

San Salvador, 8 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: QUESO CHESHIRE NSR 67.00.200.99; 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 CHESHIRE NSR 67.00.200.99. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN C-8-1967

NORMA PARA EL QUESO CHESHIRE

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C-8-1967

ICS 67.100.30

NSR 67.00.200:99

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 67.00.200:99

1. DENOMINACION DEL QUESO

Cheshire

2. MATERIAS PRIMAS

- 2.1 Clase de leche utilizada:
leche de vaca
- 2.2 Adiciones Autorizadas
Adiciones necesarias
- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
 - cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas.
 - cloruro de sodio
- Adiciones facultativas
- cloruro de calcio, máx. 200 mg/kg de la leche utilizada
 - bija (achiote)¹ y beta-caroteno, solos o mezclados, max. 600 mg/kg de queso
 - ácido sórbico o sus sales de sodio o potasio, máx. 1000 mg/kg.

3. CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO

- 3.1 Tipo (consistencia): duro
- 3.2 Forma: cilíndrica o en bloque (forma de cubo)
- 3.3 Dimensiones y pesos
- 3.3.1 Dimensiones
1. Cilíndrica
- diámetro: 5-12 pulgadas (13-31 cm)
altura: 414-12 pulgadas (12-31) cm)
2. bloque: 14x11x614 pulgadas (36x28x17cm)
3. otros: 14x514x414 pulgadas (36x14x12 cm)
- 3.3.2 Pesos:
1. cilíndrico: 7-50 libras (3,2-22,7 kg)
2. bloque: 40 libras (18,2 kg)
3. otros: 10 libras (4,6 kg) y menos de 7 libras (3,2 kg (queso miniatura)
- 3.4 Corteza
- Consistencia: dura
- Aspecto: liso:, algunas veces se envasa en tela y se recubre de cera o plástico
- Color: incoloro o de un tono paja pálido a paja oscuro hasta un color anaranjado: el queso sin corteza puede ir cubierto de una película flexible cerrada herméticamente.
- 3.5 Pasta
- Textura: firme limpia, granular y suave

1 Aprobada temporalmente por el Codex Alimentarius.

Color: incoloro o de un tono uniforme paja pálido a paja oscuro hasta un color anaranjado.

- 3.6 Ojos: exento de ojos debido a la formación de gas
- 3.7 Contenido mínimo de materia grasa en extracto seco: 48%
- 3.8 Contenido máximo de humedad: 44%
- 3.9 Contenido mínimo de extracto seco: 56%

Otras características principales: aroma puro, suave, ligeramente ácido: normalmente, el queso se consume después de 3 a 6 semanas, pero puede ser madurado. El queso miniatura puede venderse después de 2 a 4 semanas.

4. METODO DE FABRICACION

Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas.

Tratamiento Térmico

Tratamiento térmico de la leche: la leche que se destina a la fabricación de queso, por lo regular se trata térmicamente a una temperatura de 154°F (67,8°C) durante 15 segundos, pero algunas veces en la práctica se efectúa una pasteurización completa, a una temperatura de 161°F (71,7°C) durante 15 segundos.

Tratamiento térmico del coágulo: la cuajada se corta y se calienta a una temperatura de 88°F a 94°F, (31,1-34, 40°C).

Procedimiento de fermentación: se añade a la leche 1,0%-2,5% de fermentos lácticos, con objeto de obtener un período de maduración de 2 horas como máximo antes de añadir el cuajo.

Procedimiento de maduración: después de calentar la cuajada, ésta se remueve bien hasta obtener una acidez de 0,16-0,17%, expresada en ácido láctico. Se procede al desuere y la cuajada se corta en pequeños cubos, que se fraccionan periódicamente para dejar salir el suero hasta que su acidez, expresada en ácido láctico, sea de 0,60-0,65%. A continuación, la cuajada se muele, añadiéndose, 2,0-2,5% de sal aproximadamente, y después se mezcla y se moldea. Al pasar la cuajada de la tina al escurridor, la cuajada continua escurriendo y desarrolla su acidez. A los quesos, después de almacenados, se les da la vuelta, y, después de transcurridas de 2 a 3 semanas, pueden clasificarse y comercializarse a menos que se conserven para su maduración.

5. TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

Toma de muestras: de conformidad con la Norma de la FAO/OMS B-1-, "Métodos para la Toma de Muestras de Leche y Productos lácteos", cláusula 7.2. b) "Toma de muestras mediante una sonda", o, "cuando se trate de muestras de quesos pequeños, según las cláusulas 7.2 a) "Toma de muestras mediante corte de un trozo" o 7.2 c) "Utilización como muestra de un ejemplar entero de queso".

Determinación del contenido de materia grasa: según la Norma de la FAO/OMS, B-3, "Determinación del Contenido de Materia Grasa del Queso y de los Quesos Fundidos".

6. MARCADO Y ETIQUETADO

Únicamente el queso que cumpla las disposiciones de esta norma podrá denominarse "Cheshire". Deberá rotularse de conformidad con las correspondientes secciones del numeral 4 de la NSR 67.00.185:99, "Norma 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.