

MINISTERIO DE ECONOMÍA

RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No. 658.-

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 FRIESE (FRISIAN) NSR 67.00.222.99**; 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 FRIESE (FRISIAN) NSR 67.00.222.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN C30-1972

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA EL QUESO FRIESE (FRISIAN)

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C30-1972

ICS 67.100-30

NSR 67.00.222:99

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 SALVADOREÑA

NSR 67.00.222:99

1. DESIGNACION DEL QUESO

Friese (Frisian)

2. MATERIAS PRIMAS

2.1 Tipo de Leche:

Leche de Vaca

2.2 ADICIONES AUTORIZADAS

- Cultivos de bacterias inocuas productores de ácido láctico (fermentos lácticos)
- Cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas.
- Cloruro sódico.
- Clavos.
- Semillas de comino.
- Cloruro cálcico. máx. 200 mg/kg de la leche empleada.
- Nitrato de sodio y potasio, máx. 50 mg/kg de queso, sólo o mezclados.
- Bija y beta-caroteno, máx. 300 mg/kg de queso.
- Agua.

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

Consistencia: Dura

Breve descripción: Un queso duro coagulado con cuajo condimentado con clavo al que puede añadirse algunas semillas de comino, con aroma pronunciado; normalmente no se consume antes de que tenga ocho semanas; apto para rallar cuando tiene más de 9 meses.

Forma:

Cilíndrica; el lado vertical forma un ángulo agudo en el fondo y está redondeado en la parte superior;

Bloque plano, no rectangular.

Dimensiones y pesos

Forma	Dimensiones	Peso
Cilíndrica	Altura y diámetro variables	3kg mínimo
Bloque plano		6kg mínimo

Corteza

Consistencia: Dura

Aspecto: Seco, frecuentemente revestido con cera, plástico o una película de aceite vegetal.

Color: Entre amarillento y amarillo verdoso

Pasta

Textura: Firme, adecuado para cortar y rallar

Color: Amarillo-verdoso, algo más oscuro a veces alrededor de los clavos.

Ojos: No debe haber ojos gaseosos, aberturas mecánicas pocas a ninguna.

Contenidos mínimos de grasa en el extracto seco y máximo de humedad.

	Friese 40%	Friese 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 clavos es característica del queso Frisian; algunas veces se añade también semillas de comino.

4. METODO DE FABRICACION

Método de coagulación: Cuajo u otras enzima coagulates 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 el almacenamiento a una temperatura preferiblemente 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 7.2 a) y 7.2.1, “Toma de muestras mediante corte de un trozo”. Para conseguir la necesaria representatividad en el caso del queso Friese 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 “Friese 40%” (Frisian 40+) o “Friese 20% (Frisian 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 DE ECONOMIA.