

San Salvador, 4 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 AMSTERDAM NSR 67.00.220.99**; 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 AMSTERDAM NSR 67.00.220.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN C28-1972

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA EL QUESO AMSTERDAM

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C28-1972

ICS 67.100.30

NSR 67.00.220:99

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. DESIGNACION DEL QUESO

Amsterdam

2. MATERIAS PRIMAS**2.1 TIPO DE LECHE:**

leche de vaca

2.2 ADICIONES AUTORIZADAS

- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- cloruro sódico
- cloruro cálcico, máx. 200 mg/kg de la leche empleada
- nitrato de sodio y potasio, máx. 50 mg/kg de queso, solos o mezclados.
- bija y beta-caroteno, max. 600 mg/kg de queso, sólo o mezclados
- agua

3. PRINCIPALES CARACTERISTICAS DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO**3.1 TIPO**

Consistencia: semi-dura a blanda

Breve descripción: un queso coagulado por cuajo, semi-duro a blando, pero cortable, de sabor suave. El queso Amsterdam no se consume normalmente antes de que tenga tres semanas.

3.2 FORMA

Cilíndrica, con lados convexos, curvados ligeramente hacia la parte superior lisa y el fondo, la relación altura/diámetro varía de 1/4 a 1/3.

3.3 DIMENSIONES Y PESOS

Dimensiones: fijadas por la forma prescrita (4.2) y el peso (4.3.2)

Pesos: de 2 a 5 kg

3.4 CORTEZA

Consistencia: flexible

Aspecto: seco, frecuentemente recubierto por cera, una suspensión de plástico o una película de aceite vegetal.

Color: amarillento

3.5 PASTA

Textura: blanda, adecuada para cortar.

Color: color pajizo.

3.6 OJOS

Distribución: preferiblemente pocos, por regla general distribuidos por el interior del queso.

Forma: más o menos redondos.

Tamaño: entre el de una cabeza de alfiler y de un guisante.

Aspecto: no definido

Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 48,0%

Contenido máximo de humedad: 47,0%

Contenido mínimo de extracto seco: 53,0%.

4. METODO DE FABRICACION

Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas; adición de un fermento láctico.

Tratamiento térmico

Tratamiento térmico de la leche: la leche puede ser crudo o pasteurizada a una temperatura máxima de 72°C durante 15 segundos (o un tratamiento térmico equivalente para pasteurización).

Tratamiento térmico del coágulo: el coágulo se calienta con o sin adición de agua caliente.

Procedimiento de fermentación: principalmente ácido láctico.

Procedimiento de maduración: maduración durante el almacenamiento a una temperatura preferiblemente entre 10° y 15°C.

Otras características principales: salado en salmuera después de la fabricación.

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 7.2 a) y 7.2.1, “Toma de Muestras mediante corte de un trozo”.

Preparación de la Muestra: de acuerdo con la Norma B-1 de la FAO/OMS, “Métodos para la Toma de Muestras de Leche y de Productos Lácteos”, párrafo 7.4, “Tratamiento de las muestras”.

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 satisfaga las disposiciones de esta norma podrá designarse “Amsterdam”, según corresponda, y deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A-6 de la FAO/OMS, “Norma General para el Queso”.

-FIN DE LA NORMA-