

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: **QESO COULOMMIERS NSR 67.00.210.99; 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: **QESO COULOMMIERS NSR 67.00.210.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN C-18-1969

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA EL QESO COULOMMIERS

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C-18-1969.

ICS 67.100.30

NSR 67.00.210:99

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 PARA EL QUESO COULOMMIERS**1. DENOMINACION DEL QUESO**

Coulommiers

2. MATERIAS PRIMAS**2.1 Clase de leche:**

Leche de vaca

2.2 Adiciones autorizadas

- cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)
- mohos característicos de la variedad
- cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- cloruro sódico
- cloruro cálcico, máx. 200 mg/kg de la leche empleada
- bija¹ y beta-caroteno, sólo o mezclados, máx. 600 mg/kg de queso

3. CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO**3.1 Tipo**

Consistencia: queso blando

Breve descripción: tiene la forma de un cilindro plano, cuya superficie está cubierta con flora microbiana incluidas manchas de color naranja y rojo. La maduración se produce de la periferia al centro. La coagulación es una acción combinada de cuajo y ácido láctico.

3.2 Forma: cilindro plano**3.3 Dimensiones y pesos**

3.3.1 Dimensiones:	
diámetro:	12,5 a 15 cm
altura:	aprox. 2,5 cm

3.3.2 Peso: por lo menos 140 g de extracto seco por unidad, según se define en 3.3.1**3.4 Corteza**

Consistencia: flexible

Aspecto: mohos superficiales

Color: mohos blancos, algunas veces con manchas rojas o anaranjadas

¹ Aprobada temporalmente por el Codex Alimentarius.

3.5 Pasta

Textura: blanda

Color: amarillo crema a blanco

3.6 Ojos: ninguno o muy pocos

3.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 40%

3.8 Contenido máximo de humedad: 56%

3.9 Contenido mínimo de extracto seco: 44%.

4. METODO DE FABRICACION

Método de coagulación: ácido láctico y cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas.

Tratamiento térmico

Tratamiento térmico de la leche: la temperatura de la leche se aumenta hasta la temperatura de coagulación.

Tratamiento térmico del coágulo: ninguno

Procedimiento de fermentación: predominante fermentación láctica, desarrollo superficial de mohos seguido de proteolisis a partir de la superficie.

Procedimiento de maduración: el queso se almacena durante unas 2 semanas en la cámara de maduración a una temperatura próxima a los 14°C, seguida, posiblemente, de almacenamiento en un lugar frío.

Otras características principales: escurrido espontáneo-salado seco o salado 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”, cláusula 7.2 (c) “Utilización como muestra de un queso entero”. Para controlar los requisitos de composición, particularmente de los sólidos totales en cada pieza, debe tomarse una muestra compuesta de 7 piezas, como mínimo, elegidas al azar.

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”.

7. MARCADO Y ETIQUETADO

Unicamente el queso que cumpla las disposiciones de esta norma podrá denominarse “Coulommiers”. Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones apropiadas del Artículo 4 de la NSR 67.00.185:99, a excepción de que el queso Coulommiers no producido en el país de origen (Francia), deberá marcarse con el nombre del país productor, aunque se venda en el mercado nacional.

-FIN DE LA NORMA-