

ORGANO EJECUTIVO

MINISTERIO DE ECONOMÍA RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO N° 727

San Salvador, 8 de septiembre 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 FUNDIDO Y QUESO FUNDIDO PARA UNTAR O EXTENDER NSR 67.00.188:99**; 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 FUNDIDO Y QUESO FUNDIDO PARA UNTAR O EXTENDER NSR 67.00.188:99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN A-8b-1978

NORMA PARA EL “QUESO FUNDIDO” Y “QUESO FUNDIDO PARA UNTAR O EXTENDER”

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN A-8b-1978

ICS 67.100.30

NSR 67.00.188:99

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. DEFINICION

Se entiende por “queso fundido” y “queso fundido para untar o extender” los quesos obtenidos por molturación, mezcla, fusión y emulsión con tratamiento térmico y agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, con o sin la adición de componentes de leche y/u otros productos alimenticios de conformidad con el párrafo 2.

2. INGREDIENTES FACULTATIVOS

2.1 Nata (crema), mantequilla y/o grasa de mantequilla.

2.2 Otros productos lácteos distintos de los enumerados en 2.1 hasta un contenido máximo total del 5% de lactosa en el producto final.

2.3 Sal (cloruro de sodio)

2.4 Vinagre

2.5 Especies y otros aderezos vegetales en cantidad suficiente para caracterizar el producto.

2.6 Para los fines de aromatización del producto, podrán añadirse alimentos, excepto azúcares, convenientemente cocinados o preparados de otra forma, en cantidad suficiente para caracterizar el producto, a condición de que estas adiciones, calculadas con relación al extracto seco, no excedan de 1/6 del peso de los sólidos totales del producto terminado.

2.7 Cultivos de bacterias inocuas y enzimas.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Emulsionantes	Dosis máxima en el producto final
Sales de sodio, potasio y calcio de los ácidos monodi- y polifosfóricos	40 g/kg, solos o mezclados, calculados como sustancias
Sales de sodio, potasio o calcio del ácido cítrico	anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 9 g/kg calculados como fósforo.
Acido cítrico y/o ácido fosfórico con bicarbonato sódico y/o carbonato cálcico.	anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 9 g/kg calculados como fósforo.
	Acidificantes/reguladores del pH
Acido cítrico Acido Fosfórico	anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de
Acido acético Acido láctico	9 g/kg calculados como fósforo.
Hidrogenocarbonato sódico y/o carbonato cálcico	
	Colores
Bija ¹	600 mg/kg, solos o mezclados
Beta-caroteno	
Clorofila, incluida la clorofila de cobre Riboflavina Oleoresina de páprika Curcumina	Limitada por las buenas prácticas de fabricación (BPF)
	Sustancias conservadoras
Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio	3 g/kg solos o mezclados, expresados como ácidos
Acido propiónico y sus sales de sodio y calcio	3 g/kg solos o mezclados, expresados como ácidos
Nisina	12,5 mg de nisina pura por kg.

4. TRATAMIENTO TERMICO

Durante su fabricación, los productos que respondan a la definición de la Norma, deberán calentarse completamente a una temperatura de 70°C durante 30 segundos, o someterse a cualquier otra combinación equivalente o mayor de tiempo/temperatura.

5. DENOMINACION Y COMPOSICION

5.1 DENOMINACION

Los productos que satisfagan las disposiciones de esta Norma no podrán llevar la denominación de una variedad de queso junto con los nombres de “queso fundido” o “queso fundido para untar”, pero podrá mencionarse en la etiqueta el nombre de una variedad de queso que dé al producto un sabor característico (por ej.: “queso fundido con ___”)

5.2 COMPOSICION

El queso fundido y los quesos fundidos para untar deberán tener un contenido mínimo de extracto seco relacionado con el contenido mínimo declarado de grasa de leche en el extracto seco, como sigue:

Grasa de leche en el extracto seco %	Extracto seco mínimo % Queso fundido	Queso fundido para untar
65	53	45
60	52	44
5	51	44
50	50	43
45	48	41
40	46	39
35	44	36

¹ Aprobación aplazada temporalmente con el Codex Alimentarius.

Grasa de leche en el extracto seco %	Extracto seco mínimo % Queso fundido	Queso fundido para untar
30	42	33
25	40	31
20	38	29
15	37	29
10	36	29
menos de 10	34	29

6. ROTULADO O ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 en la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

6.1 DENOMINACION DEL ALIMENTO

El nombre del producto deberá ser “Queso Fundido” o “Queso fundido para untar o extender” según los casos.

En el caso de que el “queso fundido” o el “queso fundido para untar” incluya especias o alimentos naturales, de acuerdo con los párrafos 2.5 y 2.6 respectivamente, el nombre del producto deberá ser el aplicable, según se indica más arriba, seguido del término “con...” llenando el espacio en blanco con el nombre común o corriente, o nombre de las especias o alimentos naturales empleados, por orden predominante de peso.

El contenido de materia grasa de la leche deberá declararse como grasa en el extracto seco en múltiplos de 5% (la cifra empleada será la del múltiplo de 5% inmediatamente inferior a la composición efectiva) y/o porcentaje por masa.

6.2 LISTA DE INGREDIENTES

Deberá declararse en la etiqueta, en orden decreciente de proporciones, la lista completa de los ingredientes, de conformidad con el párrafo 3.2 (c) en la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”

6.3 CONTENIDO NETO

El contenido neto, excepto cuando se trate de porciones individuales no destinadas a la venta por separado, deberá declararse en peso en el sistema métrico (unidades del “Sistema Internacional”) o avoirdupois, o en ambos sistemas, según se exija por el país en que se venda el producto.

6.4 NOMBRE Y DIRECCION

El nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto, deberán mencionarse excepto cuando se trate de porciones individuales no destinadas a la venta por separado, en cuyo caso podrá utilizarse una marca registrada u otra indicación del fabricante o vendedor.

6.5 PAIS DE FABRICACION

Deberá declararse el país de fabricación (únicamente para exportación).

6.6 ROTULADO DE LA FECHA

Se indicará claramente la fecha de duración mínima.

6.7 IDENTIFICACION DEL LOTE

Deberá marcarse cada envase de modo indeleble en clave o en claro, para poder identificar la fábrica productora y el lote.

7. METODOS DE 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”, párrafos 2 y 7.
Contenido de materia 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”.
Contenido de fósforo:	de acuerdo con la Norma B-12 de la FAO/OMS, “Determinación del Contenido de Fósforo en el Queso y en los Quesos Fundidos”.
Contenido de ácido cítrico:	de acuerdo con la Norma B-13 de la FAO/OMS, “Determinación del Contenido de Acido Cítrico en el Queso y en los Quesos Fundidos”.

-FIN DE LA NORMA-

2º 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 DE ECONOMIA.