

**NORMA  
VENEZOLANA**

---

**COVENIN  
90:1994**

**MAYONESA  
(3<sup>ra</sup> REVISION)**



## **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 fue elaborada por el Comité Técnico de Normalización CT10: PRODUCTOS ALIMENTICIOS, aprobada por la COVENIN en su reunión No 126 de fecha 13-04-94 y sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 90-88 "Mayonesa".

**NORMA VENEZOLANA  
MAYONESA**

**COVENIN  
90:1994  
3<sup>era</sup> Revisión**

**1 NORMAS COVENIN A CONSULTAR**

COVENIN 30-92	Aceites vegetales comestibles. Norma General.
COVENIN 31-92	Aceite comestible de ajonjolí.
COVENIN 32-92	Aceite comestible de maní.
COVENIN 33-92	Aceite comestible de algodón.
COVENIN 744-92	Aceite comestible de soya.
COVENIN 1272-92	Aceite comestible de girasol.
COVENIN 743-92	Aceite comestible de maíz.
COVENIN 47-90	Vinagre.
COVENIN 179-81	Sal comestible.
COVENIN 234-82	Azúcar refinada.
COVENIN 1539-83	Especias, condimentos y afines. Requisitos.
COVENIN 910-84	Aditivos alimentarios. Definición, clasificación y principios generales de uso. Definición de contaminantes.
COVENIN 1767-81	Mayonesa. Método de ensayo.
COVENIN 902-87	Alimentos. Método para recuento de colonias de bacterias aeróbicas en placas de Petri.
COVENIN 1337-90	Alimentos. Método para recuento de mohos y levaduras.
COVENIN 1291-88	Alimentos. Detección de <u>Salmonella</u> .
COVENIN 1292-89	Alimentos. Detección y recuento de <u>Staphylococcus aureus</u> .
COVENIN 2952-92	Norma general para el rotulado de los alimentos envasados.

**2 OBJETO**

Esta norma establece los requisitos mínimos que debe cumplir el producto alimenticio denominado Mayonesa para consumo humano directo.

**3 DEFINICION**

**MAYONESA.** Es una emulsión preparada con aceites vegetales comestibles, agua, yemas de huevo y vinagre, adicionada o no de saborizantes y/o especias.

**4 MATERIALES Y FABRICACION**

Los ingredientes y aditivos utilizados en la elaboración del producto deben ser aptos para el consumo humano y deben cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

**4.1 INGREDIENTES.**

**4.1.1** Aceites vegetales comestibles, en cantidad no menor de 70%.

**4.1.2** La yema de huevo en cantidad no menor de 5% en peso y podrá provenir de:

**4.1.2.1** Yemas de huevo frescas, refrigeradas, congeladas o deshidratadas.

**4.1.2.2** Huevos enteros frescos, refrigerados, congelados o deshidratados. En caso de usar huevos enteros las yemas contenidas en los mismos no podrán pesar menos del porcentaje indicado en 4.1.2.

**4.1.3** Vinagre solo, diluido con agua o mezclado con ácido cítrico o jugo de limón. Para obtener una acidez calculada como ácido acético en peso por volumen, no menor de 2,5%.

En el caso de mezcla con ácido cítrico o jugo de limón, esta no podrá ser mayor del 25% del peso de los ácidos del vinagre diluido.

**4.1.4** Sal comestible.

**4.1.5** Azúcar refinada y/o cualquier otro edulcorante natural o sintético.

**4.1.6** Agua potable.

**4.1.7** Especias o condimentos y aceites o extractos de especias, con excepción de azafrán y cúrcuma u otros aceites y extractos que den a la mayonesa un color que se asemeje al impartido por las yemas de huevo.

**4.1.9** Cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria competente.

## **4.2 ADITIVOS.**

**4.2.1** En el caso de la Mayonesa para regímenes especiales, además de los ingredientes especificados se permitirá el uso de:

**4.2.1.1** Almidones modificados, en una cantidad no mayor de 10%.

**4.2.1.2** Estabilizantes, tales como: Polisorbatos, carragenina, alginato y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, en cantidad no mayor de 0,3%.

**4.2.1.3** Gomas, tales como: xanthan, algarrobo y otras autorizadas por la autoridad sanitaria competente, en cantidad no mayor al 0.1%.

**4.2.1.4** Glutamato monosódico, en una cantidad no mayor de 0,5%.

**4.2.1.5** Sustancias conservadoras, ácido sórbico y sus sales, solas o combinadas, en una cantidad máxima de 0,2%.

## **5 CLASIFICACION**

La mayonesa se clasifica en:

**5.1 MAYONESA.** Es aquella definida en el punto 3.

**5.2 MAYONESA CON LIMON.** Es aquella definida en el punto 3 la cual ha sido adicionada de jugo de limón en la cantidad establecida en el punto 4.1.3

**5.3 MAYONESA PARA REGIMENES ESPECIALES:** Es aquella definida en el punto 3 que cumple con los requisitos establecidos en la Legislación vigente sobre alimentos para regímenes especiales.

## **6 REQUISITOS**

La mayonesa deberá cumplir con los requisitos siguientes:

### **6.1 GENERALES.**

**6.1.1** Tener sabor u olor característicos del producto.

**6.1.2** Tener un color característico consecuencia de los ingredientes permitidos.

**6.1.3** Ser un producto homogéneo y de textura uniforme.

**6.1.4** No contener emulsificantes ni colorantes adicionados.

**6.1.5** No contener espesantes, excepto las trazas de gomas que puedan provenir de las especias utilizadas.

**6.1.6** En el producto se permitirán como antioxidantes únicamente las cantidades límites equivalentes al porcentaje proveniente de los aceites vegetales comestibles que se usan como materia prima, especificados en las Normas Venezolanas COVENIN correspondientes.

### **6.2 FISICOS Y QUIMICOS.**

Se indican en la Tabla 1.

**TABLA 1 REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS**

CARACTERISTICA	LIMITE		METODO DE ENSAYO
	MINIMO (m)	MAXIMO (M)	
Yema de huevo	5 %	-	COVENIN 1767
Grasa: Mayonesa Normal Mayonesa para Regimenes Especiales	70 % -	- 47 %	COVENIN 1767
Sales EDTA	-	75 ppm	COVENIN 1767

**6.3 MICROBIOLÓGICOS.**

Se indican en la Tabla 2.

**TABLA 2 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

CARACTERISTICA	n	c	LIMITE		METODO DE ENSAYO
			(m)	(M)	
Microorganismos Acidúricos (ufc/g)	5	2	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$	COVENIN 902
Mohos (ufc/g)	5	2	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$	COVENIN 1337
Levaduras (ufc/g)	5	2	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$	COVENIN 1337
<u>Salmonella</u> * en 25 g	5	0	0	-	COVENIN 1291
<u>Staphylococcus</u> * <u>aureus</u> (ufc/g)	5	1	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$	COVENIN 1292

Donde:

n = Número de muestras del lote.

c = Número de muestras defectuosas.

M = Máximo

n = Mínimo

\* Se investigará cuando el pH sea mayor de 4,1.

## 7 MUESTREO

El muestreo se hará según la norma COVENIN 1338, Alimentos Envasados. Muestreo.

## 8 INSPECCION Y RECEPCION

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

**8.1 CRITERIOS DE ACEPTACION O RECHAZO.** Se considera que el lote cumple con las especificaciones de la norma cuando los resultados de los ensayos de composición y microbiológicos, concuerden con lo establecido en las tablas 1, 2 y en general cumplir con el punto 6 de la presente norma.

**8.1.1** Si alguno de los requisitos no se cumple, el criterio de aceptación o rechazo a usar será el indicado en la Norma Venezolana COVENIN 1338 para defectos mayores.

## 9 ENVASE Y ROTULACION

**9.1 ENVASE.** Los envases deberán ser de un material inerte a la acción del producto, de tal forma que no altere sus características organolépticas y a la vez no produzca

sustancias tóxicas. Deberán estar aprobados por la autoridad sanitaria competente y cumplir con las Normas Venezolanas COVENIN respectivas.

## 9.2 ROTULACION.

**9.2.1** El nombre específico del producto será: "Mayonesa".

**9.2.2** Deberá cumplir con lo señalado en la Norma COVENIN 2952 "Norma General para el Rotulado de los Alimentos Envasados".

## BIBLIOGRAFIA

- |  |   |
|--|---|
| D.G.N.F 21-1970  | Calidad para Mayonesa. Dirección General de Normas. México.                                   |
| ITINTEC P209.033-1971  | Mayonesa. Instituto de Investigación Tecnológica Industrial y de Normas Técnicas. Lima. Perú. |
| ICMSF. 1984  | Ecología Microbiana de los Alimentos, Volùmen 2. Editorial Acribia, España.                   |
| Food and Drug Cosmetic Law Reports part 25-1 Dreeing for food. 1975 USA. |   |

**COVENIN**  
**90:1994**

**CATEGORIA**  
**B**

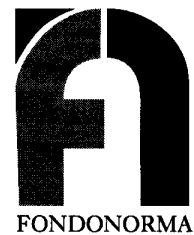
---

**COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES**  
**MINISTERIO DE FOMENTO**

**Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12**

**Telf. 575. 41. 11 Fax: 574. 13. 12**  
**CARACAS**

**publicación de:**  
IMPRESO EN EL TALLER DE COVENIN



**CDU:641.84**  
**ISBN: 980-06-1261-0**

Cualquier traducción o reproducción parcial o total de la presente  
Norma deberá ser autorizada por el Ministerio de Fomento

---

**Descriptores: Alimentos, productos alimenticio, mayonesa, requisitos, microbiológicos, físico - químicos.**