

**ANEXO 4.42  
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 <sub>2</sub> /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</i> /g	3	<3	--	0
N.M.P. Coliformes <i>fecales</i> /g	3	<3	--	0
Hongos y levaduras/g	3	20	50	1
<b>Exámenes especiales</b>				
Estafilococos coagulasa	-	-	-	-
positiva/g	3	<100	-	0
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