

MINISTERIO DE ECONOMÍA

RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No. 667.-

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 HUSHALLSOST NSR 67.00.214:99**; 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 HUSHALLSOST NSR 67.00.214:99**. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN C22-1969

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA EL QUESO HUSHALLSOST

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C22-1969

ICS 67.100.30

NSR 67.00.214:99

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

Hushállsost

2. MATERIAS PRIMAS

2.1 CLASE DE LECHE:

leche de vaca

2.2 ADICIONES AUTORIZADAS

Adiciones necesarias

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

Adiciones facultativas

- cloruro cálcico, max. 200 mg/kg de la leche empleada
- nitrato de sodio y de potasio, max. 50 mg/kg de queso
- bija y beta-caroteno, sólo o mezclados, max. 600 mg/kg de queso.
- agua
- semillas de alcaravea y clavo (para un variante con especias).

3. CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO

Tipo

Consistencia: semi-dura

Breve descripción: queso cilíndrico pequeño con ojos irregulares, distribuidos uniformemente, consistencia suave, sabor suave, ligeramente ácido, listo para el consumo, normalmente, después de dos meses.

Forma

Forma usual: cilíndrica

Dimensiones y pesos

Dimensiones usuales:

- diámetro: 10-17 cm;
- altura: 5-15 cm

Pesos usuales: 1-2 kg

Corteza

Consistencia: dura, resistente

Aspecto: seco (parafina)

Color: amarillo pajizo a amarillo

Pasta

Textura: firme (para cortar), uniforme, ligeramente flexible

Color: uniforme, amarillo a pajizo

Ojos

Distribución: uniforme

Forma: irregular

Tamaño: del tamaño de una cabeza de alfiler al de un grano de arroz.

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

	A	B	C
	Hushallsost	Hushallsost 50%	Hushallsost 55%
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco%	45	50	55
Contenido máximo de humedad%	46	44	41
Contenido mínimo de extracto seco%	54	56	59

Otras características principales: suave, sabor ligeramente láctico.

4. METODO DE FABRICACION

Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas.

Tratamiento térmico

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

Tratamiento térmico del coágulo: 35-40°C.

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

Unicamente el queso que cumpla, las disposiciones de esta norma podrá denominarse “Hushállsost”. 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 4.7/4.8 puede denominarse “Hushállsost”, a condición de que la denominación vaya acompañada de una indicación que corresponda al porcentaje de grasa mínimo en el extracto seco, por ejemplo, “Hushállsost 55%”.

El queso con especias podrá denominarse “Hushállsost”, a condición de que la denominación vaya acompañada de la indicación “con especias”.

- 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.