

# NORMA VENEZOLANA

---

COVENIN  
161:1997

## MOSTAZA PREPARADA

(2<sup>da</sup> Revisión)



COVENIN  
161:81

NORMA  
VENEZOLANA

## PROLOGO

La Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN), creada en 1958, es el organismo encargado de programar y coordinar las actividades de Normalización y Calidad en el país. Para llevar a cabo el trabajo de elaboración de normas, la COVENIN constituye Comités y Comisiones Técnicas de Normalización, donde participan organizaciones gubernamentales y no gubernamentales relacionadas con un área específica.

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 161-81 fue elaborada bajo los lineamientos del Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios por el Subcomité Técnico SC11 Especies y Condimentos, y aprobada por la COVENIN en su reunión No. 148 de fecha 10/09/97.

En la elaboración de esta Norma participaron las siguientes entidades: Instituto Nacional de Higiene Rafael Rangel, Mavesa, S.A., Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (Dirección de Higiene de los Alimentos), Mc Cormick de Venezuela, C.A., Alimentos Heinz, C.A., Alimentos La Giralda, C.A., Industrias Iberia, C.A., Alimentos Kraft de Venezuela, C.A., Alimentos Nina, C.A.



# NORMA VENEZOLANA MOSTAZA PREPARADA

COVENIN  
161:1997  
(2<sup>da</sup> Revisión)

## 1 OBJETO

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que deben cumplir los productos elaborados a partir de harina de mostaza.

## 2 REFERENCIAS NORMATIVAS

Las siguientes normas contienen disposiciones que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta Norma Venezolana. Las ediciones indicadas estaban en vigencia en el momento de esta publicación. Como toda norma está sujeta a revisión se recomienda, a aquéllos que realicen acuerdos en base a ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente.

COVENIN 179-95	Sal comestible.
COVENIN 1151-77	Frutas y productos derivados. Determinación de la acidez.
COVENIN 1193-81	Alimentos. Determinación de cloruros.
COVENIN 1315-79	Alimentos. Determinación del pH acidez ionica)
COVENIN 1337-90	Alimentos. Método para recuento de mohos y levaduras.
COVENIN 1338-86	Alimentos envasados. Muestreo.
COVENIN 1539-83	Espicias, condimentos y afines. Requisitos.
COVENIN 2278-85	Alimentos comercialmente estériles. Evaluación de la esterilidad comercial.
COVENIN 2952-92	Norma General para el Rotulado de los Alimentos Envasados.
COVENIN 3319:97	Espicias y condimentos. Determinación de sólidos totales.
COVENIN 3320:97	Determinación de almidón en Mostaza preparada.

## 3 DEFINICIONES

Para los propósitos de esta Norma Venezolana, se aplican las siguientes definiciones:

**3.1 Mostaza preparada:** Es el producto resultante de la mezcla homogénea de una o varias harinas de los granos de mostaza con vinagre, sal, azúcar u otro edulcorante, especias o sus derivados, condimentos, envasado en caliente o no. Este producto así definido podrá también denominarse Crema de Mostaza.

**3.2 Mostaza con vegetales y/o frutas y/o hortalizas.** Es el producto definido en 3.1 con la adición de vegetales y/o frutas y/o hortalizas en trozos y/o pulpa.

## 4 MATERIAL Y FABRICACIÓN

Los ingredientes y aditivos utilizados en la elaboración del producto, deben cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

### 4.1 Ingredientes

**4.1.1** Las harinas de granos de mostaza: Brassica nigra, Brassica juncea, Thlaspi arvense, Sinapis cheiranthus, Sinapis juncea, Sinapis alba y otras especies aprobadas por la autoridad sanitaria competente.

**4.1.2** Vinagre.

**4.1.3** Sal comestible Iodada o no.

**4.1.4** Azúcar u otro edulcorante aprobado por la autoridad sanitaria competente.

**4.1.5** Especias y condimentos y/o sus extractos y/o aceites esenciales

### 4.2 Ingredientes opcionales

En el caso de la Mostaza con vegetales y/o frutas y/o hortalizas se pueden utilizar los siguientes ingredientes opcionales:

**4.2.1** Vegetales en trozos y/o pulpas

**4.2.2** Frutas en trozos y/o pulpas.

**4.2.3** Hortalizas en trozos y/o pulpas.

**4.2.4** O cualquier mezcla de los anteriores

**4.2.5** Almidón

### 4.3 Aditivos

4.3.1 Los aditivos deben ser los aprobados por la autoridad sanitaria competente

## 5 REQUISITOS

La mostaza preparada definida en 3.1 y 3.2 debe cumplir con los siguientes requisitos:

5.1 Debe tener una apariencia homogénea y sin grumos.

5.2 El aroma debe ser acorde con los ingredientes declarados del producto.

5.3 No debe contener colorantes artificiales.

5.4 No debe contener materias extrañas, tales como: fragmentos metálicos, partículas de vidrio, plásticos, u otros.

5.5 No debe contener insectos o fragmentos de estos, huevos, ni larvas.

Tabla 2 Requisitos microbiológicos

Características	Limite				Método de ensayo
	n	c	m	M	
Mohos (ufc/g) *	5	2	10	$1 \times 10^2$	COVENIN 1337
Levaduras (ufc/g)*	5	2	10	$1 \times 10^2$	COVENIN 1337

Donde  
n=Número de muestras del lote  
c=Número de muestras defectuosas  
m=Límite mínimo  
M=Límite máximo

\* Requisito con carácter de recomendación

5.8 La mostaza preparada comercialmente estéril, debe cumplir con lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 2278.

## 6 INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN

Este capítulo está redactado, con el criterio de ofrecer una guía para determinar la calidad de los lotes aislados a ser comercializados.

6.1 Criterios de aceptación y rechazo del lote considerado.

5.6 Debe cumplir con los requisitos físicos y químicos que se indican en la tabla 1.

Tabla 1. Requisitos físicos y químicos.

Características	Requisitos	Método de ensayo
Sal, (%)	Máx. 3,0	COVENIN 1193
Almidón Total*, (%)	Máx. 5,0	COVENIN 3320
Acidez, como ácido acético (%)**	Máx. 4,0	COVENIN 1151
Sólidos totales (%)	Mín. 15,0	COVENIN 3319
pH	Máx 3,5	COVENIN 1315

\* Para la mostaza sin agregados de frutas y/o vegetales y/o hortalizas

\*\* Véase punto 7.1

5.7 Debe cumplir con los requisitos microbiológicos que se indican en la tabla 2.

6.1.1 Defectos críticos. Corresponden al no cumplimiento a los requisitos establecidos en los puntos 5.4 y 5.5.

6.1.2 Defectos mayores. Corresponden al no cumplimiento de los requisitos microbiológicos con carácter de recomendación de mohos y levaduras (véase tabla 2), así como los requisitos Físicos y químicos exigidos en la tabla 1.

El criterio de aceptación o rechazo para cada lote será de acuerdo al plan de muestreo establecido para cada empresa.

En caso de litigio se aplicará la Norma Venezolana 1338.

## 7 MÉTODO DE ENSAYO

### 7.1 Determinación de la acidez

Se hará según la Norma Venezolana COVENIN 1151, con la siguiente modificación:

"punto 5.1 Preparación de la muestra. Se pesan 10 g de la muestra, se transfieren a un matraz aforado de 200 ml, se diluye a volumen y se filtra".

"punto 5.2 Determinación. Se toman 100 ml de la muestra preparada y se continúa a partir del punto 5.2.1.3". -

"punto 6 Expresión de los resultados. La acidez en la muestra se expresa en gramos de ácido acético por 100 g de producto".

## 8 ENVASES, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

### 8.1 Envases

Los envases deben ser de un material suficientemente inerte a la acción del producto de tal forma que no altere sus características organolépticas ni produzca sustancias tóxicas durante su manejo, transporte y almacenamiento y deben ser los aprobados por la autoridad sanitaria competente.

8.1.1 El producto debe envasarse en recipientes de cierre hermético de manera tal que no sufra ninguna alteración posterior, de naturaleza química o microbiológica.

### 8.2 Marcación y rotulación

8.2.1 Nombre del producto. En el caso de la mostaza preparada con vegetales añadidos, debe constar en el rotulo la leyenda "Mostaza con vegetales" o "Mostaza con..." especificando el tipo de vegetal y/o hortaliza y/o fruta utilizadas.

8.2.2 El rótulo del producto debe cumplir con lo establecido en la Norma COVENIN 2952.

## BIBLIOGRAFÍA

Compendium of Methods for the Microbiology Examinations of Food. 3rd Edition. APHA 1992.

ICMSF 1986 Microorganism in food. Vol . 2 Sampling for microbiological Analysis: Principles and specific applications. 2nd Edition. University of Toronto Press.

ICMSF 1982. Ecología microbiana de los alimentos. Vol. II. Editorial Acribia. España.

Información suministrada por la industria.

Participaron en la primera revisión de esta norma: Elizabete de Ortega, Gladys Méndez, Hispano Valladares, Ingrid Esaa, Jorge Imba, León Aristizabal, Marielba Toro, Ofelia Herrera, Pabela de Costa, Rafael Albornoz, Reinaldo Lagonell, Rosmarío de Boer

Participaron en la segunda revisión de esta norma: Ana Cristina Torrealba, Carlos Bocaranda, Cesar Almeida, Eddy Salas, Hector Benavente, Maite Forgione, Solimar Ortiz.

**COVENIN**  
**161:1997**

**CATEGORÍA**  
**B**

---

**COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES**  
**Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12**  
**Telf. 575.41.11 Fax: 574.13.12**  
**CARACAS**

**publicación de:**



**I.C.S: 67.220.10**

**ISBN: 980-06-1680-0**

**RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS**  
Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.

---

**Descriptores:** Producto alimenticio, especia, condimento, mostaza,