

MINISTERIO DE ECONOMÍA

RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No. 659.-

San Salvador, 30 de agosto 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 DE NATA (CREMA) (RAHMFRISCHKASE) NSR 67.00.223.99; 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 DE NATA (CREMA) (RAHMFRISCHKASE) NSR 67.00.223.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN C 31-1973

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA EL QUESO DE NATA (CREMA) (RAHMFRISCHKÄSE)

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C 31-1973

ICS 67.100.30

NSR 67.00.223:99

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

1. DENOMINACION DEL QUESO

Queso de Nata (crema), Rahmfrischkäse, o cualesquiera otras traducciones

2. MATERIAS PRIMAS

2.1 TIPOS DE LECHE

Leche de vaca y nata (crema) pasteurizadas.

2.2 ADICIONES AUTORIZADAS

Adiciones necesarias:

- Bacterias inocuas productoras de ácido láctico y aroma (fermentos lácticos)
- Cloruro sódico

Adiciones facultativas

- Cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas
- Gomas Vegetales
 - Carragenina
 - Goma Guar
 - Goma Karaya
 - Goma de Algarrobo
 - Goma de Tragacanto
 - Goma Xanthan

Otros agentes espesantes:

- Algin (alginatos de amonio, calcio, potasio y sodio)
- Gelatina
- Pectinas
- Alginato de propilenglicol

El peso total de las Adiciones facultativas enumeradas arriba no debe exceder de 5 g/kg del peso del queso terminado.

3. CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO

Tipo: Queso sin curar

Consistencia: Blanda, extendible

Breve descripción: Un queso blando sin madurar, con un sabor ácido o cremoso suave y aroma típico de un producto lácteo cultivado con bacterias productoras de ácido láctico y aroma. Se extiende y mezcla fácilmente con otros alimentos.

Forma: varias - No hay limitaciones en cuanto a forma o tipo de envase.

Dimensiones y pesos: Varios

Corteza: Ninguna blanda

Pasta

Textura: Suave a ligeramente escamosa

Color: Blanco a crema claro

Ojos: Ninguno

Contenido mínimo de grasa y máximo de humedad:

	A	B	C
	Queso de nata (crema)	Queso de nata (crema) 28%	Queso de nata (crema) 24%
Contenido mínimo de grasa%	33	28	24
Contenido mínimo de grasa de la leche en el extracto seco%	70	60	60
Contenido máximo de humedad%	55	58	62
Contenido mínimo de extracto seco%	45	42	38

4 METODO DE FABRICACION

Método de coagulación: Coagulación con ácido láctico o sin ayuda de enzimas coagulantes.

Tratamiento térmico: La masa coagulada puede calentarse antes de quitar el suero.

La cuajada puede después calentarse antes del envasado.

Procedimiento de fermentación: La única fermentación conveniente en este producto es la fermentación láctica, empleada en la coagulación y el desarrollo de aroma y sabor por las bacterias asociadas productoras de aroma.

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 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 sin curar que satisfaga las disposiciones de esta norma podrá designarse "Queso de nata (crema)", "Cream cheese", "Rahmfrischkäse", "Fromage frais à la crème". El etiquetado del queso de nata (crema) deberá satisfacer el Artículo 4 de la Norma A-6 de la FAO/OMS, "Norma General para el Queso".

Cuando el queso contenga uno de los aditivos facultativos enumerados en las subsecciones 3.2.2.2 y 3.2.2.3, la etiqueta deberá llevar la declaración "añadido" o "con adición de..." Rellenándose el espacio en blanco con la palabra o palabras "goma vegetal" o el nombre apropiado o cualquier combinación de dos o más de éstas, según corresponda.

Los quesos mencionados en la sección 4.7, B y C, podrán designarse "Queso de nata (crema)", "Cream cheese", "Rahmfrischkäse", "Fromage frais à la crème", siempre que la denominación vaya acompañada de un prefijo o sufijo correspondiente al porcentaje de grasa, por ejemplo, Queso de nata (crema) 28%.

- FIN DE LA NORMA -