

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 ROMADUR NSR 67.00.219:99**; 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:

1º **APRUEBASE** la Norma Salvadoreña Recomendada: **QUESO ROMADUR NSR 67.00.219:99**. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN C27-1972

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA EL QUESO ROMADUR

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C27-1972

ICS 67.100.30

NSR 67.00.219:99

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

Romadur

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) y cultivos de *Bacterium linens*.
- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas.
- cloruro sódico.
- cloruro cálcico, máx. 200 mg/kg de la leche empleada.
- riboflavina (lactoflavina).
- beta-caroteno, máx. 600 mg/kg de queso.
- agua

3. PRINCIPALES CARACTERISTICAS DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO

Tipo: queso blando

Consistencia: blanda, no dura

Breve descripción: queso blando madurado en la superficie con sabor aromático típico producido por organismos de exudado; madurado generalmente en 2-3 semanas.

Forma: varias; usualmente rectangular o cúbica.

Dimensiones y pesos

Dimensiones varias

Pesos: 80-180 g

Corteza

Consistencia: elástica

Aspecto: exudado producido por microorganismos de exudado rojo y amarillo.

Color: desde pardo-amarillento a rojizo.

Pasta

Textura: blanda al cortar, pero sin extenderse.

Color: blanco brillante pálido, pasta, pre-madura; blanco o amarillo claro.

Ojos: Ninguno, si hay alguno, ojos de coágulo de forma rajada, sueltos.

Distribución: únicamente unos pocos ojos del coágulo

Forma: ojos de coágulo

Contenido mínimo de grasa en el extracto seco y contenido máximo de humedad.

| | A | B | C | D | E | F |
|--|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | Romadur | Romadur | Romadur | Romadur | Romadur | Romadur |
| | | 30% | 40% | 45% | 50% | 60% |
| Contenido mínimo de grasa en el extracto seco% | 20 | 30 | 40 | 45 | 50 | 60 |
| Contenido máximo de humedad% | 65 | 62 | 58 | 56 | 54 | 48 |
| Contenido mínimo de extracto seco% | 35 | 38 | 42 | 44 | 46 | 52 |

Otras características principales:

Este queso tiene un sabor típico entre suave y ligeramente picante producido por organismos de exudado amarillo y rojo durante el período de maduración.

4. METODO DE FABRICACION

Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas y fermentación láctica.

Tratamiento térmico de la leche: coagulación se hace a 28-36°C

Procedimiento de fermentación: fermentación láctica. Después de colocar el coágulo blando en moldes, se revuelve varias veces durante el escurrido.

Procedimiento de maduración: durante el período de maduración el queso se exuda con un cultivo de *Bacterium linens*.

Otras características principales: este queso se envuelve usualmente en hoja de aluminio forrada con papel pergamino.

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), "Toma de muestras mediante corte de un trozo" o 7.2 c), "Utilización como muestra de un ejemplar entero 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 satisfaga las disposiciones de esta norma podrá designarse "Romadur". 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".

El queso mencionado en B, C, D, E y F en 4.7 y 4.8 puede denominarse "Romadur" a condición de que la designación vaya acompañada de la calificación correspondiente al porcentaje de grasa, p. ej.: Romadur 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.