

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

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

Consistencia: semi-dura

Breve descripción: es un queso de suero de nata, listo para el consumo tan pronto como se fabrica. Tiene sabor suave y dulce con aroma de leche de cabra

Forma: bloque rectangular

Dimensiones y pesos

Dimensiones: varias

Pesos: 0,225 kg a 4 kg

Peso usual: 1 kg

Corteza

Consistencia: semi-dura (como el interior)

Aspecto: seco, col o sin cera o película de plástico

Color: pardo claro a pardo

Pasta

Textura: semi-duro, adecuado para ser cortado

Color: pardo claro a pardo

Ojos: ninguno

Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 35%

Contenido mínimo de extracto seco: 80% (el contenido de extracto seco incluye lactosa como hidrato).

4. METODO DE FABRICACION

Tratamiento térmico: Una mezcla normalizada de suero, leche y crema se evapora en un evaporador de vacío a una temperatura de 40-60°C, hasta aproximadamente el 50% de extracto seco. Se produce una nueva concentración en el evaporador que, por regla general, funciona en vacío a una temperatura de 70-80°C, seguida de un tratamiento térmico final a presión atmosférica, o ligeramente superior, a una temperatura de 105°C, aproximadamente.

Moldeo de conformación: Después de la concentración final, el queso de suero se enfría a una temperatura de 80°C, aproximadamente, y se moldea, dándosele la forma de bloques rectangulares.

Otras características principales: No se produce fermentación ni maduración.

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".

6. MARCADO Y ETIQUETADO

Únicamente el queso que cumpla las disposiciones de esta Norma podrá denominarse "Gudbrandsdalsost". Deberá etiquetarse de acuerdo con la Norma A-7, FAO/OMS, para los Quesos de suero. El queso Gudbrandsdalsost no producido en el país de origen, deberá marcarse con el nombre del país productor, incluso cuando se venda en el mercado nacional.

- FIN DE LA NORMA -

2º.- El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir el día de su publicación en el Diario Oficial.- COMUNIQUESE. (Rubricado por el señor Presidente de la República).
MIGUEL E. LACAYO, MINISTRO.