

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: **COTTAGE CHEESE INCLUIDO EL COTTAGE CHEESE DE CREMA NSR 67.00.208:99**; 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: **COTTAGE CHEESE, INCLUIDO EL COTTAGE CHEESE DE CREMA NSR 67.00.208:99**; De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA**

**NSR CODEX STAN C-16-1968**

**SALVADOREÑA**

**CONACYT**

---

**NORMA PARA EL “COTTAGE CHEESE” INCLUIDO EL “COTTAGE CHEESE” DE CREMA**

---

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C-16-1968.

ICS 67.100.30

NSR 67.00.208:99

---

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 “COTTAGE CHEESE”, INCLUIDO “COTTAGE CHEESE” DE CREMA**

**1. DENOMINACION DEL QUESO**

“Cottage cheese”, o en el caso de queso que se adapte a los requisitos adicionales consiguientes. “Cottage cheese” de crema.

**2. MATERIAS PRIMAS**

## 2.1 Clase de leche:

Leche de vaca desnatada pasteurizada

## 2.2 Adiciones autorizadas

- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y aroma (fermentos lácticos)
- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- cloruro sódico
- cloruro cálcico, máx. 200 mg/kg de la leche empleada
- agua

## 2.3 Mezcla para formación de crema para “cottage cheese” de crema que tiene que pasteurizarse y puede contener:

## 2.3.1 Ingredientes lácteos

- nata
- leche desnatada
- leche condensada <sup>1</sup>
- leche seca no grasa <sup>1</sup>
- proteína de leche seca <sup>1</sup>

## 2.3.2 otras adiciones permitidas

- cultivos de bacterias inocuas de ácido láctico y aroma (fermentos lácticos)
- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- cloruro sódico
- ácido láctico
- ácido cítrico
- ácido fosfórico
- ácido clorhídrico
- glucono-delta-lactona, dosis máxima 10 g/kg
- caseinato sódico <sup>1</sup>
- caseinato amónico <sup>1</sup>
- caseinato cálcico <sup>1</sup>
- caseinato potásico <sup>1</sup>

ingredientes estabilizadores como sigue: <sup>2</sup>

- de algarrobo
- goma guar
- goma karaya <sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> El peso de los sólidos añadidos, (incluidos los enumerados en la sección 2.3.2 no deberá exceder, solos o mezclados, de 30 g/kg de la mezcla para la formación de crema.

- goma tragacanto <sup>4</sup>
- sulfato cálcico
- carragenina o sus sales
- furcellerano o sus sales
- gelatina
- lecitina
- ácido algínico o sus sales
- éster de propilenglicol del ácido algínico <sup>3</sup>
- carboximetilcelulosa sódica
- soporte para estabilizador como sigue: <sup>2</sup>
- azúcar
- dextrosa
- sólidos de jarabe de maíz
- derivina
- glicerina
- 1,2-propilenglicol

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

- 3.1 Tipo: una cuajada blanda sin madurar, coagulada por ácido que tiene partículas de coágulo discretas de tamaño relativamente uniforme y en el caso de “cottage cheese” de crema, cubierto con una mezcla para formación de crema.
- 3.2 Forma (dimensiones de la cuajada: gránulos individuales, de tamaño relativamente uniforme, de 3.12 mm, aproximadamente según que se desee cuajada de tipo pequeño o grande
- 3.3 Dimensiones y Pesos: se vende en recipientes de capacidad variable
- 3.4 Corteza: ninguna
- 3.5 Pasta
- Textura: gránulos blandos o, en el caso de “cottage cheese” de crema, blanda
- Color: blanco natural sin color añadido o, en el caso de “cottage cheese” de crema, blanco natural a crema claro sin color añadido.
- 3.6 Ojos: ninguno

---

<sup>1</sup> El peso de los sólidos añadidos, (incluidos los enumerados en la sección 2.3.2 no deberá exceder, solos o mezclados, de 30 g/kg de la mezcla para la formación de crema).

<sup>2</sup> Sólidos añadidos por los ingredientes estabilizadores, que posiblemente incluyen el soporte, no deben exceder de 0,5% en peso de la mezcla de formación de crema.

<sup>3</sup> Aprobado temporalmente por el Codex Alimentarius.

<sup>4</sup> Sujeto a aprobación por el Codex Alimentarius.

3.7 Contenido mínimo de grasa del producto:

“cottage cheese”: ninguno

“cottage cheese” de crema 4%

3.8 Contenido máximo de humedad: 80%

3.9 Otras características principales: el sabor es de blando a suave, típico de un producto lácteo fermentado con bacterias productoras de ácido láctico y aroma; se vende como queso fresco sin curar.

#### 4. METODO DE FABRICACION

Método de coagulación: la coagulación se produce por la acción de bacterias lácticas con o sin adición de una pequeña cantidad de una enzima coagulante.

Otras características principales

La cuajada se corta en cubos de 7-15 mm, aproximadamente, según que se desee una cuajada de tipo pequeño o grande;

Durante la cocción, se agita la cuajada lentamente y con suavidad para evitar alterar los cubos y para producir la pasta y textura deseados.

Después de la cocción, se lava la cuajada con agua para eliminar el exceso de ácido. Luego se escurre la cuajada. Puede añadirse sal a la cuajada terminada o, en el caso del “cottage cheese” de crema, a la mezcla para la formación de crema.

En el caso de “cottage cheese” de crema, se añade suficiente mezcla para formación de crema y se mezcla con las partículas de cuajada para satisfacer los requisitos de contenido mínimo de grasa, y sin pasar del contenido máximo de humedad del producto terminado.

#### 5. TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

Toma de muestras: se toma la muestra de recipientes a granel (mínimo 2 kg) agitando a fondo el contenido de modo que sean accesibles todas las porciones del queso y se mezclen uniformemente. Quitar las porciones con una cuchara para llenar un recipiente de unos 500 gramos. Cerrar bien: colocar inmediatamente en lugar refrigerado. Para los recipientes de tamaño para el consumidor, pueden usarse una o más unidades de un litro o menos, para obtener una muestra de 500 gramos.

#### 6. MARCADO Y ETIQUETADO

Únicamente el queso que cumpla las disposiciones de esta norma podrá denominarse “Cottage cheese” o “Cottage cheese de crema”, según sea apropiado. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del numeral 4 de la NSR 67.00.185:99. “Norma para el Queso.

La etiqueta puede llevar una indicación aconsejando guardar el producto en lugar frío.

- FIN DE LA NORMA -