

# MINISTERIO DE ECONOMÍA

## RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No. 819.-

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 SVECIA NSR 67.00.206:99**; 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 SVECIA NSR 67.00.206:99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA  
SALVADOREÑA  
CONACYT**

**NSR CODEX STAN C-14-1968**

### NORMA PARA EL QUESO SVECIA

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C-14-1968.

ICS 67.100.30

NSR 67.00.206:99

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 SVECIA

**1. DENOMINACION DEL QUESO**  
Svecia

**2. MATERIAS PRIMAS**

2.1 Clase de leche:  
Leche de vaca pasteurizada

2.2 Adiciones autorizadas  
Adiciones necesarias

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

## Adiciones facultativas

- cloruro cálcico, máx. 200 mg/kg de la leche empleada
- bija<sup>1</sup> y beta-caroteno, sólo o mezclados, 600 mg/kg de queso
- nitrato de sodio y de potasio, máx. 50 mg/kg de queso
- agua
- semillas de alcaravea y clavo (para una variante con especias)

**3. CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO**

## 3.1 Tipo

Consistencia: dura a semi-dura

Breve descripción: es un queso de 12-15 kg, cubierto con parafina cuando es cilíndrico, y envuelto en una película de plástico cuando está en forma de bloques. Tiene numerosos ojos irregulares, según la edad. Su sabor varía desde ligeramente ácido a fuertemente aromático o acre.

3.2 Forma:	1.	cilindro plano con lados convexos
	2.	bloque con base cuadrada

## 3.3 Dimensiones y pesos

Dimensiones:	1.	cilíndrica  diámetro: 35 cm altura: 11-15 cm
	2.	bloque: 36x36 x9-12 cm

Pesos:	1.	cilíndrica: 12-15 kg.
	2.	bloque: 12-15 kg

## 3.4 Corteza

Consistencia: dura, resiliente, seca (parafina); (sin corteza en película)

Aspecto: suave

Color: amarillo

## 3.5 Pasta

Textura: firme (para cortar), uniforme

Color: uniforme, entre amarilla claro y pajizo

## 3.6 Ojos

Distribución: uniformes y numerosos

Forma: irregular

---

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

Dimensiones: pequeños (entre el tamaño de una cabeza de alfiler y el de un grano de arroz)

Aspecto: en su mayoría, orificios mecánicos entre los granos primitivos de cuajada

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

	A	B	C	D
	Svecia	Svecia	Svecia	Svecia
		30%	50%	60%
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco %	45	30	50	60
Contenido máximo de humedad %	41	47	40	39
Contenido mínimo de extracto seco%	59	53	60	61

3.8 Otras características principales: sabor ligeramente láctico, y también suave y sazonado o acre (según la edad).

## 4. METODO DE FABRICACION

Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas.

Tratamiento térmico: se calienta el coágulo a 38-42°C

Procedimiento de fermentación: fermentación láctica.

Procedimiento de maduración: en almacenes secos durante más de 3 meses a temperaturas comprendidas entre 18 y 12°C.

Otras características principales: el coágulo se coloca en los moldes incluso con aire entre las partículas de coágulo y se sala (parcialmente). El salado final se hace 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 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 "Svecia".

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 y D en 3.7/3.8 puede denominarse "Svecia" a condición de que la denominación vaya acompañada de una indicación que corresponda al porcentaje de grasa, por ejemplo, Svecia 30%.

El queso con especias puede denominarse "Svecia", a condición de que el nombre vaya acompañado de la indicación "Con especias".

**-FIN DE LA NORMA-**