

**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 SAMSOE NSR 67.00.199:99**; 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 SAMSOE NSR 67.00.199:99**; De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA**

**NSR CODEX STAN C-7-1966**

**SALVADOREÑA**

**CONACYT**

---

**NORMA PARA EL QUESO SAMSOE**

---

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C-7-1966.

ICS 67.100.30

NSR 67.00.199:99

---

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 67.00.199:99**

---

**NORMA PARA EL QUESO SAMSOE**

**1. DENOMINACION DEL QUESO**

Samsoe (en danés: Samso)

**2. MATERIAS PRIMAS**

**2.1** Clase de leche utilizada:

Leche de vaca

**2.2** Adiciones autorizadas

## Adiciones necesarias

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

## Adiciones facultativas

- cloruro de calcio, máx. 200 mg/kg de la leche utilizada
- bija (achiote)<sup>1</sup> y betacaroteno, solos o mezclados, máx. 600 mg/kg de queso
- nitrato de sodio y de potasio, máx. 50 mg/kg de queso
- agua
- grano de comino
- 

**3. CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO****3.1** Tipo (consistencia): duro

3.2	1.	cilíndrica plana
Forma:	2.	cuadrada plana

**3.3** Dimensiones y pesos

3.3.1	1.	cilíndrica plana: diámetro de 44 cm. aprox.
Dimensiones:	2.	cuadrada plana: 38 cm. de lado aproximadamente

**3.3.2** Pesos:

1. cilíndrica plana: 14 kg aproximadamente
2. cuadrada plana: 14 kg aproximadamente

**3.4** Corteza

Consistencia: dura

Aspecto: seco, con o sin revestimiento de cera o plástico

Color: amarillo (el queso Samsøe se fabrica también sin corteza).

**3.5** Pasta

Textura: firme, puede cortarse fácilmente

Color: amarillento

<sup>1</sup> Aprobadas temporalmente por el Codex Alimentarius.

**3.6****Ojos**

Distribución: de unos pocos a abundantes, distribuidos regularmente

Forma: redonda

Tamaño: variable, del tamaño de un guisante al de una cereza

Aspecto: liso

**3.7**

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

	A	B
	Samsoe	Samsoe
		30%
Contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco %	45	30
Contenido máximo de humedad%	44	52
Contenido mínimo de extracto seco%	56	48

**3.8**

Otras características principales: el queso Samsoe, normalmente, no se exporta ni se vende a los consumidores hasta que no tenga por lo menos seis semanas de edad.

**4.****MÉTODOS DE FABRICACION**

Métodos de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas; adición de fermentos lácticos.

Tratamiento térmico: se calienta ligeramente después de cortado.

Procedimiento de fermentación: principalmente láctica y ligeramente prepresado.

Procedimiento de maduración: húmedo a seco, a una temperatura que oscila entre 10º y 20ºC.

Otras características principales: salado, normalmente en salmuera.

**5.****TOMA DE MUESTRA Y ANALISIS**

Toma de muestra: según la Norma B-1 de la FAO/OMS, “Métodos para la Toma de Muestras de Leche y de Productos Lácteos”, cláusula 7.2 b), “Toma de muestras mediante una sonda”; se hace referencia a la cláusulas 7.2.23 y 7.2.2.5.

Determinación del contenido de materia grasa: Según 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 denominarse “Samsoe”. Deberá etiquetarse de conformidad con los párrafos pertinentes del numeral 4 de la NSR 67.00.185:99, “Norma para el Queso”, con la excepción de que el queso Samsoe, que no se produzca en el país de origen (Dinamarca), deberá marcarse con el nombre del país productor, incluso aunque se venda en el mercado nacional.

El queso mencionado en 3.7/3.8B podrá denominarse “Samsoe” siempre que esta denominación vaya acompañada del sufijo “30%”.

En la etiqueta deberá declararse la presencia de semillas de comino como parte de la denominación del queso.

- 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.