

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 ESROM NSR 67.00.218.99**; 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 ESROM NSR 67.00.218.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN C26-1972

NORMA PARA EL QUESO ESROM

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C26-1972

ICS 67.100.30

NSR 67.00.218:99

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.

NORMA SALVADOREÑA

NSR 67.00.218:99

1. DENOMINACION DEL QUESO

Esrom

2. MATERIAS PRIMAS

2.1 CLASE DE LECHE

leche de vaca

2.2 ADICIONES AUTORIZADAS**Adiciones necesarias**

- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) y cultivos de *Bacterium linens*.
- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas.
- cloruro sódico

Adiciones facultativas

- cloruro cálcico, máximo 200 mg/kg de la leche empleada.
- nitrato de sodio y potasio, máximo 50 mg/kg de queso.
- bja y beta-caroteno, solos o mezclados, máximo de 600 mg/kg de queso.
- "Semillas de comino u otros condimentos vegetales" y "Humo o extractos (acuosos) de humo"

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

Consistencia: semiduro

Breve descripción: queso semiduro que puede cortarse fácilmente; superficie madura con muchos ojos irregulares. Normalmente listo para el consumo después de cuatro semanas de maduración.

Forma: rectangular plana

Dimensiones y pesos

Dimensiones		Peso Aproximado
Proporción	Altura	
longitud/anchura		
a) aproxim. 2:1	aprox. 5 cm. Máx. 5.5 cm.	0.25kg
b) aproxim. 2:1	aprox. 5 cm. Máx. 5.5 cm.	0.5kg
c) aproxim. 2:1	aprox. 5 cm. Máx. 5.5 cm.	1.3kg
d) diversas	aprox. 5 cm. Máx 5.5 cm.	más de 2 kg

Corteza

Consistencia: firme pero flexible

Aspecto de seco a ligeramente graso

Color: de rojizo a pardo amarillento.

Pasta

Textura: textura semidura

Color: amarillo o marfil, uniforme.

Ojos:

Distribución: abundante

Forma: irregular

Tamaño: diversos

Aspecto: brillante

Contenido mínimo de grasa en extracto seco y Contenido máximo de humedad

	ESROM	ESROM 60%
	A	B
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco %	45	60
Contenido máximo de humedad %	49	41

Otras características principales

Después de la maduración el queso, normalmente, está envuelto en hojas de aluminio y puede recubrirse con cera amarillenta o plástico. Tiene un sabor suave y aromático, que aumenta durante la maduración.

4. METODO DE FABRICACION

Método de coagulación: con cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas.

Tratamiento Térmico

Tratamiento térmico de la leche: la leche, por regla general, se pasteuriza a 72° C durante 15 segundos, y la temperatura de coagulación es de 31°C aproximadamente.

Tratamiento térmico del coágulo: después de cortarlo, la temperatura del coágulo se eleva en 4-5 °C aproximadamente sobre la temperatura de coagulación.

Procedimiento de fermentación: fermentación láctica y subsiguiente formación de exudado.

Procedimiento de maduración: el queso se mantiene durante tres semanas a 15°C aproximadamente, y a una humedad relativa adecuada para la formación del exudado la corteza se lava frecuentemente.

Otras características principales: el queso se sala (con salmuera y/o sal seca)

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”, cláusula 7.2 b) “Toma de muestras por medio de una sonda”; consúltense las cláusulas 7.2.2.3 y 7.2.2.5.

La toma de muestras del queso Esrom, que pese menos de 1kg se efectúa de acuerdo con la cláusula 7.2 c) “Utilización como muestra de un ejemplar entero de queso”.

Determinación del contenido de materia grasa: de conformidad 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 “Esrom”. Se etiquetará de conformidad con las secciones correspondientes del Art. 4 de la Norma FAO/OMS A-6, “Norma General para el Queso”, con la excepción de que el queso “Esrom” que no se haya producido en su país de origen, deberá marcarse con el nombre del país productor, incluso cuando se venda en el mercado nacional.

El queso que se menciona en la columna B del párrafo 4. 7/4.8 podrá denominarse “Esrom” siempre que esta denominación vaya acompañada de la indicación del 60%.

En las etiquetas deberá declararse la presencia de semilla de comino y otros condimentos vegetales como parte de la denominación del queso.

-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.