



TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 8739:2011

Xuất bản lần 1

MAYONNAISE

Mayonnaise

HÀ NỘI – 2011

Lời nói đầu

TCVN 8739:2011 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F4 *Phụ gia thực phẩm và các chất nhuộm bản* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Mayonnaise

Mayonnaise

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm mayonnaise được dùng làm gia vị.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

TCVN 4829:2005 (ISO 6579:2002, With Cor.1:2004) *Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp phát hiện Salmonella trên đĩa thạch.*

TCVN 4884:2005 (ISO 4833:2003) *Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 độ C.*

TCVN 4889:1989 (ISO 948:1988) *Gia vị – Lấy mẫu.*

TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005) *Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn.*

TCVN 7597:2007 (CODEX STAN 210-1999, Amended.2-2005) *Dầu thực vật.*

TCVN 7601:2007 *Thực phẩm – Xác định hàm lượng asen bằng phương pháp bạc dietylthiocacamat.*

TCVN 7602:2007 *Thực phẩm – Xác định hàm lượng chì bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử.*

TCVN 7929:2008 (EN 14083:2003) *Thực phẩm – Xác định các nguyên tố vết – Xác định chì, cadimi, crom, molybden bằng đo phổ hấp thụ nguyên tử dùng lò graphit (GFAAS) sau khi phân hủy bằng áp lực.*

TCVN 8126:2009 *Thực phẩm – Xác định chì, cadimi, kẽm, đồng và sắt – Phương pháp đo phổ hấp thụ nguyên tử sau khi đã phân hủy bằng vi sóng.*

TCVN 8739:2011

TCVN 8154:2009 (ISO 17189:2003) *Bơ, nhũ tương dầu thực phẩm và chất béo dạng phết – Xác định hàm lượng chất béo (Phương pháp chuẩn).*

TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008) *Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng nấm men và nấm mốc – Phần 1: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95.*

TCVN 8427:2010 (EN 14546:2005) *Thực phẩm – Xác định nguyên tố vết – Xác định arsen tổng số bằng phương pháp đo phổ hấp thụ nguyên tử giải phóng hydrua (HGAAS) sau khi tro hóa.*

ISO 10540-1:2003 *Animal and vegetable fats and oils – Determination of phosphorus content – Part 1: Colorimetric method (Dầu mỡ động vật và thực vật – Xác định hàm lượng phospho – Phần 1: Phương pháp đo màu).*

ISO 10540-2:2003 *Animal and vegetable fats and oils – Determination of phosphorus content – Part 2: Method using graphite furnace atomic absorption spectrometry (Dầu mỡ động vật và thực vật – Xác định hàm lượng phospho – Phần 2: Phương pháp đo phổ hấp thụ nguyên tử dùng lò graphit).*

AOAC 921.11 *Food dressings. Preparation of test sample (Xốt trộn thực phẩm. Chuẩn bị mẫu thử).*

AOAC 935.57 *Acidity (total) of food dressings. Titrimetric method [Độ axit (tổng số) của xốt trộn thực phẩm. Phương pháp chuẩn độ].*

AOAC 950.54 *Fat (total) in food dressings [Chất béo (tổng số) trong xốt trộn thực phẩm].*

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này sử dụng thuật ngữ và định nghĩa sau đây:

Mayonnaise (mayonnaise)

Sản phẩm thu được bằng cách nhũ hóa dầu thực vật trong giấm ăn hoặc nước chanh với lòng đỏ trứng gà, có thể được bổ sung các thành phần gia vị khác.

4 Yêu cầu

4.1 Nguyên liệu

4.1.1 Nguyên liệu chính

- Dầu thực vật đáp ứng được các yêu cầu trong TCVN 7597:2007 (CODEX STAN 210-1999, Amended.2-2005);
- Giấm ăn hoặc nước chanh;

- Nước uống;
- Trứng gà hoặc lòng đỏ trứng gà tươi.

4.1.2 Nguyên liệu tùy chọn

- Sản phẩm trứng gà;
- Đường;
- Muối thực phẩm;
- Gia vị, rau gia vị;
- Rau và quả, gồm cả nước rau và nước quả;
- Mù tạt;
- Sản phẩm sữa.

4.2 Yêu cầu cảm quan

Các chỉ tiêu cảm quan đối với mayonnaise được quy định trong Bảng 1.

Bảng 1 – Các chỉ tiêu cảm quan

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Màu sắc	Từ màu trắng đến màu vàng kem và màu đặc trưng của nguyên liệu được sử dụng
2. Mùi	Đặc trưng cho sản phẩm
3. Vị	Đặc trưng cho sản phẩm
4. Trạng thái	Sệt, mịn, đồng nhất, không tách pha

4.3 Yêu cầu về hoá học

Các chỉ tiêu hoá học đối với mayonnaise được quy định trong Bảng 2.

Bảng 2 – Các chỉ tiêu hoá học

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1. Hàm lượng chất béo tổng số, % khối lượng, không nhỏ hơn	50
2. Hàm lượng lòng đỏ trứng gà tính theo chất khô, % khối lượng, không nhỏ hơn	1,0
3. Hàm lượng axit, % khối lượng tính theo axit axetic, không lớn hơn	1,0

5 Phụ gia thực phẩm

Sử dụng các phụ gia thực phẩm nêu trong Phụ lục A và các phụ gia thực phẩm khác theo quy định hiện hành.

6 Vệ sinh

6.1 Yêu cầu về kim loại nặng

Hàm lượng tối đa của các loại kim loại nặng đối với mayonnaise được quy định trong Bảng 3.

Bảng 3 – Hàm lượng kim loại nặng

Tên kim loại	Mức tối đa
1. Asen, mg/kg sản phẩm	1,0
2. Chì, mg/kg sản phẩm	2,0
3. Đồng, mg/kg sản phẩm	20

6.2 Yêu cầu về vi sinh vật

Yêu cầu vi sinh vật đối với mayonnaise được quy định trong Bảng 4.

Bảng 4 – Yêu cầu vi sinh vật

Tên chỉ tiêu	Mức
1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g sản phẩm, không lớn hơn	1×10^3
2. <i>Salmonella</i> , tính trong 25 g sản phẩm	không được có
3. Nấm men và nấm mốc, CFU/g sản phẩm, không lớn hơn	10

7 Phương pháp thử

7.1 Lấy mẫu, theo TCVN 4889:1989 (ISO 948:1988).

7.2 Chuẩn bị mẫu thử, theo AOAC 921.11.

7.3 Xác định hàm lượng chất béo tổng số, theo TCVN 8154:2009 (ISO 17189:2003) hoặc AOAC 950.54.

7.4 Xác định hàm lượng lòng đỏ trứng gà, theo Phụ lục B.

7.5 Xác định hàm lượng axit, theo AOAC 935.57.

7.6 Xác định hàm lượng asen, theo TCVN 7601:2007 hoặc TCVN 8427:2010 (EN 14546:2005).

7.7 Xác định hàm lượng chì, theo TCVN 7602:2007 hoặc TCVN 7929:2008 (EN 14083:2003) hoặc TCVN 8126:2009.

7.8 Xác định hàm lượng đồng, theo TCVN 8126:2009.

7.9 Xác định tổng số vi sinh vật hiếu khí, theo TCVN 4884:2005 (ISO 4833:2003).

7.10 Xác định *Salmonella*, theo TCVN 4829:2005 (ISO 6579:2002, With Cor.1:2004).

7.11 Xác định nấm men và nấm mốc, theo TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008).

8 Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển

8.1 Bao gói

Bao gói sản phẩm trong vật chứa đảm bảo vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

8.2 Ghi nhãn

Ghi nhãn sản phẩm theo quy định hiện hành và TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005).

8.3 Bảo quản

Bảo quản sản phẩm nơi khô, sạch, mát, tránh ánh sáng trực tiếp của mặt trời.

8.4 Vận chuyển

Phương tiện vận chuyển sản phẩm phải khô, sạch, không có mùi lạ làm ảnh hưởng đến sản phẩm.

Phụ lục A

(quy định)

Phụ gia thực phẩm được phép sử dụng đối với mayonnaise

Phụ gia thực phẩm được phép sử dụng đối với mayonnaise bao gồm hai nhóm: nhóm sử dụng với mức tối đa cho phép và nhóm sử dụng theo GMP (thực hành sản xuất tốt).

**Bảng A.1 – Danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng đối với mayonnaise
kèm theo mức tối đa**

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
	Chất bảo quản	
210	Axit benzoic	1000 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp, tính theo axit benzoic
211	Natri benzoat	
212	Kali benzoat	
213	Canxi benzoat	
236	Axit formic	200 mg/kg
	Chất chống ôxy hoá	
304	Ascorbyl palmitat	500 mg/kg, tính theo ascorbyl stearic, trên cơ sở chất béo
305	Ascorbyl stearat	
314	Nhựa guaiaac	600 mg/kg, tính trên cơ sở chất béo
310	Propyl gallat	200 mg/kg, tính trên cơ sở chất béo, đơn lẻ hoặc kết hợp: hydroxyanisol butyl hoá (INS 320), hydroxytoluen butyl hoá (INS 321), hydroquinon butyl hoá bậc 3 (INS 319) và propyl gallat (INS 310)
319	Butylhydroquinon bậc 3	
320	Hydroxyanisol butyl hoá	
321	Hydroxytoluen butyl hoá	100 mg/kg, tính trên cơ sở chất béo, đơn lẻ hoặc kết hợp: hydroxyanisol butyl hoá (INS 320), hydroxytoluen butyl hoá (INS 321), hydroquinon butyl hoá bậc 3 (INS 319) và propyl gallat (INS 310)
	Chất tạo ngọt	
952(i)	Axit cyclamic	500 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp, tính theo axit cyclamic
952(ii)	Canxi cyclamat	
952(iv)	Natri cyclamat	
954(i)	Sacarin	160 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp
954(ii)	Canxi sacarin	
954(iii)	Kali sacarin	
954(iv)	Natri sacarin	
955	Sucraloza (Triclogalactosacaroza)	450 mg/kg

Bảng A.1 (tiếp theo)

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
	Chất tạo màu	
101(i)	Riboflavin (tổng hợp)	350 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp
101(ii)	5'-phosphat natri riboflavin	
110	Sunset yellow FCF	300 mg/kg
120	Carmin	500 mg/kg
124	Ponceau 4R (cochineal red A)	50 mg/kg
129	Allura red AC	300 mg/kg
132	Indigotin (indigo carmin)	300 mg/kg
133	Brilliant blue FCF	100 mg/kg
141(i)	Phức đồng của clorophyl	100 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp
141(ii)	Phức đồng của clorophyllin, muối kali và muối natri	
143	Fast green FCF	100 mg/kg
150c	Caramel loại III - xử lí với amoni	1500 mg/kg
150d	Caramel loại IV - xử lí với amoni và sulfít	1500 mg/kg
160a(ii)	Beta-caroten (thực vật)	2000 mg/kg
160a(i)	Beta-caroten (tổng hợp)	500 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp
160a(iii)	Beta-caroten (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	Beta-apo-8'-Carotenal	
160f	Etyl este của axit beta-apo-8'-carotenoic	
163(ii)	Chất chiết từ vỏ nho	300 mg/kg, tính theo anthocyanin
172(i)	Sắt oxit, đen	75 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp
172(ii)	Sắt oxit, đỏ	
172(iii)	Sắt oxit, vàng	
	Các chất có tác dụng hỗn hợp	
220	Sulfua dioxit	300 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp, tính theo dư lượng sulfua dioxit (SO ₂)
221	Natri sulfít	
222	Natri hydrosulfít	
223	Natri metabisulfít	
224	Kali metabisulfít	
225	Kali sulfít	
227	Canxi hydrosulfít	
228	Kali bisulfít	
539	Natri thiosulfat	

Bảng A.1 (kết thúc)

Số INS	Tên phụ gia	Mức tối đa
385	Canxi dinatri etylendiamintetraaxetat	100 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp, tính theo canxi dinatri etylendiamintetraaxetat khan
386	Dinatri etylendiamintetraaxetat	
432	Polyoxyetylen (20) sorbitan monolaurat	3000 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp
433	Polyoxyetylen (20) sorbitan monooleat	
434	Polyoxyetylen (20) sorbitan monopalmitat	
435	Polyoxyetylen (20) sorbitan monostearat	
436	Polyoxyetylen (20) sorbitan tristearat	
472e	Este của axit diaxetyltartaric và axit béo với glycerol	10000 mg/kg
474	Sucroglycerid	10000 mg/kg
950	Kali acesulfam	1000 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp với muối aspartam-acesulfam (INS 962)
951	Aspartam	350 mg/kg, đơn lẻ hoặc kết hợp với muối aspartam-acesulfam (INS 962)
961	Neotam	65 mg/kg

**Bảng A.2 – Danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng đối với mayonnaise
theo GMP (thực hành sản xuất tốt)**

Số INS	Tên phụ gia	Số INS	Tên phụ gia
140	Clorophyl	331(i)	Natri dihydroxitrat
150a	Caramel loại I – thông thường (caramel kiềm)	331(iii)	Trinatri xitrat
162	Củ cải đỏ	332(i)	Kali dihydroxitrat
170(i)	Canxi carbonat	332(ii)	Trikali xitrat
171	Titan dioxit	333(iii)	Tricanxi xitrat
260	Axit axetic băng	350(ii)	Natri DL-malat
261	Kali axetat	350(i)	Natri hydroDL-malat
262(i)	Natri axetat	351(i)	Kali hydromalat
263	Canxi axetat	351(ii)	Kali malat
264	Amoni axetat	352(ii)	Canxi malat, (DL-)
270	Axit (L-, D- và DL-) lactic	365	Natri fumarat
280	Axit propionic	380	Triamoni xitrat
281	Natri propionat	400	Axit alginic
282	Canxi propionat	401	Natri alginat
283	Kali propionat	402	Kali alginat
290	Carbon dioxit	403	Amoni alginat
296	Axit DL-malic	404	Canxi alginat
297	Axit fumaric	406	Agar (thạch)
300	Axit L-ascorbic	407	Carrageenan
301	Natri ascorbat	407a	Rong biển eucheuma chế biến (PES)
302	Canxi ascorbat	410	Gôm đậu carob
303	Kali ascorbat	412	Gôm guar
315	Axit erythorbic (axit isoascorbic)	413	Gôm tragacanth
316	Natri erythorbat (Natri isoascorbat)	414	Gôm arab (Gôm acacia)
322(i)	Lecitin	415	Gôm xanthan
325	Natri lactat	416	Gôm karaya
326	Kali lactat	417	Gôm tara
327	Canxi lactat	418	Gôm gellan
328	Amoni lactat	420(i)	Sorbitol
329	Magie (DL-) lactat	420(ii)	Xiro sorbitol
330	Axit xitric	421	Mannitol

Bảng A.2 (tiếp theo)

Số INS	Tên phụ gia	Số INS	Tên phụ gia
422	Glycerol	504(i)	Magie carbonat
424	Curdlan	504(ii)	Magie hydrocarbonat
425	Bột konjac	507	Axit clohydric
440	Pectin	508	Kali clorua
457	Alpha-cyclodextrin	509	Canxi clorua
458	Gamma-cyclodextrin	510	Amoni clorua
460(i)	Xeluloza vi tinh thể (Xeluloza gel)	511	Magie clorua
460(ii)	Xeluloza bột	514(i)	Natri sulfat
461	Metyl xeluloza	515(i)	Kali sulfat
462	Etyl xeluloza	516	Canxi sulfat
463	Hydroxypropyl xeluloza	518	Magie sulfat
464	Hydroxypropyl metyl xeluloza	524	Natri hydroxit
465	Metyl etyl xeluloza	525	Kali hydroxit
466	Natri carboxymetyl xeluloza (gồm xeluloza)	526	Canxi hydroxit
467	Etyl hydroxyetyl xeluloza	527	Amoni hydroxit
468	Carboxymetyl xeluloza, liên kết chéo (gồm xeluloza liên kết chéo)	528	Magie hydroxit
469	Natri carboxymetyl xeluloza, thủy phân bằng enzym (gồm xeluloza, thủy phân bằng enzym)	529	Canxi oxit
470(i)	Muối của axit myristic, axit palmitic và axit stearic với amoni, canxi, kali và natri	530	Magie oxit
470(ii)	Muối của axit oleic canxi, kali và natri	551	Silic dioxit, vô định hình
471	Mono- và di-glycerid của các axit béo	552	Canxi silicat
472a	Este của axit axetic và axit béo với glycerol	553(i)	Magie silicat (tổng hợp)
472c	Este của axit xitric và của axit béo với glycerol	553(iii)	Talc
472b	Este của axit lactic và của axit béo với alycerol	554	Natri aluminosilicat
500(i)	Natri carbonat	556	Canxi nhôm silicat
500(ii)	Natri hydrocarbonat	559	Nhôm silicat
500(iii)	Natri sesquicarbonat	575	Glucono delta-lacton
501(i)	Kali carbonat	576	Natri gluconat
501(ii)	Kali hydrocarbonat	577	Kali gluconat
503(i)	Amoni carbonat	578	Canxi gluconat
503(ii)	Amoni hydrocarbonat	580	Magie gluconat

Bảng A.2 (kết thúc)

Số INS	Tên phụ gia	Số INS	Tên phụ gia
620	Axit L(+)-glutamic	1100	Alpha-amylaza từ <i>Bacillus megaterium</i> biểu thị theo <i>Bacillus subtilis</i>
621	Mononatri glutamat	1100	Alpha-amylaza từ <i>Bacillus stearothermophilus</i>
622	Monokali L-glutamat	1100	Alpha-amylaza từ <i>Bacillus stearothermophilus</i> biểu thị theo <i>Bacillus subtilis</i>
623	Canxi di-L-glutamat	1100	Alpha-amylaza từ <i>Bacillus subtilis</i>
624	Monoamoni L-glutamat	1101(iii)	Bromelain
625	Magie di-L-glutamat	1101(ii)	Papain
626	Axit 5'-guanylic	1101(i)	Proteaza
627	Dinatri 5'-guanylat	1102	Glucosa oxidaza
628	Dikali 5'-guanylat	1104	Lipaza
629	Canxi 5'-guanylat	1200	Polydextroza
630	Axit inosinic	1202	Polyvinylpyrrolidon (không tan)
631	Dinatri 5'-inosinat	1204	Pullulan
632	Kali 5'-inosinat	1400	Dextrin, tinh bột rang
633	Canxi 5'-inosinat	1401	Tinh bột xử lí bằng axit
634	Canxi 5'-ribonucleotid	1402	Tinh bột xử lí bằng kiềm
635	Dinatri 5'-ribonucleotid	1403	Tinh bột đã tẩy trắng
941	Nitơ	1404	Tinh bột oxy hóa
942	Nitơ(I) oxit	1405	Tinh bột xử lí bằng enzym
944	Propan	1410	Monostarch phosphat
953	Isomalt (isomaltuloza đã hydro hóa)	1412	Distarch phosphat
957	Thaumatococin	1413	Distarch phosphat phosphat hóa
964	Xiro polyglycitol	1414	Distarch phosphat axetyl hóa
965(i)	Maltitol	1420	Tinh bột axetat
965(ii)	Xiro maltitol	1422	Distarch adipat axetyl hóa
966	Lactitol	1440	Hydroxypropyl starch
967	Xylitol	1442	Hydroxypropyl distarch phosphat
968	Erythritol	1450	Tinh bột natri octenyl succinat
1001	Muối và este của cholin	1451	Tinh bột oxy hóa axetyl hóa
1100	Alpha-amylaza từ <i>Aspergillus oryzae</i> var.	1518	Triacetin
1100	Alpha-amylaza từ <i>Bacillus licheniformis</i> (carbohydrazin)		

Phụ lục B

(quy định)

Xác định hàm lượng lòng đỏ trứng gà trong mayonnaise

B.1 Nguyên tắc

Chiết tách chất béo có trong mayonnaise bằng dung môi thích hợp và xác định hàm lượng phospho có trong chất béo chiết được. Từ hàm lượng phospho tính được, quy đổi ra hàm lượng lòng đỏ trứng gà có trong mẫu thử.

B.2 Cách tiến hành

B.2.1 Chiết tách chất béo

Chất béo có trong mẫu thử được chiết tách theo quy trình quy định trong TCVN 8154:2009 (ISO 17189:2003).

B.2.2 Xác định hàm lượng phospho trong chất béo chiết được

Tiến hành xác định hàm lượng phospho trong chất béo chiết được trong B.2.1, theo ISO 10540-1:2003 hoặc ISO 10540-2:2003.

B.3 Tính kết quả

Hàm lượng lòng đỏ trứng gà dạng khô có trong sản phẩm, X , tính bằng phần trăm khối lượng (%), theo công thức:

$$X = \frac{X_P \times X_L}{1000 \times 9}$$

Trong đó:

X_P là hàm lượng phospho trong chất béo chiết được từ mẫu thử, tính bằng miligam trên kilogam (mg/kg);

X_L là hàm lượng chất béo trong mẫu thử, tính bằng phần trăm khối lượng (%);

1000 là hệ số chuyển đổi;

9 là lượng phospho trung bình tách ra được từ 1 g lòng đỏ trứng gà khô, tính bằng miligam (mg).

Kết quả đối với mỗi phép xác định được tính đến chữ số thập phân thứ hai.

Báo cáo kết quả thử nghiệm theo giá trị trung bình của hai lần thử song song, làm tròn đến một chữ số thập phân.

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] QCVN 8-2:2011/BYT *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm*
 - [2] Quyết định số 3742 /2001/QĐ-BYT ngày 31 tháng 8 năm 2001 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành *Quy định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm*
 - [3] TCVN 5660:2010 (CODEX STAN 192-1995, Rev.10-2009) *Tiêu chuẩn chung đối với phụ gia thực phẩm*
 - [4] TCVN 4832:2009 (CODEX STAN 193-1995, Rev.3-2007) *Tiêu chuẩn chung đối với các chất nhiễm bẩn và các độc tố trong thực phẩm*
 - [5] CODEX STAN 168-1989 *Codex Standard for Mayonnaise* (Regional European Standard)
 - [6] GOST R 53590-2009 *Mayonnaise and Mayonnaise sauces. General specifications*
 - [7] GOST R 53595-2009 *Mayonnaise and Mayonnaise sauces. Sampling rules and test methods*
 - [8] Russian Federal Law No 90-FZ of 24 June 2008, *Technical regulation on oil and fat products*
 - [9] TIS 1402-2540 (1997) (Thai Industrial Standard) *Mayonnaise and Salad Cream*
 - [10] The U.S. Department of Agriculture (USDA), Commercial Item Description, *Mayonnaise, Salad Dressing, and Tartar Sauce* (A-A-20140D June 25, 2008)
 - [11] Federation of the Condiment Sauce Industries, of Mustard and of Fruit and Vegetables prepared in Oil and Vinegar of the European Union. *Code of Practice. Mayonnaise*. September 2006
 - [12] Singaporean Food Regulations, Rev.2005. Tenth Schedule (Regulation 31): *Maximum Amounts of Arsenic, Lead and Copper Permitted in Food*.
-