

**Capítulo 23**  
**Sección 4**  
**Salsas**

(El presente documento sustituye los artículos 23.4.1 a 23.4.20 de la sección 4 por el siguiente texto)

**23.4.1.-** Se entiende por salsas, aderezos o aliños los productos destinados a ser usados en ensaladas u otras preparaciones culinarias.

**23.4.2.- Pasta de mostaza o mostaza de mesa (americana, francesa, dijón, etc.):** son los productos elaborados con harina de semillas no desgrasadas de la mostaza, (*Brassica nigra* L..., *Brasica juincea* L. o *Sinapsis alba*), sal, almidón hasta 5%, mosto de uva, vino, aceite, vinagres, cerveza, azúcares, condimentos y especias, miel, aditivos autorizados en la lista positiva de este reglamento y colorantes de la lista general excluidos los colorantes artificiales.

**23.4.3.- Condimento o aderezo a base de mostaza:** es el producto elaborado a partir de la mezcla de pasta de mostaza con harina u otras sustancias amiláceas, especias, cúrcuma y vinagre.

**23.4.4.- mostaza tipo alemana:** es el producto definido en el artículo 23.4.2, al que se le adiciona de ajo y cebolla

**23.4.5.- Aderezo a base de vinagre:** es el producto elaborado a partir de una mezcla de vinagres que cumplan con los requisitos establecidos en la sección anterior para cada tipo, con o sin agregado de ingredientes complementarios.

**Disposiciones particulares para salsas**

**23.4.6.-** Las salsas pueden contener dos o más de los siguientes ingredientes: aceite, jugo de limón, vinagres, sal, especias o condimentos, huevo entero o yema, pulpas o purés vegetales o animales (pescados, mariscos o carnes), azúcares, almidones o harinas de trigo, arroz, soja o mandioca, hidrolizados proteicos, aditivos alimentarios de la lista positiva y aditivos aromatizantes y colorantes de las listas generales, excepto los colorantes artificiales.

**23.4.7.-** Cuando las salsas se designan con el nombre tradicional de una preparación (golf, chile, francesa) deben contener los ingredientes que les son típicos.

**23.4.8.-** las salsas pueden presentarse prontas para utilizar o en forma de polvos para reconstituir el producto.

**23.4.9.-** Deberá rotularse con cualquiera de los nombres que aquí se establecen, en caracteres de igual tamaño.

**23.4.10.-** la pasta de mostaza debe responder a las siguientes características:

|                                 | Mínimo |
|---------------------------------|--------|
| Esencia de mostaza              | 0.1 %  |
| Acidez total como ácido acético | 1%     |

**23.4.11.-** En la designación del condimento o aderezo a base de mostaza los caracteres serán de igual tamaño, realce y visibilidad.

**23.4.12.-** La salsa o aderezo deben cumplir con los siguientes parámetros microbiológicos.

| Parámetros                 | Máximo           |
|----------------------------|------------------|
| Aerobios mesófilos totales | 1000 ufc/g       |
| Bacterias Coliformes       | 10 ufc/g         |
| Mohos y levaduras          | 20 ufc/g         |
| <i>Escherichia coli</i>    | Ausencia en 1 g  |
| Salmonella                 | Ausencia en 25 g |

**23.4.13.-** Los parámetros microbiológicos se actualizarán según los criterios y planes de muestreo para aceptación de lotes, de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos (ICMSF). Se determinarán según métodos de Normas Internacionales (ISO, USDA/FSIS, BAM/FDA, APHA, AOAC), regionales o nacionales

## Capítulo 23

### Sección 6

#### Salsa y Derivados del tomate

##### (Crea la sección 6 en el capítulo 23)

**23.6.1. Concentrado de tomate:** es el producto elaborado a partir de la concentración de la pulpa o del zumo (jugo), obtenidos de tomates rojos, sanos y maduros (*Lycopersicon/Lycopersicum esculentum* P. Mill) que ha sido filtrado o sometido a otras operaciones para eliminar del producto terminado pieles, semillas y otras sustancias gruesas o duras y es conservado por medios físicos. La concentración de sólidos solubles naturales totales debe ser igual o mayor a 7% pero sin llegar a la deshidratación del polvo seco o en copos. La concentración de tomate natural se mide sin la sal añadida. (Codex).

23.6.1.1 El concentrado de tomate podrá considerarse como:

**a) Puré de tomate:** es el concentrado de tomate que contiene un mínimo de 7 % y un máximo de 24 % de sólidos solubles naturales totales.

**b) Pasta de tomate:** es el concentrado de tomate que contiene un mínimo de 24 % de sólidos solubles naturales totales.

c) podrá contener agua, jugo (zumo) de limón natural o concentrado, sal, especias o hierbas aromáticas y sus extractos naturales así como otros ingredientes y/o aditivos autorizados.

El porcentaje de sólidos solubles naturales totales deberá incluirse en la lista de ingredientes.

23.6.1.2. el contenido total de ácido láctico no debe ser mayor a 0.1 % del contenido de sólidos solubles naturales totales.

23.6.1.3 el contenido de impurezas minerales no debe ser superior a 1 % de contenido de sólidos solubles naturales totales.

23.6.1.4. El pH debe ser inferior a 4.6.

23.6.1.5. Los sólidos solubles de tomate se mide por refractometría método (AOAC 970.59).

23.6.1.6. El recuento de mohos de Howard se miden por el método (AOAC 965.41)

**23.6.2. ketchup o cátsup:** es el producto preparado a partir de un concentrado de tomates en cualquiera de sus formas (tomate natural, zumo de tomate, puré, pasta), con agregado de sal, aceite vegetal comestible, vinagre, almidones hasta 0,5 % (m/m), azúcares y especias y otros ingredientes autorizados. Deben estar envasados en recipientes cerrados y adecuadamente conservados.

**23.6.2.1.** Los sólidos naturales totales provenientes exclusivamente del tomate deben estar presentes en el producto final en una cantidad igual o mayor a 12 %.

23.6.2.2. los condimentos y especias que se usen como tales o sus extractos o aceite esencial de ( cebolla, ajo, canela, clavo, semilla de apio , mostaza, pimienta, paprika, pimiento y otros autorizados) no deben superar el 10% de adición en el producto final.

23.6.2.3. Se prohíbe el uso de colorantes, espesantes y conservadores.

23.6.2.4. Características físico químicas:

| Parámetro                 | Mínimo<br>% | Máximo<br>% |
|---------------------------|-------------|-------------|
| Humedad                   |             |             |
| Sólidos naturales totales | 12          |             |
| Proteínas                 | 1.5         |             |
| Acidez (ácido acético)    |             | 2.5         |
| Fibra cruda               | 0.4         |             |
| cenizas                   |             | 4.5         |
| Reductores totales        |             | 24          |
| Cloruro de sodio (NaCl)   |             | 4           |
| Pectina (base seca)       |             | 3.5         |
| pH                        |             | 4.3         |

**23.6.3.- Salsa picante «cáctchup»:** es la salsa de tomate preparada con cebolla, pimiento, azúcar, mostaza, champiñón, pimienta, vinagre y otros ingredientes autorizados. Su extracto seco no será menor de 35 por 100.

**23.6.4.- Tomate Frito:** es el producto formulado a partir de tomate frito en cualquiera de sus formas de utilización (tomate frito natural, zumo de tomate frito, puré, pasta o concentrado de tomate frito) sometido a un proceso de cocción con aceite vegetal comestible, con la adición de ingredientes autorizados, envasados en recipientes cerrados herméticamente y conservados mediante el tratamiento térmico adecuado. El aceite utilizado para la elaboración del tomate frito podrá o no estar emulsionado.

**23.6.5.- Triturados, purés y concentrados de tomate frito:** son las semiconservas o conservas que en su elaboración se ha empleado operaciones de trituración, tamizado o concentración.

**23.6.6.- Salsa de tomate frito.-** es la salsa elaborada a partir de tomate frito que contiene aceite de oliva virgen extra con una acidez expresada en ácido oleico inferior a 0.15%. No se permite el empleo de concentrado de tomate, colorantes y conservantes ni cualquier otra sustancia que no sean

las utilizadas para la elaboración de tomate frito.

### 23.6.7. Características físico –químicas de las salsas de tomate frito:

| Parámetro   | Rango de aceptación |
|---|---------------------|
| Contenido de sólidos naturales totales del tomate | ➤ 25 %              |
| Acidez( expresada en ácido cítrico anhidro)       | 0.2 a 0.8 %         |
| pH  | < 4.6               |
| Azúcares añadidos                                 | < 5 %               |
| Materia grasa extraíble                           | > 3%                |
| Cloruro de sodio                                  | < 5%                |
| aceite  | < 10                |

**23.6.8.- Salsa de tomate:** es la mezcla cocinada de pulpa de tomate, aceite vegetal comestible y sal. El producto elaborado no tendrá más de 5 por 100 de cloruro sódico ni menos de 10 por 100 de aceite, y la cantidad de extracto seco desengrasado oscilará entre 16 y 18 por 100. Podrá contener otros ingredientes autorizados.

**23.6.9.- Salsa tipo pizzera:** es la salsa elaborada con pulpa y jugo de tomates sanos y limpios, sin piel, ni pedúnculos, pasados por una malla no mayor a 0.7 mm de luz, o concentrado de tomate sin piel, adicionadas o no de trozos de tomate sin piel ni semilla, con agregado de orégano, ajo , ají, tomillo, cebolla, sal, azúcares y otros ingredientes autorizado. Podrá agregarse un máximo de 2 % de almidón o de aditivos espesantes autorizados de acuerdo a la lista positiva correspondiente. El contenido de sólidos naturales totales será de 5%. Este producto se elabora para su uso directo sobre la masa de pizza.

**23.6.10.-** Se permite en la elaboración de salsas de tomates otros ingredientes complementarios como: zanahorias, cebollas, ají, pimientos, hongos, carnes y derivados y otros autorizados. La denominación de salsa de tomate se puede complementario o sustituir por otra denominación de acuerdo a la forma de preparación y a los ingredientes que son tradicionales para cada una: pizzera, pomarola, bolognesa, matriciana y otras, no se permite en estas salsas el agregado de aditivos conservadores ni colorantes.