

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: **PREPARADOS A BASE DE QUESO FUNDIDO PROCESS (ED) CHEESE FOOD Y PROCESS (ED) CHEESE SPREAD NSR 67.00.189:99**; 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: **PREPARADOS A BASE DE QUESO FUNDIDO PROCESS (ED) CHEESE FOOD Y PROCESS (ED) CHEESE SPREAD NSR 67.00.189:99** De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN A-8c-1978

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA PREPARADOS A BASE DE QUESO FUNDIDO “PROCESS (ED) CHEESE FOOD” Y “PROCESS (ED) CHEESE SPREAD”

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

ICS 67.100.30

NSR 67.00.189:99

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

Los preparados a base de queso fundido se obtienen por molturación, mezcla, fusión y emulsión con tratamiento térmico y agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, con cualesquiera de los ingredientes o aditivos mencionados en los párrafos 2 y 3 infra.

2. INGREDIENTES FACULTATIVOS

2.1 Nata (crema), mantequilla, grasa de mantequilla y otros productos lácteos.

2.2 Sal (cloruro de sodio)

2.3 Vinagre.

- 2.4 Especies y otros aderezos vegetales en cantidad suficiente para caracterizar el producto.
- 2.5 Para los fines de aromatizar el producto, podrán añadirse alimentos 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.
- 2.6 Azúcares (cualquier materia edulcorante carbohidrado).
- 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 mono, di y polifosfóricos	40 g/kg, sólo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 9 g/kg calculados como fósforo.
Sales de sodio, potasio o calcio del ácido cítrico	40 g/kg, sólo o mezclados, calculados como sustancias 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	40 g/kg, sólo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 9 g/kg calculados como fósforo.
Acido cítrico	40 g/kg, sólo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 9 g/kg calculados como fósforo.
Acido fosfórico	40 g/kg, sólo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 9 g/kg calculados como fósforo.
Acido acético	40 g/kg, sólo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 9 g/kg calculados como fósforo.
Acido láctico	40 g/kg, sólo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 9 g/kg calculados como fósforo.
Hidrogenocarbonato sódico y/o carbonato cálcico	40 g/kg, sólo o mezclados, calculados como sustancias anhidras pero sin que los compuestos de fósforo añadidos excedan de 9 g/kg calculados como fósforo.
Bija	600 mg/kg sólo o mezclados
Beta-caroteno	600 mg/kg sólo o mezclados
Clorofila, incluida la clorofila de cobre, Rivo flavina, Oléoresina de páprika, Curcumina	Limitada por las buenas prácticas de fabricación (BPF)
Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio, o	3 g/kg sólo o mezclados, expresados como ácidos.
Acido propiónico y sus sales de sodio y calcio	3 g/kg sólo o mezclados, expresados como ácidos.
Nisina	12,5 mg de nisina pura por kg
Glutamato de sodio	Limitada las BPF

Otros aditivos

Emulsionantes	Dosis máxima en el producto final
Goma de árabiga	8 g/kg sólo o mezclados
Goma de algarrobo	
Goma Karaya	
Goma guar	
Goma de avena	
Goma de tragacanto	
Carragenano	
Goma xanthan	
Carboximetilcelulosa Sódica (goma de celulosa)	
Agar agar	
Mezclados Alginatos de sodio, potasio, calcio y amonio	
Alginato de propilenglico	
Pectina	
Gelatina	

4. TRATAMIENTO TERMICO

Durante su fabricación, los productos que respondan a la definición de la norma deberán calentarse completamente a una temperatura de 70° 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 podrán llevar la denominación de una variedad de queso junto con los nombres de preparación de queso fundido (“queso fundido para untar”), pero podrá mencionarse el nombre de una variedad de queso en la etiqueta junto a las declaraciones de la etiqueta exigidas en el párrafo 6.2.

5.2 COMPOSICION

Las preparaciones de queso fundido (el queso fundido y los quesos fundidos para untar) deberán tener un contenido mínimo declarado de grasa de leche en el extracto seco, como sigue:

Grasa de leche en el extracto seco %	Extracto seco mínimo %
65	45
60	44
55	44
50	43
45	41
40	39
35	36
30	33
25	31
20	29
15	29
10	29
Menos de 10	29

Por lo menos, 51% del extracto seco del producto terminado deberá proceder del queso.

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 será “preparado a base de queso fundido”, o, cuando la legislación nacional establezca una distinción entre “process (ed) cheese food” y “process (ed) cheese spread” deberán emplearse estos nombres.

En el caso de que los productos contengan especias o alimentos naturales, según se indica en los párrafos 2.4 y 2.5, el nombre del producto deberá ser el aplicable según se indica más arriba, seguido el término “con...” “llenándose el espacio en blanco con el nombre común o corriente, o nombres, de las especias o alimentos naturales empleados por orden predominante de peso.

El contenido de materia grasa de 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 en porcentaje por masa.

6.2 LISTA DE INGREDIENTES

Deberá declararse en la etiqueta la lista completa de ingredientes, por orden decreciente de proporciones, de acuerdo 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 Système International”) o avoirdupois, o en ambos sistema, según se exija por el país en que se venda el producto.

6.4 NOMBRE Y DIRECCION

El nombre y 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 cada podrá utilizarse una marca registrada u otra indicación del fabricante, importador o vendedor.

6.5 PAIS DE FABRICACION

Deberá declararse el nombre del 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 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 la 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 -

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.