

San Salvador, 8 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 LIMBURGER NSR 67.00.204.99**; 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 LIMBURGER NSR 67.00.204.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN C-12-1968

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA EL QUESO LIMBURGER

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C-12 - 1968.

ICS 67.100.30

NSR 67.00.204:99

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.

NORMA PARA EL QUESO LIMBURGO**1. DENOMINACION DEL QUESO**

Limburgo¹

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, máx. 200 mg/kg de la leche empleada
- beta-caroteno, máx. 600 mg/kg de queso
- riboflavina (lactoflavina)
- enzimas inocuas y adecuadas para favorecer la producción de sabor

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

Consistencia: blanda

Breve descripción: queso blando madurado en la superficie con sabor aromático bastante intenso. Se consume usualmente al cabo de 3-6 semanas.

3.2 Forma (usual): cúbica o rectangular**3.3 Dimensiones y pesos**

Dimensiones (usuales): aproximadamente 6 x 6 cm y altura variable

Peso (usual): máximo 1 kg

3.4 Corteza

Consistencia: elástica

Aspecto: manchas producidas por organismos productores de manchas rojas y amarillas

Color: pardo-rojizo

3.5 Pasta

Textura: blanda pero que todavía puede cortarse

Color: marfil a amarillo

¹ U otros sinónimos derivados de este nombre que indiquen claramente esta variedad.

3.6

Ojos

Distribución: pocos, distribuidos irregularmente

Forma: irregular

Dimensiones: hasta el tamaño de un grano de cebada

Aspecto: brillante.

3.7

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

| | A | B | C | D | E |
|---|----------|----------|----------|----------|----------|
| | Limburgo | Limburgo | Limburgo | Limburgo | Limburgo |
| | 20% | 20% | 30% | 40% | 45% |
| contenido mínimo de grasa en el extracto seco | 50 | 20 | 30 | 40 | 45 |
| Contenido máximo de humedad % | 50 | 65 | 62 | 58 | 53 |
| Contenido mínimo de extracto seco % | 50 | 35 | 38 | 42 | 47 |

3.8

Otras características principales: sabor típico originado por bacterias productoras de manchas rojas y amarillas durante el período de maduración de dos semanas, por lo menos.

4.

METODO DE FABRICACION

Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas.

Tratamiento térmico: durante el procedimiento de fabricación, se aplica poco calor o ninguno.

Procedimiento de fermentación: fermentación láctica con producción subsiguiente de manchas.

Procedimiento de maduración: maduración a 12-16°C durante dos semanas, aproximadamente.

Otras características principales: el queso se sala desde la superficie antes del curado o salado en salmuera; la corteza se frota periódicamente con salmuera durante el curado.

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", cláusulas 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

Únicamente el queso que cumpla las disposiciones de esta Norma podrá denominarse "Limburgo". 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,C, D y E en 3.7 y 3.8 puede denominarse "Limburgo, a condición de que la denominación vaya acompañada de una indicación que corresponda al porcentaje de grasa, por ejemplo, Limburgo 30%.

- FIN DE LA NORMA -

2º.- El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Diario Oficial.- (Rubricado por el señor Presidente de la República).- MIGUEL E. LACAYO, MINISTRO DE ECONOMIA.