

# MINISTERIO DE ECONOMÍA

## RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No. 658.-

San Salvador, 30 de agosto de 2000.

### EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMIA,

Vista la solicitud presentada por el Ingeniero **CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA**, Director Ejecutivo del **CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, CONACYT**, relativa a que se apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada: **QUESO FRIESE (FRISIAN) NSR 67.00.222.99**; y

### CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número CUATRO del Acta Número DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO, de la Sesión celebrada el quince de diciembre de mil novecientos noventa y nueve.

### POR TANTO,

De conformidad al Artículo 36 Inciso tercero de la Ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología,

### ACUERDA:

1° **APRUEBASE** la Norma Salvadoreña Recomendada: **QUESO FRIESE (FRISIAN) NSR 67.00.222.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

### NORMA

**NSR CODEX STAN C30-1972**

### SALVADOREÑA

### CONACYT

---

### NORMA PARA EL QUESO FRIESE (FRISIAN)

---

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C30-1972

ICS 67.100-30

NSR 67.00.222:99

---

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, Colonia Médica, Avenida Dr. Emilio Alvarez, Pasaje Dr. Guillermo Rodríguez Pacas, # 51, San Salvador, El Salvador, Centro América. Tel: 226-2800, 225-6222; Fax.: 225-6255; e-mail: info@ns.conacyt.gob.sv.

---

*Derechos Reservados*

### NORMA SALVADOREÑA

**NSR 67.00.222:99**

### 1. DESIGNACION DEL QUESO

Friese (Frisian)

### 2. MATERIAS PRIMAS

**2.1 Tipo de Leche:**

Leche de Vaca

**2.2 ADICIONES AUTORIZADAS**

- Cultivos de bacterias inocuas productores de ácido láctico (fermentos lácticos)
- Cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas.
- Cloruro sódico.
- Clavos.
- Semillas de comino.
- Cloruro cálcico. máx. 200 mg/kg de la leche empleada.
- Nitrato de sodio y potasio, máx. 50 mg/kg de queso, sólo o mezclados.
- Bija y beta-caroteno, máx. 300 mg/kg de queso.
- Agua.

**3. PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO****Tipo**

Consistencia: Dura

Breve descripción: Un queso duro coagulado con cuajo condimentado con clavo al que puede añadirse algunas semillas de comino, con aroma pronunciado; normalmente no se consume antes de que tenga ocho semanas; apto para rallar cuando tiene más de 9 meses.

**Forma:**

Cilíndrica; el lado vertical forma un ángulo agudo en el fondo y está redondeado en la parte superior;

Bloque plano, no rectangular.

**Dimensiones y pesos**

Forma	Dimensiones	Peso
Cilíndrica	Altura y diámetro variables	3kg mínimo
Bloque plano		6kg mínimo

Corteza

Consistencia: Dura

Aspecto: Seco, frecuentemente revestido con cera, plástico o una película de aceite vegetal.

Color: Entre amarillento y amarillo verdoso

**Pasta**

Textura: Firme, adecuado para cortar y rallar

Color: Amarillo-verdoso, algo más oscuro a veces alrededor de los clavos.

Ojos: No debe haber ojos gaseosos, aberturas mecánicas pocas a ninguna.

**Contenidos mínimos de grasa en el extracto seco y máximo de humedad.**

	<b>Friese 40%</b>	<b>Friese 20%</b>
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco	40%	20%
Contenido máximo de humedad	41%	48%
Contenido mínimo de extracto seco	59%	52%

Otras características principales: La presencia de clavos es característica del queso Frisian; algunas veces se añade también semillas de comino.

**4. METODO DE FABRICACION**

**Método de coagulación:** Cuajo u otras enzima coagulates adecuadas; adición de un fermento láctico.

**Tratamiento térmico**

**Tratamiento térmico de la leche:** La Leche puede estar cruda o pasteurizada a 72°C como máximo, durante 15 segundos (o un tratamiento térmico equivalente para pasteurización).

**Tratamiento térmico del coágulo:** El coágulo se calienta con o sin adición de agua caliente.

**Procedimiento de fermentación:** Principalmente ácido láctico.

**Procedimiento de maduración:** Maduración durante el almacenamiento a una temperatura preferiblemente 10°C y 16°C.

**Otras características principales.**

**Tratamiento del coágulo:** Después de que se ha escurrido el suero y después de fermentación del coágulo seco, se muele el coágulo.

Adición de sal: Aproximadamente 2-3% de sal añadida al coágulo molido: Puede añadirse más sal salando en salmuera después de la fabricación.

**5. TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS**

**Toma de muestras:** De acuerdo con la Norma B-1 de la FAO/OMS, “Métodos para la Toma de Muestras de Leche y de Productos Lácteos”, párrafo 7.2 a) y 7.2.1, “Toma de muestras mediante corte de un trozo”. Para conseguir la necesaria representatividad en el caso del queso Friese en la forma de un bloque plano, deberá prestarse especial atención - cuando se corta la lonja - a las proporciones de corteza, centro, etc.

**Preparación de la muestra:** De acuerdo con la Norma B-1 de la FAO/OMS, “Métodos para la Toma de Muestras de Leche y Productos Lácteos”, Párrafo 7.4, “Tratamiento de muestras”.

**Determinación del contenido de grasa:** De acuerdo con la Norma B-3 de la FAO/OMS “Determinación del Contenido de Materia Grasa del Queso y de los Quesos Fundidos”.

**6. MARCADO Y ETIQUETADO**

Unicamente el queso que satisfaga las disposiciones de esta Norma podrá designarse “Friese 40%” (Frisian 40+) o “Friese 20% (Frisian 20+), según corresponda, y deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A-6 de la FAO/OMS “Norma General para el Queso”.

**- FIN DE LA NORMA -**

2o. El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Diario Oficial. COMUNIQUESE. (Rubricado por el Señor Presidente de la República), MIGUEL E. LACAYO, MINISTRO DE ECONOMIA.