

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 PROVOLONE NSR 67.00.207: 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 PROVOLONE NSR 67.00.207:99**; De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN C-15-1968

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA EL QUESO PROVOLONE

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C-15-1968.

ICS 67.100.30

NSR 67.00.207:99

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 PROVOLONE

1. DENOMINACION DEL QUESO

Provolone

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 (ternera, cordera, cabrito, en líquido o en pasta) u otras enzimas coagulantes adecuadas
- cloruro sódico

Adiciones facultativas

- humo y extracto de humo, (acuosos)¹
- hexametilentetramina, máx. 25 mg/kg de queso expresados como formaldehído
- cloruro cálcico, máx. 200 mg/kg de la leche empleada
- enzimas inocuas y adecuadas para favorecer la producción del sabor.

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

El Provolone es un queso de “pasta filata” que se emplea como queso de mesa o para rallar y puede consumirse fresco o envejecido.

3.2 Forma: varias**3.3 Dimensiones y Pesos: varios****3.4 Corteza**

Aspecto: corrientemente cubierto con grasa vegetal y/o aceite, parafina y/o película de plástico

Color: corteza de color natural de amarillo a pardo

3.5 Pasta

Textura; fibrosa o suave

Color blanco a amarillo pajizo

3.6 Ojos: se permiten unos pocos ojos y grietas**3.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 45%****3.8 Contenido máximo de humedad:**

47% para queso sin ahumar

45% para queso ahumado

3.9 Contenido mínimo de extracto seco:

53% para queso sin ahumar

55% para queso ahumado

3.10 Otras características principales: sabor dulzaino, mantecoso después de madurar 2 a 3 meses, sabor fuerte o picante después de envejecer cuando se emplea cuajo de cabrito.**4. METODO DE FABRICACION**

Método de coagulación: cuajo de ternera para “cuajada dulce” y cuajo de cordero o cabrito para “queso fuerte”, u otras enzimas coagulantes adecuadas.

Tratamiento térmico del coagulo: se coloca la cuajada en agua caliente o en suero caliente y se amasa y estira hasta que está suave y libre de grumos.

Procedimiento de fermentación: la leche se somete a la acción de ácido láctico producido por bacterias presentes en la leche o añadidas como iniciadoras a la misma. Después de alcanzar el período de maduración propiamente dicho, se añade cuajo u otra enzima adecuada para coagular la leche.

Procedimiento de maduración: se corta la cuajada coagulada, se agita y se calienta para favorecer y regular la separación del suero y la cuajada. Se escurre el suero, se homogeniza y se corta, se introduce en agua caliente y se amasa y estira hasta que está suave y libre de grumos. Se corta después la cuajada y se coloca en moldes. Durante el moldeo, la superficie se mantiene caliente para tapar conveniente la superficie. La cuajada moldeada se introduce en agua fría antes del salado para que adquiera firmeza.

Otras características principales: el queso se sala por inmersión en salmuera, Algunas formas pueden sujetarse con bramantes antes de secar. La superficie puede tratarse con parafina o con cera. El queso puede ahumarse.

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

Unicamente el queso que cumpla las disposiciones de esta Norma podrá denominarse “Provolone”. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del numeral 4 de la NSR 67.00.185:99, “Norma para el Queso”.

¹ Aprobado temporalmente por el Codex Alimentarius.

- FIN DE LA NORMA -

2° 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.