

MINISTERIO DE ECONOMÍA

RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No. 713.-

San Salvador, 7 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 DANBO NSR 67.00.195:99; 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 DANBO NSR 67.00.195:99; De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT

NSR CODEX STAN C-3-1966

NORMA PARA EL QUESO DANBO

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C-3-1966.

ICS 67.100.30

NSR 67.00.195:99

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 DANBO**1. DENOMINACION DEL QUESO**

Danbo

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

Leche de vaca

2.2 Adiciones autorizadas**2.2.1 Adiciones necesarias**

Cultivos de bacterias inocuas productora de ácido láctico (fermentos lácticos) cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas cloruro de sodio.

2.2.2 Adiciones facultativas

- cloruro de calcio, máx. 200 mg/kg de la leche utilizada
- bija (achiote)¹ y beta-caroteno, solos o mezclados, máx. 600 mg/kg de queso
- nitrato de sodio y de potasio, máx. 50 mg/kg de queso
- agua
- granos de comino

3. CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO**3.1 Tipo (consistencia):** semi-duro**3.2 Forma:** cuadrada plana**3.3 Dimensiones y pesos****3.3.1 Dimensiones:** el queso Danbo con un peso de 6 kg aproximadamente, tiene un lado de 25 cm aprox. Los quesos Danbo de otros pesos deberán tener las dimensiones en las mismas proporciones.**3.3.2 Pesos:** 6 kg aproximadamente, como mínimo**3.4 Corteza**

Consistencia: dura

Aspecto: seco, con o sin revestimiento de cera o plástico

Color: amarillento

3.5 Pasta

Textura: firme, puede cortarse fácilmente

Color: amarillento

3.6 Ojos

Distribución: de unos pocos a abundantes, distribuidos regularmente

Forma: redonda

Tamaño: como el de un guisante

Aspecto: liso

1 Aprobada temporalmente por el Codex Alimentarius.

3.7 Límites para el contenido de materia grasa en el extracto seco, el contenido de humedad y de extracto seco.

	A	B
	Danbo	Danbo 30%
Contenido mínimo de materia grasa del extracto seco, %	45	30
Contenido máximo de humedad, %	47	53
Contenido mínimo de extracto seco, %	53	47

3.8 Otras características principales: normalmente, el queso Danbo no se exporta ni se vende a los consumidores antes de que tenga por lo menos seis semanas de edad.

4. METODO DE FABRICACION

Método de coagulación (cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas): adición de fermentos lácticos.

Tratamiento térmico: se calienta ligeramente después de cortado.

Procedimiento de fermentación: principalmente láctica y ligeramente prepresado.

Procedimiento de maduración: húmedo, con un ligero desarrollo graso, a una temperatura que oscile preferiblemente entre 10° y 20°C.

Otras características principales: normalmente, se sala 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 Productos Lácteos”, cláusula 7.2 (b), “Toma de muestras mediante una sonda”; se hace referencia a las cláusulas 7.2.2.3 y 7.2.2.5

Determinación del contenido de materia grasa: se efectúa 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 “Danbo”. Deberá etiquetarse de conformidad con los correspondientes párrafos del Numeral 4 de la NSR 67.00.185:99, “Norma para el Queso”, con la excepción de que el queso Danbo que no se produzca en el país de origen (Dinamarca) deberá marcarse con el nombre del país productor, incluso cuando se venda en el mercado nacional.

El queso mencionado en la columna B de las secciones 3.7 y 3.8, podrá denominarse “Danbo” siempre que a esta denominación acompañe el sufijo “30%”. En la etiqueta deberá declararse la presencia de semillas de comino como parte de la denominación del queso.

- 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.