

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 MARIBO NSR 67.00.216:99; 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 MARIBO NSR 67.00.216:99. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN C24-1971

NORMA PARA EL QUESO MARIBO

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C24 - 1971.

ICS 67.100.30

NSR 67.00.216:99

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

Maribo

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
- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- cloruro sódico

Adiciones facultativas

- cloruro cálcico, máx. 200 mg/kg de la leche empleada
- nitrato de sodio y potasio, máx. 50 mg/kg de queso
- bija y beta-caroteno, solos o mezclados, máx. 600 mg/kg de queso
- agua
- semillas de comino

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

Consistencia: semidura a dura

Breve descripción: ojos irregulares abundantemente distribuidos; ligeramente ácido, sabor y olor muy aromáticos.

Formas

- cilíndricas con lados convexos ligeramente curvados hacia la parte superior y en la inferior
- cuadrada plana o rectangular

Dimensiones y pesos**Dimensiones:**

Cilíndrica plana: 4 cm de diámetro

Cuadrada rectangular plana: 30 cm aproximadamente de longitud lateral mínima y unos 10 cm de altura.

Pesos:

Cilíndrica plana: 14 kg aproximadamente

Cuadrada o rectangular plana: aproximadamente 9 kg, o más.

Corteza

Consistencia: semi dura a dura

Aspecto: seco, puede revestirse con cera o revestimiento plástico.

Color: amarillo (Nota: El queso Maribo en forma cuadrada o rectangular plana se fabrica también sin corteza)

Pasta

Textura: firme, adecuado para cortar

Color: Amarillo

Ojos

Distribución: abundante

Forma: irregular

Tamaños: varios

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

	A	B
	Maribo	Maribo 30%
Contenido mínimo de grasa del extracto seco %	45	30
Contenido máximo de humedad %	43	49
Contenido mínimo de extracto seco %	57	51

Otras características principales: El queso Maribo no suele exportarse ni venderse a los consumidores antes de que tenga por lo menos seis semanas.

4. METODOS DE FABRICACION

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

Tratamiento térmico de coágulo: ligeramente calentado después de cortar; agitado (amasado) y ligeramente salado en la tina del queso, prensado en moldes.

Procedimiento de fermentación: fermentación láctica.

Procedimiento de maduración: húmeda a seca, a una temperatura entre 10 y 20°C. Excepto en el caso de queso sin corteza, la corteza suele lavarse para asegurar un ligero exudado.

Otras características principales: salado, normalmente 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 7.2 (b), "Toma de muestras mediante sonda".

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 "Maribo". Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma FAO/OMS A-6, "Norma General para el Queso", con la salvedad de que el queso Maribo no fabricado en el país de origen tendrá que marcarse con el nombre del país productos incluso si se vende en el mercado nacional.

El queso mencionado en la columna B de las secciones 4.7/4.8 puede denominarse "Maribo" a condición de que la denominación vaya acompañada del sufijo 30%

El uso de la semilla de comino deberá declararse en la etiqueta como parte de la denominación del queso.

- FIN DE LA NORMA -

Art. 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 DE ECONOMIA.