
- Marca Comercial
- Nombre y dirección de la empresa productora
- Identificación del establecimiento productor
- Masa Neta
- Masa Bruta
- Fecha de Producción
- Número o clave del lote de producción
- Identificación de frágil
- Marcas gráfica identificadora de la posición de las cajas.

## 11 Muestreo

La inspección de aceptación se realizará por muestreo según lo establecido en la NC 92-04 y la NC 92-05.

## 12 Métodos de Ensayos

Para la evaluación de los índices de calidad del producto terminado se emplearán los métodos establecidos en las normas NC 23-32, NC 76-04-1, NC 76-04-2, NC 77-21, NC 77-22-2, NC 85-03 y la NC 85-04 y otras normas internacionales aprobadas.

## 13 Transportación, manipulación, almacenamiento y conservación

### 13.1 Transportación y Manipulación

Los vehículos empleados en la transportación del producto estarán limpios y libres de objetos que puedan dañar el embalaje del producto. No se permitirá transportar el producto junto a sustancias tóxicas.

Los embalajes estarán protegidos del sol, la lluvia, el polvo y otras suciedades.

Las estibas se harán cruzando las cajas para evitar el derrumbe de las mismas.

El producto se manipulará con cuidado para evitar su deterioro.

Se cumplirá lo establecido en las normas NC SNSA 38-03-01 y NC SNSA 38-03-02.

### 13.2 Almacenamiento y Conservación

El almacén se conservará limpio, seco, fresco y libre de insectos y roedores.

Las estibas se harán cruzando las cajas para evitar el derrumbe de las mismas.

Los embalajes se colocarán sobre paletas de madera u otro material apropiado.

La altura máxima de la estiba estará en dependencia del material de envase que se utilice.

No se almacenará el producto junto a sustancias tóxicas. Para el almacenamiento del producto se cumplirá con lo establecido en la NC SNSA 38-03-03.

**Anexo A**  
(informativo)

**Bibliografía**

**Colombia:** ICONTEC 1756:82 Mayonesa.

**México:** Nom-F-21-S:79 Mayonesa.

**Codex Stan** 168-1989 Mayonesa.