

ACUERDO NO. 818.

San Salvador, 26 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 SAINT-PAULIN NSR 67.00.205:99; 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:

1º.- APRUEBASE la Norma Salvadoreña recomendada: QUESO SAINT PAULIN NSR 67.00.205:99; de acuerdo a los siguientes términos:

NORMA SALVADOREÑA

NSR CODEX STAN C-13-1968

CONACYT

NORMA PARA EL QUESO SAINT-PAULIN

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C-13-1968.

ICS 67.100.30

NSR 67 00.205:99

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 PARA EL QUESO SAINT-PAULIN

1. DENOMINACION DEL QUESO

Saint-Paulin

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).
- cuajo u otras enzimas coagulares adecuadas.
- cloruro sódico.

Adiciones facultativas

- cloruro cálcico, máx. 200 mg/kg de la leche empleada.
- b¹ja¹ y beta-caroteno, solos o mezclados, máx. 600 mg/kg de queso.
- nitrato de sodio y potasio, máx. 50 mg/kg de queso.
- agua.

3. CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO

3.1 Tipo

Consistencia: firme, semi-dura.

Breve descripción: es un queso con una corteza seca o ligeramente húmeda envuelto a veces en una película de plástico o cubierto con cera. Cuando se corta, presenta color uniforme.

¹Aprobada temporalmente por el Codex Alimentarius.

3.2 Forma

3.2.1 Forma usual: rectangular redondeada pequeña con lados ligeramente salientes (cilindro plano), entero o cortado en sectores.

3.2.2 Variaciones permitidas: ninguna

3.3 Dimensiones y pesos

3.3.1 Dimensiones

3.3.1.1 Dimensiones usuales:

diámetro: aprox. 20 cm
altura: 4-6 cm

3.3.1.2 Variación permitida ("Petit Saint-Paulin")

diámetro: 8-13 cm
altura: 3-4, 5 cm

3.3.2 Pesos

3.3.2.1 Paso usual: 1,3-2 kg

3.3.2.2 Variación permitida: 0,25 kg aprox. (para "Petit Saint-Paulin")

3.4 Corteza

Consistencia: dura pero elástica bajo la presión del dedo pulgar.

Aspecto: corteza lavada ligeramente húmeda o seca.

Color: beige, amarillo u ocre (la corteza puede estar recubierta con una película de plástico o con cera).

3.5 Pasta

Textura: firme pero flexible.

Color: amarillo a blanco, uniforme.

3.6 Ojos

Distribución: en general, faltan, pero se permiten algunos.

Forma: esférica o alargada (grietas).

Dimensiones: de una cabeza de alfiler.

Aspecto: suave.

3.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 40%

Contenido máximo de humedad: 56%
Contenido mínimo de extracto seco: 44%

4. METODO DE FABRICACION

Método de coagulación: principalmente con cuajo u otras enzimas adecuadas, pero también con ácido láctico.

Tratamiento térmico

Tratamiento térmico de la leche: la leche generalmente se pasteuriza.

Tratamiento térmico del coagulo: a veces se aumenta en 1 ó 2°C la temperatura del coagulo.

Procedimiento de fermentación: fermentación láctica.

Procedimiento de maduración: el queso se mantiene durante 4 semanas a 12°C, aproximadamente; la corteza se lava frecuentemente.

Otras características principales

- coagulación rápida.
- se corta la cuajada.
- las partículas de cuajada se lavan en agua pura o salada.
- la cuajada se moldea a presión.
- el queso se sala 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, "Toma de Muestras del 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

Unicamente el queso que cumpla las disposiciones de esta norma podrá denominarse "Saint-Paulin". Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del numeral 4 de la NSR 67.00.185:99, "Norma para el Queso", a excepción de que el queso Saint-Paulin no producido en el país de origen (Francia), deberá ir marcado con el nombre del país productor, incluso cuando se venda en el mercado nacional.

El queso mencionado en 3.3.1.2 y 3.3.2.2 podrá denominarse "Saint-Paulin", a condición de que la denominación vaya acompañada del prefijo "Petit".

- FIN DE LA NORMA -

20.- 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.