

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 NORVEGIA NSR 67.00.215.99; 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:

1º.- APRUEBASE la Norma Salvadoreña Recomendada: QUESO NORVEGIA NSR 67.00.215:99. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN C23-1969

NORMA PARA EL QUESO NORVEGIA

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C23 - 1969

ICS 67.100.30

NSR 67.00.215:99

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. DENOMINACION DEL QUESO

Norvegia

2. MATERIAS PRIMAS

2.1 CLASE DE LECHE:

leche de vaca

2.2 ADICIONES AUTORIZADAS

Adiciones necesarias:

- Cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
- cloruro sódico

Adiciones facultativas:

- cloruro cálcico, máx. 200 mg/kg de la leche empleada
- nitrato de sodio y de potasio, máx. 50 mg/kg de queso
- bija y beta-caroteno, solos o mezclados, máx. 600 mg/kg de queso
- agua

3. CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO

3.1 Tipo

Consistencia: semi-dura

Breve descripción: sabor suave; el queso Norvegia normalmente no se comercializa hasta después de que tiene 6 semanas.

3.2 Forma

Cilíndrica con lados convexos

Bloque rectangular (sin corteza)

3.3 Dimensiones y pesos

	Dimensiones		
	Diámetro	Altura	Peso
a. Cilindro plano	25-37 cm	6-12 kg	4-12 kg
b. Cilindro plano pequeño ("Baby Norvegia")	10-14 cm	4-6 cm	± 0,5kg
c. Bloque rectangular ("Norvegia sin corteza")	Varios		Varios

3.4 Corteza

Consistencia: dura. queso Norvegia sin corteza: semi-dura, como en el interior.

Aspecto: seco, con o sin recubrimiento de cera o de plástico. Queso Norvegia sin corteza: lo mismo que en el interior, con o sin película de plástico.

Color: Amarillo claro. Queso Norvegia sin corteza: Con o sin película de plástico.

3.5 Pasta

Textura: semi-dura, adecuada para cortar

Color: Amarillo claro

3.6 Ojos

Distribución: De unos pocos a muchos, distribuidos uniformemente.

Forma: Redonda

Tamaño: Principalmente de 5 a 10 mm

Aspecto: Mate, suave

Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 45%

3.7

Contenido máximo de humedad:

	A	B	C	D	E
	Norvegia	Norvegia	Norvegia	Norvegia	Norvegia
		30%	20%	10%	Baby
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco %	45	30	20	10	45
Contenido mínimo de humedad %	44	48	52	55	47
Contenido mínimo de extracto seco %	56	52	48	45	53

Otras características principales: Ninguna

4. METODO DE FABRICACION

Método de coagulación: Cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas.

Tratamiento térmico

Tratamiento térmico de la leche: Pasterizada. Temperatura de coagulación 30-32°C.

Tratamiento térmico del coágulo: La cuajada se calienta con o sin adición de agua caliente a 38°C, aproximadamente.

Procedimiento de fermentación: Fermentación láctica

Procedimiento de maduración: Preferiblemente entre 8 y 22°C.

Otras características principales: Salado en salmuera.

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, "Toma de Muestras de Queso".

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

Únicamente el queso que cumpla las disposiciones de esta Norma podrá denominarse "Norvegia". Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A-6, FAO/OMS, "Norma General para el Queso", a excepción de que el queso Norvegia no producido en el país de origen, deberá marcarse con el nombre del país productor, incluso cuando se venda en el mercado nacional.

El queso mencionado en 3.3 (b) y 3.7 E puede denominarse "Norvegia", a condición de que la denominación lleve el calificativo de "Baby". El queso mencionado en 3.2.2, y 3.3 (c) puede denominarse "Norvegia", a condición de que la denominación lleve el calificativo "sin corteza".

- 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.