

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 FYNBO NSR 67.00.217.99; 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:

1º APRUEBASE la Norma Salvadoreña Recomendada: QUESO FYNBO NSR 67.00.217.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN C25-1971

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA EL QUESO FYNBO

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C25-1971

ICS 67.100.30

NSR 67.00.217:99

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

Fynbo

2. MATERIAS PRIMAS

2.1 CLASE DE LECHE:

leche de vaca

2.2 ADICIONES AUTORIZADAS

Adiciones necesarias:

- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico

-
- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
 - cloruro sódico

Adiciones facultativas:

- cloruro cálcico, máx. 200 mg/kg de la leche empleada
- nitrato de sodio y potasio, max. 50 mg/kg de queso
- bija y beta-caroteno, solos o mezclados, máx. 600 mg/kg de queso
- agua

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

Consistencia: semidura a dura

Breve descripción: número limitado de ojos, distribuidos uniformemente; suave y sazonado de sabor y olor.

Forma: cilíndrica con lados convexos ligeramente curvados hacia la parte superior plana y la parte inferior.

Dimensiones y pesos

Dimensiones: proporción entre altura y diámetro entre 1:4 y 1:3. En el queso “Mini Fynbo” aproximadamente 1:2.

Pesos:

4-15 kg

“Mini Fynbo” 0,2-1,5 kg.

Corteza

Consistencia: dura

Aspecto: seco, puede revestirse con cera o revestimiento plástico

Color: amarillo

Pasta

Textura: firme, adecuado para cortar

Color: amarillo

Ojos

Distribución: pocos, uniformemente distribuidos

Forma: redonda

Tamaño: entre el de un guisante el de una cereza

Aspecto: suave

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

	A	B	C
	Fynbo	Fynbo 30%	“Mini-Fynbo”
Contenido mínimo de grasa en el extracto seco %	45	30	45
Contenido máximo de humedad %	45	52	47
Contenido mínimo de extracto seco %	55	48	53

Otras características principales: El queso Fynbo no suele exportarse ni venderse a los consumidores antes de que tenga por lo menos seis semanas. El “Mini-Fynbo” no suele exportarse ni venderse antes de que tenga por lo menos cuatro semanas.

4. METODO DE FABRICACION

Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas; adición de un fermento láctico.

Tratamiento térmico del coágulo: ligeramente calentado después de cortar; ligeramente prepresado en la tina de queso, prensado en moldes.

Procedimiento de fermentación: fermentación láctica.

Procedimiento de maduración: húmeda a seca, a una temperatura entre 10 y 20° C; lavado frecuentemente para asegurar un buen exudado.

Otras características principales: salado, normalmente en salmuera.

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(b), “Toma de muestras mediante sonda”.

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

Únicamente el queso que cumpla las disposiciones de esta norma podrá denominarse “Fynbo”. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la Norma FAO/OMS A-6, “Norma General para el Queso”, con la salvedad de que el queso Fynbo no fabricado en el país de origen tendrá que marcarse con el nombre del país productor incluso si se vende en el mercado nacional.

El queso mencionado en B y C en 4.7/4.8 puede denominarse “Fynbo” a condición de que la denominación vaya acompañada de la calificación correspondiente de 30%, 45% o “Mini”, respectivamente.

-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.