

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 CHEDDAR NSR 67.00.193:99**; 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 CHEDDAR NSR 67.00.193:99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN C-1-1966

NORMA PARA EL QUESO CHEDDAR

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN C-1-1966

ICS 67.100.30

NSR 67.00.193:99

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 SALVADOREÑA

NRS 67.00.193:99

1. DEFINICION DEL QUESO

Cheddar

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 productoras de ácido láctico (fermentos lácticos)

- cuajo u otras enzimas coaguladas apropiadas
- cloruro de sodio

2.2.2 Adiciones facultativas

- cloruro de calcio, máx. 200 mg/kg de leche utilizada
- bija (achiote)¹ y beta caroteno, solos o en combinación, máx. 600 mg/kg de queso
- Ácido óbico y sus sales sodio y potasio, máx. 1.000 mg/kg expresados como ácido sórbico
- durante el proceso de fabricación, podrá añadirse un preparado de enzimas inocuas y adecuadas de origen animal o vegetal, capaz de facilitar el curado o el desarrollo del aroma del queso Cheddar, en una cantidad tal que el peso del extracto seco de dicho preparado no exceda de 1000 mg/kg de la leche utilizada.

3. CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO

Tipo (consistencia): queso duro prensado

Forma: cilindro o bloque (en forma de cubo)

Dimensiones y pesos: diversos

Corteza

Consistencia: dura

Aspecto: liso, puede recubrirse de cera o envolverse en tela

Color: de paja pálido a paja oscuro hasta anaranjado; los bloques sin corteza pueden ir envueltos en una película flexible, cerrada herméticamente.

Pasta

Textura: firme, lisa y cerosa

Color: uniforme, de paja pálido o paja oscuro hasta anaranjado

Ojos: no debe presentar ojos debido a la formación de gas: sin ningún ojo, o algunos, hechos por procedimientos mecánicos.

Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 48%

Contenido máximo de humedad: 39%

Contenido mínimo de extracto seco: 61%

Otras características principales: normalmente, se consume blando con una edad de tres meses, o se deja madurar hasta doce meses o más. El aroma es el típico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte, así como también típico de la maduración regulada por las bacterias productoras de ácido láctico.

4. METODO DE FABRICACION

Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas

Tratamiento térmico

Tratamiento térmico de la leche: la leche que se usa para la fabricación del queso puede ser cruda, tratada térmicamente o pasteurizada a una temperatura de 161°F (71,7°C) durante 15 segundos.

Tratamiento térmico del coágulo: a continuación, la cuajada se corta y se calienta a una temperatura de 100-106°F(37,50 - 40°C), según la esté.

Procedimiento de fermentación: se añade a la leche de 1,0 a 2,5% de fermentos lácticos, para dejar un período de maduración de hasta dos horas, antes de añadir el cuajo.

Procedimiento de maduración: después de calentar la cuajada, ésta se remueve hasta que se desarrolla una ligera acidez, normalmente de 0,18 o 0,19%, expresada en ácido láctico.

Se vierte el suero y se continua el proceso de “cheddarización (que puede efectuarse en un recipiente separado), y durante el cual la cuajada se corta en bloques a los que se les da la vuelta y se amontonan progresivamente. Durante este proceso, la cuajada se mantiene caliente y el suero se vierte, lo que, unido al desarrollo de la acidez, hace que la cuajada se haga más compacta, lisa y elástica. Cuando se obtiene una acidez sustancial, que puede llegar hasta 0,90%, expresado en ácido láctico, se procede a la fragmentación de la cuajada. Se añade a la cuajada de 2,0 a 2,5% de la sal aproximadamente, para obtener en el queso de 1,5 a 1,8%.

A continuación, la cuajada se mezcla y se moldea. Los quesos se almacenan y posteriormente se clasifican. Pueden dejarse madurar en el almacén de 3 a 12 meses, según la temperatura del almacén y el grado de madurez requerido.

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, “Toma de muestras de queso”.

Determinación del 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”.

6. ROTULADO O ETIQUETADO

Unicamente el queso que cumpla las disposiciones de esta Norma podrá denominarse “Cheddar”. Deberá etiquetarse de conformidad con los correspondientes secciones del numeral 4 de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.185:99 “Norma para el Queso”.

1 Aprobada temporalmente por el Codex Alimentarius.

- FIN DE LA NORMA -