

San Salvador, 6 de septiembre 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 DE SUERO NSR 67.00.186.99**; 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: **QUESOS DE SUERO NSR 67.00.186.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA**

**NSR CODEX STAN A-7-1971**

**SALVADOREÑA**

**CONACYT**

---

**NORMA PARA LOS QUESOS DE SUERO**

---

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN A-7-1971

ICS 67.100.30

NSR 67.00.186:99

---

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***

**1. CAMPO DE APLICACION**

Esta Norma no se aplica al queso de suero hecho con suero de leche de oveja.

**2. DEFINICION**

Son quesos de suero los productos obtenidos por la concentración de suero y el moldeo del suero concentrado, con o sin la adición de leche y grasa de la leche.

El extracto seco de los quesos de suero incluye el agua de cristalización de la lactosa.

**3. REQUISITOS**

	<b>a) Quesos de suero con nata (crema)</b>
Contenido mínimo de materia grasa de la leche:	33% m/m calculado con relación al extracto seco
	<b>b) Quesos de suero</b>
Contenido mínimo de materia grasa de la leche:	10% m/m calculado con relación al extracto seco.
	<b>c) Quesos de suero desnatados</b>
Contenido máxima de materia grasa de la leche:	menos de 10% m/m calculado con relación al extracto seco.

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

	<b>Dosis máxima</b>
Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio	1000 mg/kg calculado como ácido sórbico

**5. ROTULADO O ETIQUETADO**

Además de las secciones 1,2, 4 y 6 en la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

**5.1 DENOMINACION DEL ALIMENTO**

El nombre del alimento deberá ser (a) “Queso de suero con nata (crema)”, o “Queso de suero todo graso” o (b) “Queso de suero” o (c) “Queso de suero desnatado”, según corresponda.

Cuando se emplee leche y/o suero que no sea de leche de vaca para la fabricación del producto o cualquier parte del mismo, deberá añadirse, inmediatamente antes o después de la denominación, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de donde procede la leche, salvo que no será necesaria tal inserción si su omisión no induce a error al consumidor.

Deberá declararse en la etiqueta el contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco.

**5.2 CONTENIDO NETO**

Deberá declararse el contenido en peso en el sistema métrico (unidades del “Sistema Internacional”) o avoirdupois, o en ambos sistemas, según se exija en el país en que se venda el alimento.

**5.3 NOMBRE Y DIRECCION**

Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

**5.4 PAIS DE ORIGEN (FABRICACION)**

Deberá declararse el país de fabricación del alimento, con la salvedad de que en los alimentos que se vendan dentro del país de fabricación, no necesariamente debe declararse éste.

**6. METODOS DE 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”.
Determinación del contenido de materia grasa:	de acuerdo con la Norma B-10 de la FAO/OMS, “Determinación del Contenido de Materia grasa del Queso de Suero”.
Determinación del extracto seco:	de acuerdo con la Norma B-11 de la FAO/OMS, “Determinación del Extracto Seco en el Queso de Suero”.

Nota: La Decisión No. 5 del Vol. XII apartado “Decisiones del Comité Concernientes a Algunas Declaraciones de Aceptación”, se aplica a los productos regulados por la presente Norma.

**- 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.