

San Salvador, 8 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 FUNDIDO O QUESO FUNDIDO PARA UNTAR O EXTENDER DE UNA VARIEDAD DENOMINADA NSR 67.00.187.99**; 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 FUNDIDO O QUESO FUNDIDO PARA UNTAR O EXTENDER DE UNA VARIEDAD DENOMINADA NSR 67.00.187.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN A-8A-1978

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA QUESO FUNDIDO O QUESO FUNDIDO PARA UNTAR O EXTENDER DE UNA VARIEDAD DENOMINADA

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN A-8a-1978

ICS 67.100.30

NSR 67.00.187:99

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. DIFINICION

Se entiende por “Queso fundido”, o “Queso fundido para untar o extender de una variedad denominada” el queso obtenido por molturación, mezcla, fusión y emulsión con tratamiento térmico y agentes emulsionantes de una o mas variedades de queso, con o sin la adición del productos alimenticios de acuerdo con el párrafo 2.

2. INGREDIENTES FACULTATIVOS

2.1 Nata (crema), mantequilla y/o grasa de mantequilla para poder satisfacer los requisitos mínimos del contenido de materia grasa.

2.2 Sal (cloruro de sodio).

- 2.3 Vinagre.
- 2.4 Especies y otros aderezos vegetales en cantidad suficiente para caracterizar el producto.
- 2.5 Para los fines de aromatización del producto, pueden añadirse alimentos apartes de azúcares, convenientemente cocinados o preparados de otra forma, en cantidad suficiente para caracterizar el producto, a condición de que estas adiciones, calculadas con relación al extracto seco, no excedan de 1/6 del peso de los sólidos totales del producto terminado.
- 2.6 Cultivos de bacterias inocuas y enzimas.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Emulsionantes	Dosis máxima en el producto final
Sales de sodio, potasio y calcio de los ácido mono-, di- polifosfóricos	40 g/kg, sólo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 9 g/kg calculados como fósforo.
Sales de sodio, potasio y calcio del ácido cítrico	40 g/kg, sólo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 9 g/kg calculados como fósforo.
Acidos cítrico y/o ácido fosfórico con bicarbonato sodico y/o carbonato cálcico	40 g/kg, sólo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 9 g/kg calculados como fósforo.
Acido cítrico	40 g/kg, sólo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 9 g/kg calculados como fósforo.
Acido fosfórico	40 g/kg, sólo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 9 g/kg calculados como fósforo.
Acido acético	40 g/kg, sólo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 9 g/kg calculados como fósforo.
Acido láctico	40 g/kg, sólo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 9 g/kg calculados como fósforo.
Hidrogenocarbonato sódico y/o carbonato cálcico	40 g/kg, sólo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 9 g/kg calculados como fósforo
	Colores
Bija ¹	600 mg/kg solos o mezclados
Beta-caroteno	600 mg/kg solos o mezclados
Clorofila, incluida la clorofila de cobre	Limitada por las buenas practicas de fabricación (BPF)
Riboflavina	Limitada por las buenas practicas de fabricación (BPF)
Oléoresina de páprika	Limitada por las buenas practicas de fabricación (BPF)
Curcumina	Limitada por las buenas practicas de fabricación (BPF)
	Sustancias conservadoras
Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio	3 g/kg solos o mezclados, expresados como ácidos.
Acido propiónico y sus sales de sodio y calcio	3 g/kg solos o mezclados, expresados como ácidos.
Nisina	12,5 mg de nisina pura por kg

¹ Aprobación aplazada temporalmente por el Codex Alimentarius.

4. TRATAMIENTO TERMICO

Durante su fabricación, los productos que respondan a la definición de la norma, deberán calentarse completamente a temperatura de 70°C durante 30 segundos, o someterse a cualquier otra combinación equivalente a mayor de tiempo/temperatura.

5. DENOMINACION Y COMPOSICION**5.1 DENOMINACION**

5.1.1 Cuando se utilice un nombre de variedad para describir un queso fundido o un queso fundido para extender, la mezcla de queso de la que está hecho el producto deberá contener por lo menos, un 75% del queso de la variedad mencionada. El queso restante deberá ser de tipo similar.

5.1.2 Cuando se usen varios nombres de variedad para describir un producto, podrán utilizarse solamente esas variedades en la fabricación del producto.

5.1.3 A este respecto, hay que señalar que los nombres Gruyère y emmental son intercambiables.

5.2 COMPOSICION DE UN QUESO FUNDIDO DE VARIEDAD DENOMINADA

El contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco deberá ser, como mínimo, el prescrito en la norma internacional individual para el queso natural de la variedad mencionada y, en el caso de que se mencionen dos o más variedades, deberá ser, como mínimo, la media aritmética del contenido de material grasa en el extracto seco, que se prescribe en las normas en cuestión.

El contenido de extracto seco no excederá en más del 4% del contenido máximo de extracto seco prescrito en la norma internacional para la variedad mencionada y, en el caso de dos o más variedades, no será inferior en más del 4% a la media aritmética. Los quesos fundidos Gruyère o Emmental estará exentos de esta disposición; en estos casos, el contenido máximo de extracto seco será del 50%.

Cuando se trate de variedades para las que no existe ninguna norma internacional, el contenido mínimo de extracto seco se determinará en relación con el contenido de materia grasa en el extracto seco, tal como se establece en el cuadro que sigue:

Grasa de leche en el extracto seco%	Extracto seco mínimo%
65	53
60	52
55	51
50	50
45	48
40	46
35	44
30	42
25	40
20	38
15	37
10	36
Menos de 10	34

Si la legislación nacional del país consumidor difiere de las disposiciones que anteceden, prevalecerá la legislación nacional.

5.3 COMPOSICION DE UN QUESO FUNDIDO PARA UNTAR O EXTENDER DE UNA VARIEDAD DENOMINADA

El contenido mínimo de materia grasa de la leche en el extracto seco no deberá ser inferior al prescrito en la norma internacional individual para el queso natural de la variedad de que se trate.

El contenido mínimo de extracto seco, referido al contenido mínimo declarado de grasa de leche del extracto seco; deberá ajustarse a la tabla siguiente.

Grasa de leche en el extracto seco%	Extracto seco mínimo%
65	45
60	44
55	44
50	43
45	41
40	39
35	36
30	33
25	31
20	29
15	29
10	29
Menos de 10	29

Si la legislación nacional del país consumidor difiere de las disposiciones que anteceden, prevalecerá la legislación nacional, cuando se trate de variedades para las que no existe ninguna norma internacional.

6. 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:

6.1 DENOMINACION DEL ALIMENTO¹

6.1.1 El nombre de un producto preparado con arreglo a 5.1.1 deberá ser “Queso... fundido” o “Queso fundido” o “Queso... fundido para untar o extender”, o “Queso... para untar o extender”, (llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad de queso empleada).

6.1.2 El nombre de un producto preparado con arreglo a 5.1.2 deberá ser “Queso... y ... fundido” o “Queso fundido ... y...” o “Queso fundido... y ... para untar y extender”, o “Queso... y... fundido para untar o extender”, en orden decreciente de proporciones, (llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad de queso empleada).

6.1.3 En el caso de que el queso fundido de variedad denominada o queso fundido para untar o extender de variedad denominada contenga especias con arreglo a 2.4 o alimentos naturales con arreglo a 2.5, el nombre del producto deberá ser el aplicable de conformidad con 6.1.1 y 6.1.2, seguido del término con..., llenando el espacio en blanco con el nombre común o corriente, o nombres, de las especias o alimentos naturales empleados, en orden predominante de peso.

6.1.4 El contenido de materia grasa de la leche deberá declararse como grasa en el extracto seco en múltiplos de 5% (la cifra empleada será la del múltiplo de 5% inmediatamente inferior a la composición efectiva) y/o en porcentaje por masa. El queso fundido o queso fundido para untar o extender que lleve el nombre de una única variedad de queso regulada por una norma individual internacional para queso natural está exento de la declaración del contenido de materia grasa.

6.2 LISTA DE INGREDIENTES

Deberá declararse en la etiqueta en orden decreciente de proporciones la lista completa de los ingredientes, de conformidad con el párrafo 3.2(c) en la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”.

6.3 CONTENIDO NETO

El contenido neto, excepto cuando se trata de porciones individuales no destinadas a la venta por separado, deberá declararse en peso en el sistema métrico (unidades del “Sistema Internacional”) o avoirdupois, o en ambos sistemas, según se exija por el país en que se venda el producto.

6.4 NOMBRE Y DIRECCION

El nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto deberán mencionarse, excepto cuando se trate de porciones individuales no destinadas a la venta por separado, en cuyo caso podrá utilizarse una marca registrada u otra indicación del fabricante, importador o vendedor.

6.5 PAIS DE FABRICACION

Deberá declararse el nombre del país de fabricación (únicamente para exportación).

6.6 ROTULADO DE LA FECHA

Se indicará claramente la fecha de duración mínima.

6.7 IDENTIFICACION DEL LOTE

deberá marcarse cada envase de modo indeleble en clase o en claro para poder identificar la fábrica productora y el lote.

7. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

Tota de muestra:	de acuerdo con la Norma B-1 de la FAO/OMS, “Métodos para la Toma de Muestras de la Leche y de Productos Lácteos”, párrafo 2 y 7.
Contenido de materia 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”.
Contenido de fósforo:	de acuerdo con la Norma B-12 de la FAO/OMS, “Determinación del Contenido de Fósforo en el Queso y en los Quesos Fundidos”.
Contenido de ácido cítrico:	de acuerdo con la Norma B-13 de la FAO/OMS, “Determinación del Contenido de Acido Cítrico en el Queso y en los Quesos Fundidos”.

- FIN DE LA NORMA -

2°.- 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.

¹ En algunos países de habla francesa y española, no es necesario incluir la palabra "fromage" o "queso" e el nombre del producto cuando se usa un nombre de variedad para describir el queso fundido o el queso fundido para untar o extender.