

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 HARZER KASE NSR 67.00.212:99**; 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 HARZER KASE NSR 67.00.212.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN C20-1969

NORMA PARA QUESO HARZER KÄSE

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C-20-1969

ICS 67.100.30

NSR 67.00.212:99

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

Harzer Käse (sinónimo: Mainzer Käse)

2. MATERIAS PRIMAS

2.1 CLASE DE LECHE:

Leche de vaca desnatada, pasteurizada

2.2 ADICIONES AUTORIZADAS

Adiciones necesarias:

- a) cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos) y cultivos de *Bacterium linens*
- b) cloruro de sodio
- c) bicarbonato sódico (NAHCO3) y carbonato cálcico (CaCO3) para añadir a la cuajada ácida escurrida (quark): máx 30 g/kg de cuajada ácida.

Adiciones facultativas: semillas de comino

3. CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO

Tipo

Consistencia: blanda

Breve descripción: queso de cuajada ácida madurado que tiene un sabor picante y una superficie cubierta de manchas.

Forma: varias

Dimensiones y pesos

Dimensiones: varias

Pesos: 25 a 250 g

Corteza

Consistencia: blanda

Aspecto: suave, con manchas

Color: amarillento a amarillo rojizo

Pasta

Textura: flexible, firme

Color: de blanquecino a ligeramente amarillento

Ojos: ninguno

Contenido de grasa en el extracto seco: entre 0% y 10%

Contenido máximo de humedad: 68%

Contenido mínimo de extracto seco: 32%

Otras características principales: sabor: el sabor típico se origina mediante maduración con bacterias productoras de manchas rojas y amarillas.

4. METODO DE FABRICACION

Método de coagulación: ácido láctico

Tratamiento térmico

Tratamiento térmico de la leche: véase 2.1

Tratamiento térmico del coágulo: escaldado hasta que se obtiene cuajada ácida escurrida.

Procedimiento de fermentación: la cuajada ácida escurrida se pone en sacos o telas y se comprime para separar el suero. Se usan también para este fin tambores de escurrido especiales.

Procedimiento de maduración: la cuajada ácida escurrida se mezcla con bicarbonato sódico, carbonato cálcico y cloruro sódico (según se indica en 2.2.1), se moldea, se inocula con bacterias productoras de manchas rojas y amarillas y se madura previamente durante unos 3 días, a temperaturas comprendidas entre 16 y 22°C, y a una humedad relativa muy alta. La maduración dura de 5 a 15 días, según las condiciones de almacenamiento.

Otras características principales

Envasado: papel pergamino, materiales de envolver de hidrato de celulosa o análogos. Se ponen varios quesos de 25-250 g cada uno, en cajas o cartones que contienen 1,5-3 kg.

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", cláusula 7.2 c), "Utilización como muestra de un ejemplo entero 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 "Harzer Käse" o "Mainzer Kase". Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma A-6, FAO/OMS.

- 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.

ACUERDO No. 669.

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 DE SUERO NSR 67.00.211:99**; 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 DE SUERO NSR 67.00.211.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN C19-1969

NORMA PARA EL QUESO DE SUERO

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C-20-1969

ICS 67.100.30

NSR 67.00.211:99

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 DE SUERO

Gudbrandsdalsost

2. MATERIAS PRIMAS

Clase de leche: una mezcla de suero de leche de vaca, leche de vaca y leche de cabra equivalente a un mínimo de 1 litro de leche de cabra por kg de Gudbranddalsost

Adiciones autorizadas: ácido sórbico o sus sales de sodio o potasio, hasta 1000 mg/kg en el producto final