

**MINISTERIO DE SALUD
RESOLUCION NUMERO 19021 DE 1985
(16 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 la concerniente a la Mostaza, 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. Para los efectos de esta resolución, se denomina Mostaza el producto *viscoso* usualmente preparado con harina de mostaza, compuesto por una mezcla de semillas molidas de mostaza amarilla o blanca (*Brassica hirta moench*), mostaza café (*Brassica juncea*) o mostaza negra (*Brassica nigra*); adicionada de vinagre, sal, condimentos o especias y aditivos permitidos.

ARTICULO 2. La Mostaza debe presentar las siguientes características organolépticas

ASPECTO: Producto de consistencia uniforme De acuerdo a la formulación y a los ingredientes utilizados puede ser cremosa o pastosa, no debe presentar un anillo oscuro en la parte superior del envase y el producto debe estar libre de sinéresis.

COLOR: Uniforme y característico de la variedad o mezcla de variedades utilizadas

OLOR: Característico y libre de olores extraños

SABOR: Característico y libre de sabores extraños

ARTICULO 3. De los Aditivos.

A: ACIDIFICANTES Se permite la adición de ácido cítrico, ácido málico, limitados por Buenas Prácticas de Manufactura.

B: EDULCORANTES: Se permite la adición de los edulcorantes naturales, sacarosa, dextrosa, jarabe de maíz, azúcar invertido y miel de abejas

C: ESPESANTES Se permite la adición de:

Almidones - máximo 5%

Carboximetil celulosa de sodio - máximo 5°

D: ESPECIAS Y CONDIMENTOS: Se permite la adición de especias y condimentas, sus extractos, oleorresinas o aceites esenciales.

E: No se permite la adición de Colorantes ni Conservantes.

F: SECUESTRANTES: Se permite la adición de EDTA y sus sales cálcicas sódicas, en una proporción máxima de 75 mg kg.

ARTICULO 4. La mostaza debe presentar las siguientes características fisicoquímicas

	Mínimo %	Máximo %
Parahidroxibenzil-isolocianalo de alilo	0.35	-
Acidez expresada como ácido acético(%m,m)	1	-
pH	3.2	3.6
Cloruro de sodio	1.5	3.0
Fibra	-	1.5

Almidón	-	5.0
---------	---	-----

ARTICULO 5. La Mostaza puede presentar el siguiente contenido máximo permitido de metales pesados

Cobre como Cu	10 mg/kg
Arsénico como As	1 mg/kg
Plomo como Pb	2 mg/kg
Estaño como Sn	150 mg/kg

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 6. La Mostaza debe tener las siguientes características microbiológicas

	n	m	M	c
Recuento total de microorganismos mesofilicos/g	3	200	500	1
NMP Coliformes totales/g	3	<3	-	0
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	-	0
Esporas clostridium-sulfito				
Reductor/g	3	<10	-	0
Hongos y levaduras/g	3	20	50	1

ARTICULO 7. El producto deberá poseer sabor y olor distintivo debido a su preparación con ingredientes de buena calidad Cuando sea sometido a tratamiento térmico deberá estar libre de sabor a sobrecoado. Sólo se permite la presencia de partículas propias de los Ingredientes no considerados como defecto

ARTICULO 8. Solamente cuando el producto cumpla con los requisitos establecidos en la presente resolución podrá denominarse Mostaza.

ARTICULO 9. La duración sanitaria del producto será de doce (12) meses, contados a partir del día de su elaboración. La fecha de vencimiento deberá estar claramente expresada en el respectivo rótulo.

ARTICULO 10. La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición

COMUNÍQUESE, PUBLIQUESE y CUMPLASE

Dada en Bogotá, DE., a los 16 días del mes de diciembre de 1985

RAFAEL DE ZUBIRIA GOMEZ, Ministro de Salud

RICARDO GALAN MORERA Secretario General