

# MINISTERIO DE ECONOMÍA

## RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No. 667.-

San Salvador, 31 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 HUSHALLSOST NSR 67.00.214:99**; 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 HUSHALLSOST NSR 67.00.214:99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA**

**NSR CODEX STAN C22-1969**

**SALVADOREÑA**

**CONACYT**

---

### NORMA PARA EL QUESO HUSHALLSOST

---

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C22-1969

ICS 67.100.30

NSR 67.00.214:99

---

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**

Hushállsost

**2. MATERIAS PRIMAS**

**2.1 CLASE DE LECHE:**

leche de vaca

## 2.2 ADICIONES AUTORIZADAS

### Adiciones necesarias

- cloruro sódico
- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
- cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas.

### Adiciones facultativas

- cloruro cálcico, max. 200 mg/kg de la leche empleada
- nitrato de sodio y de potasio, max. 50 mg/kg de queso
- bija y beta-caroteno, sólo o mezclados, max. 600 mg/kg de queso.
- agua
- semillas de alcaravea y clavo (para un variante con especias).

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

### Tipo

Consistencia: semi-dura

Breve descripción: queso cilíndrico pequeño con ojos irregulares, distribuidos uniformemente, consistencia suave, sabor suave, ligeramente ácido, listo para el consumo, normalmente, después de dos meses.

### Forma

Forma usual: cilíndrica

### Dimensiones y pesos

#### **Dimensiones usuales:**

- diámetro: 10-17 cm;
- altura: 5-15 cm

#### **Pesos usuales: 1-2 kg**

### Corteza

Consistencia: dura, resistente

Aspecto: seco (parafina)

Color: amarillo pajizo a amarillo

### Pasta

Textura: firme (para cortar), uniforme, ligeramente flexible

Color: uniforme, amarillo a pajizo

**Ojos**

Distribución: uniforme

Forma: irregular

Tamaño: del tamaño de una cabeza de alfiler al de un grano de arroz.

Límites para los contenidos de grasa en el extracto seco, de humedad y de extracto seco.

|                                                | A           | B                  | C                  |
|------------------------------------------------|-------------|--------------------|--------------------|
|                                                | Hushallsost | Hushallsost<br>50% | Hushallsost<br>55% |
| Contenido mínimo de grasa en el extracto seco% | 45          | 50                 | 55                 |
| Contenido máximo de humedad%                   | 46          | 44                 | 41                 |
| Contenido mínimo de extracto seco%             | 54          | 56                 | 59                 |

Otras características principales: suave, sabor ligeramente láctico.

**4. METODO DE FABRICACION**

Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas.

**Tratamiento térmico**

Tratamiento término de la leche: pasteurizada; la coagulación se hace a 30-32°C.

Tratamiento térmico del coágulo: 35-40°C.

**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, “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 que cumpla, las disposiciones de esta norma podrá denominarse “Hushállsost”. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A-6, FAO/OMS, “Norma General para el Queso”.

El queso mencionado en los apartados B y C de 4.7/4.8 puede denominarse “Hushállsost”, a condición de que la denominación vaya acompañada de una indicación que corresponda al porcentaje de grasa mínimo en el extracto seco, por ejemplo, “Hushállsost 55%”.

El queso con especias podrá denominarse “Hushállsost”, a condición de que la denominación vaya acompañada de la indicación “con especias”.

- FIN DE LA NORMA -

2°.- 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.