

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 TILSITER NSR 67.00.203:99**; 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 TILSITER NSR 67.00.203.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN C-11-1968

NORMA PARA EL QUESO TILSITER

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C-11-1968.

ICS 67.100.30

NSR 67.00.203:99

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 67.00.203:99

NORMA PARA EL QUESO TILSITER

1. DENOMINACIONES DEL QUESO

Tilsiter¹

2. MATERIAS PRIMAS

2.1 Clase de leche:
Leche de vaca

2:2 Adiciones autorizadas
Adiciones necesarias

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

¹ U otros sinónimos (por ejemplo, Tilsit, Tylzychi derivados de este nombre que indiquen claramente esta variedad.

Adiciones facultativas

- cloruro cálcico, máx. 200 mg/kg. de la leche empleada
- bja² y beta-caroteno, solos o mezclados máx. 600 mg/kg. de queso
- nitrato de sodio y de potasio, máx. 50 mg/kg. de queso
- riboflavina (lactoflavina)
- agua

3. CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO

3.1 Tipo: semi-duro

3.2 Forma (usual)	cilíndrica bloque
-----------------------	--------------------------

3.3 Dimensiones y pesos

3.3.1 Dimensiones:	1. cilíndrica diámetro: aprox. 25 cm altura: aprox. 10 cm 2. bloque longitud: 25 a 35 cm anchura: aprox. 12 cm altura: aprox. 10 cm
--------------------	---

3.3.2 Pesos:	1. cilíndrica: aprox. 4,5kg 2. bloque: 3 a 6 kg.
--------------	---

3.4 Corteza

Consistencia: firme, pero no dura

Aspecto: manchas bien secadas producidas por bacterias productoras de manchas rojas y amarillas o como sustituto para las manchas quitadas después del proceso de maduración revestido con cera amarillenta o plásticos.

Color: pardo rojizo a pajizo

3.5 Pasta

Textura: semi-dura, adecuada para cortar

Color: marfil a amarillo

3.6 Ojos

Distribución: preferiblemente regular

Forma: alargada, redondeada o ambas

Dimensiones: la mayoría con un diámetro de 2 a 4 mm

Aspecto: brillante

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

	A	B	C
	TILSITER	TILSITER	TILSITER
		30%	60%
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco%	45	30	60
Contenido máximo de humedad %	47	53	39
Contenido mínimo de extracto seco %	53	47	61

3.8 Otra características principales

Sabor: sabor típico producido por bacterias productoras de manchas rojas y amarillas en la maduración durante cuatro semanas, por lo menos.

Listo para el consumo: al cabo de cinco semanas, por lo menos.

4. METODO DE FABRICACION

Método de coagulación: cuajo o cualquier otra de las enzimas coagulantes adecuadas, iniciador de ácido láctico.

Tratamiento térmico del coágulo: escaldado después de cortar el coágulo.

Procedimiento de fermentación; fermentación láctica.

Procedimiento de maduración: maduración a 12 °C -16 °C.

Otras características principales: salado de salmuera.

5. TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

Toma de muestras: de acuerdo con la Norma de la FAO/OMS B-1, “ Métodos para la Toma de Muestras de Leche y de Productos Lácteos “, párrafo 7, “ Toma de muestras de queso “.

Determinación del contenido de grasa: de acuerdo con la Norma de la FAO/OMS B-3, “Determinación del Contenido de Materia Grasa del Queso y de los Quesos Fundidos”.

6. MARCADO Y ETIQUETADO

Únicamente el queso que cumpla las disposiciones de esta norma podrá denominarse “Tilsiter”. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del numeral 4 de la NSR 67.00.185:99. “Norma para el Queso”.

El queso mencionado en los apartados B y C en 3.7/3.8 puede denominarse “Tilsiter”, a condición de que la denominación vaya, acompañada de una indicación que corresponda al porcentaje de grasa, por ejemplo, Tilsiter 30%

- 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.