

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 EXTRA DURO PARA RALLAR NSR 67.00.227.99; 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 EXTRA DURO PARA RALLAR NSR 67.00.227.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN C-35-1978

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA EL QUESO EXTRA DURO PARA RALLAR

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C-35-1978

ICS 67.100.30

NSR 67.00.227:99

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 67.00227:99

1. DEFINICION DEL QUESO

Extra duro para rallar

2. MATERIAS PRIMAS

2.1 TIPO DE LECHE:

Leche de vaca, leche de cabra o leche de oveja y mezclas de estas leches.

2.2 ADICIONES AUTORIZADAS

Adiciones necesarias:

- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- cloruro de sodio

Adiciones facultativas:

- cloruro de calcio, máx 200 mg/kg (anhidro) de la leche empleada
- bacterias aromatizantes inocuas
- enzimas inocuas para coadyuvar a la formación de sabor (sólidos de preparación que no excedan de 0,1% del peso de la leche empleada)
- clorofilas, inclusive clorofila de cobre, máximo 15 mg/kg de queso
- ácido sórbico o sus sales de sodio o de potasio, máximo 1 g/kg, calculado como ácido sórbico en el producto final.

3. CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO

Tipo

Consistencia: extra duro, adecuado para rallar

Breve descripción: queso duro, seco, levemente quebradizo, adecuado para rallar, tiempo mínimo de curado: 6 meses.

Forma: diversas

Dimensiones y pesos: diversos

Corteza (cuando la hay)

Consistencia: extra dura

Aspecto: seco, puede revestirse con aceite vegetal, cera o materiales plásticos de calidad alimentaria.

Color: ambarino

Pasta:

Textura: granular, ligeramente quebradiza

Color: naturalmente incolor o de color blanco de decoloración a crema claro

Ojos: (cuando sean una característica típica de la variedad)

Número: pequeño

Forma: pequeños, redondos

Tamaño: 1 mm, aproximadamente

Aspecto: el característico de las burbujas de gas

Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 32%

Contenido máximo de humedad: 36%

4. METODO DE FABRICACION

Método de coagulación:

cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas; posible adición de fermentos de ácido láctico.

Tratamiento térmico:

La leche puede estar cruda o pasteurizada. Si está pasteurizada se calienta a 72°C (161°F), como mínimo, durante 15 segundos.

Procedimiento de fermentación:

fermentación láctica o con otros cultivos y enzimas productoras de aroma.

Procedimiento de maduración: luego que la cuajada, que puede salarse ligeramente, recibe la forma adecuada, el queso puede salarse nuevamente con salmuera, sal seca o ambas cosas, y después se mantiene en un lugar fresco y bien aireado a temperatura controlada durante seis meses por lo menos

5. TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

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

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

6. ROTULADO O ETIQUETADO

Únicamente el queso que se ajuste a las disposiciones de esta norma podrá designarse con el nombre de “Queso Extra Duro para Rallar” o con cualquier otro nombre de variedad reconocida en el país consumidor. Podrá utilizarse, no obstante, un nombre “acuñado” o de fantasía, siempre que no induzca a error y vaya a acompañado de la frase “Queso Extra Duro para Rallar”.

Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones adecuadas del numeral 4 de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.185:99 “Norma para el Queso”.

-FIN DE LA NORMA-