

ACUERDO No. 657.

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 LEIDSE (LEYDEN) NSR 67.00.221.99; 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 LEIDSE (LEYDEN) NSR 67.00.221.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA SALVADOREÑA CONACYT

**NORMA PARA EL QUESO LEIDSE (LEYDEN)
1972**

NSR CODEX STAN C29-

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C29-1972.

ICS 67.100.30

NSR 67.00.221:99.

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: 225-6225; e-mail:info@ns.conacyt.gob.sv.

Derechos Reservados.

1. DESIGNACION DEL QUESO.

Leidse (Leyden)

2. MATERIAS PRIMAS

2.1 TIPO DE LECHE:

Leche de vaca.

2.2 ADICIONES AUTORIZADAS.

- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- cloruro sódico.
- semillas de comino
- cloruro cálcico, max. 200 mg/kg de la leche empleada
- nitrato de sodio y potasio, max. 50 mg/kg de queso solos o mezclados.
- bija y beta-caroteno, max. 300 mg/kg de queso
- Agua

3. PRINCIPALES CARACTERISTICAS DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO

3.1 TIPO

Consistencia: dura

Breve descripción: un queso coagulado con cuajo, duro, adicionado de cominos, con un aroma pronunciado; normalmente no se consume antes que tenga ocho semanas; apto para rallar cuando tiene más de 9 meses.

3.2 FORMA

Cilíndrica, con lados ligeramente convexos, que forman ángulos agudos en el fondo y en la parte superior; la relación de altura/diámetro varía de 1/3 a 1/2.

Bloqueo plano, no rectangular

3.3 DIMENSIONES Y PESOS

Forma	Relación altura/diámetro	Peso (Mínimo)
Cilíndrica	varía de 1/3 a 1/2	3kg
Bloque	—	6kg
plano		

3.4 CORTEZA

Consistencia: dura

Aspecto: seco, frecuentemente revestido con cera, plástico, una película de aceite vegetal o un pigmento rojopardo, algunas veces una de las superficies lleva impresas dos llaves cruzadas.

Color: pintado de amarillo claro o rojo-pardo.

3.5 PASTA

Textura: firme, adecuado para cortar y rallar

Color: amarillo verdoso

Ojos: Deben estar excluidos ojos gaseosos; aberturas mecánicas, pocas o ninguna

Contenido mínimo de grasa en extracto seco y máximo de humedad.

	Leydse 40%	Leydse 20%
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco	40	20
Contenido máximo de humedad	41	48
Contenido mínimo de extracto seco	59	52

Otras características principales: la presencia de semilla de comino es característica para el queso Leyden.

4. METODO DE FABRICACION.

Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas; adición de un fermento láctico.

Tratamiento térmico

Tratamiento térmico de la leche: la leche puede estar cruda o pasteurizada a 72°C como máximo, durante 15 segundos (o un tratamiento térmico equivalente para pasteurización).

Tratamiento térmico del coágulo: el coágulo se calienta con o sin adición de agua caliente.

Procedimiento de fermentación: principalmente ácido láctico.

Procedimiento de maduración: maduración durante al almacenamiento a una temperatura preferiblemente entre 10°C y 16°C.

Otras características principales

Tratamiento del coágulo: después de que se ha escurrido el suero y después de fermentación del coágulo seco, se muele el coágulo.

Adición de sal: aproximadamente 2-3% de sal añadida al coágulo molido: puede añadirse más sal salando en salmuera después de la fabricación.

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 7.2a) y 7.2.1, “Toma de muestras mediante corte de un trozo”. Para conseguir la necesaria representatividad en el caso del queso Leyden en la forma de un bloque plano, deberá prestarse especial atención-cuando se corta la lonja-a las proporciones de corteza, centro, etc.

Preparación de la Muestra: de acuerdo con la Norma B-1 de la FAO/OMS, “Métodos para la Toma de Muestras de Leche y Productos Lácteos”, párrafo 7.4, “Tratamiento de muestras”.

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 satisfaga las disposiciones de esta norma podrá designarse “Leidse 40%” (Leiden) 40+) o “Leidse “ 20% “ (Leiden 20+) según corresponda, y deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A-6 de la FAO/OMS “ Norma General para el Queso”.

- FIN DE LA NORMA -

2º 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.