

San Salvador, 31 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 HERRGARDSOST NSR 67.00.213:99**; 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 HERRGARDSOST NSR 67.00.213:99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA**

**NSR CODEX STAN C21-1969**

**SALVADOREÑA**

**CONACYT**

---

**NORMA PARA EL QUESO HERRGÅRDSOST**

---

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C21-1969

ICS 67.100.30

NSR 67.00.213:99

---

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**

Herrgårdstost

**2. MATERIAS PRIMAS**

**2.1 CLASE DE LECHE:**

leche de vaca

**2.2 ADICIONES AUTORIZADAS**

**Adiciones necesarias**

- a) cloruro sódico
- b) cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
- c) cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas.

**Adiciones facultativas**

- a) Cloruro cálcico, max 200 mg/kg de la leche empleada
- b) Bija y beta-caroteno, sólo o mezclados, máx. 600 mg/kg de queso
- c) Nitrato de sodio y potasio, máx. 50 mg/kg de queso.
- d) Agua

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

Consistencia: dura

Breve descripción: queso de 10-15 kg con ojos redondos distribuidos uniformemente.

Sabor: cuando está fresco, suave cuando está envejecido, aromático, con ligero sabor a nueces.

**Forma**

Forma usual: cilindro plano con lados ligeramente convexos.

Variación autorizada: en bloque.

**Dimensiones y pesos**

Dimensiones usuales:

Cilindro:

diámetro: 35

altura: 10-14 cm

Pesos usuales:

cilindro: 12-14 kg

**Corteza**

Consistencia: dura, resiliente, seca (parafina);

Color: amarillo claro a amarillo

**Pasta**

Textura: firme (para cortar), uniforme

Color: uniforme, amarillo claro a pajizo

**Ojos**

Distribución: uniforme

Forma: redonda, regular

Dimensiones: 10-20 mm

Límites para los contenidos de grasa en el extracto seco, de humedad y de extracto seco.

	A	B	C
	Herrgardsost	Herrgardsost 30%	Herrgardsost 40%
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco%	45	30	40
Contenido máximo de humedad%	41	47	43
Contenido mínimo de extracto seco%	59	53	57

Otras características principales: suave, sazonado, con sabor a nueces.

**4. METODO DE FABRICACION**

Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas.

**Tratamiento térmico**

Tratamiento término de la leche: pasteurizada: la coagulación se hace a 30-32°C.

Tratamiento térmico del coágulo: 42-45°C.

Procedimiento de fermentación: ácido láctico

Procedimiento de maduración: en almacén durante más de 3 meses, a temperaturas entre 18°C y 10°C, y con una humedad relativa no mayor del 80%.

Otras características principales: la cuajada se prensa en la artesa debajo de la superficie del suero; el queso se sala 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 Herrgårdstost". Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A-6, FAO/OMS, "Norma General para el Queso".

El queso mencionado en los apartados B y C de 4.714.8 puede denominarse "Herrgårdstost", a condición de que la denominación vaya acompañada de una indicación que Corresponda al porcentaje de grasa mínimo en el extracto seco, por ejemplo, "Herrgårdstost 30%".

**- 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.