

San Salvador, 1 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 BRIE NSR 67.00.226:99; 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 BRIE NSR 67.00.226:99. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN C34-1973

NORMA PARA EL QUESO BRIE

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C34-1973

ICS 67.100.30

NSR 67.00.226:99

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

Brie

2. MATERIAS PRIMAS

2.1 TIPO DE LECHE

leche de vaca

2.2 ADICIONES AUTORIZADAS

- cultivos de bacterias productoras de ácido láctico, de penicillium caseicolum, y de Bacterium linens
- cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas
- cloruro sódico
- cloruro cálcico, máx 200 mg/kg de leche utilizada
- bija y beta-caroteno, máx 600 mg/kg de queso, solos o mezclados
- agua

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

Consistencia: queso de pasta blanda

Breve descripción: queso de forma cilíndrica plana, cubierto de moho blanco (Penicillium caseicolum).

Forma

Forma usual: cilíndrica plana, siendo la altura menor que el radio de cilindro y, en todo caso, menor de 4 cm.

Variaciones existentes: el queso Brie podrá venderse también en sectores. Si los quesos se cortan, deberá hacerse a lo largo de uno o más planos, siguiendo los ejes de cilindro.

Dimensiones y pesos

	Dimensiones		Peso
	Diámetro	Altura (Aprox.)	mínimo
Brie	22 a 36 cm	2 a 3 cm	1000g
Petit Brie	14 a 22 cm	2 cm	340g

Corteza

Consistencia: blanda

Aspecto y Color: corteza uniformemente cubierta de moho blanco (Penicillium caseicolum), con manchas ocasionales anaranjadas (Bacterium linens).

Pasta

Textura: blanda, no desmenuzable

Color: de blanco a amarillo cremoso

Ojos: sin ojos-posiblemente pequeñas grietas longitudinales.

Contenido mínimo de grasa en el extracto seco y Contenido mínimo de extracto seco

	A	B	C
	Normal	Variaciones permisibles	
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco%	45	40	50
Contenido mínimo de extracto seco%	44	44	46

Otras características principales: Aroma y sabor: característicos de la variedad.

4. METODO DE FABRICACION

Método de coagulación: cuajo y ácido láctico (producido por bacterias productoras de ácido láctico).

Tratamiento térmico

Tratamiento térmico de la leche: la leche fresca o pasteurizada se eleva a la temperatura de coagulación (entre 28 y 32 °C).

Tratamiento térmico de coágulo: ninguno

Procedimiento de fermentación: principalmente fermentación de ácido láctico, seguida del desarrollo de mohos y bacterias en la superficie con proteolisis extendiéndose hacia el interior.

Procedimiento de maduración: almacenamiento durante unos 10 días aproximadamente, a una temperatura comprendida entre 10 y 14°C, seguida posiblemente, de otro almacenamiento a temperatura más bajas.

Otras características principales: escurrido natural; salado en seco o 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.

Determinación del contenido de grasa: según 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 se ajuste a las disposiciones de esta Norma podrá designarse “Brie”. Deberá etiquetarse de acuerdo con las correspondientes disposiciones de la Norma A-6 de la FAO/OMS “Norma General para el Queso”, pero en la etiqueta del queso Brie, que no se produzca en el país de origen, deberá indicarse el nombre del país productor, aún cuando se venda en el mercado nacional.

El queso mencionado en B y C del párrafo 4.7/4.8 podrá designarse “Brie”, siempre que la denominación vaya acompañada de un prefijo o sufijo correspondiente al porcentaje de grasa, por ejemplo, “50% Brie” o “Brie 50%”.

La denominación “Brie tratado térmicamente” se reserva para el queso Brie envasado en recipientes metálicos, en los que ha sido sometido al tratamiento térmico para mejorar su capacidad de conservación.

- FIN DE LA NORMA -