

MINISTERIO DE ECONOMÍA
RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No. 433.-

San Salvador, 19 de abril de 2005

EL ÓRGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMÍA,

Vista la solicitud del Ingeniero CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA, Director Ejecutivo del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, contraída a que se apruebe la NORMA SALVADOREÑA OBLIGATORIA: ESTANDARES DE CALIDAD. NORMA PARA EL QUESO COTTAGE Y EL QUESO COTTAGE DE CREMA NSO 67.01.13:05; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha adoptado la Norma antes relacionada, mediante el punto Número TRES, LITERAL A, del Acta Número CUATROCIENTOS OCHENTA Y SEIS, de la Sesión celebrada el veintitrés de febrero del presente año.

POR TANTO:

De conformidad al Artículo 36 Inciso Tercero de la Ley del CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA.

ACUERDA:

1º) Apruébase la Norma Salvadoreña Obligatoria: NORMA SALVADOREÑA OBLIGATORIA: ESTANDARES DE CALIDAD. NORMA PARA EL QUESO COTTAGE Y EL QUESO COTTAGE DE CREMA NSO 67.01.13:05; de acuerdo a los siguientes términos:

NORMA**NSO 67.01.13:05****SALVADOREÑA****CONACYT**

ESTANDARES DE CALIDAD.**NORMA PARA EL QUESO COTTAGE, Y EL QUESO COTTAGE DE CREMA.**

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción no equivalente de la Norma Codex Stan C -16 - 1968

ICS 67.100.30

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, Colonia Médica, Avenida Dr. Emilio Alvarez, y Pasaje Dr. Guillermo Rodríguez Pacas # 51, San Salvador, El Salvador, Centro América. Tel: 226-2800, 225-6222; Fax. 225-6255; e-mail: infoq@conacyt.gob.sv.

Derechos Reservados**INFORME**

Los Comités Técnicos de Normalización del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, son los organismos encargados de realizar el estudio de las normas. Están integrados por representantes de los sectores: Productor, Gobierno, Organismos de Protección al Consumidor y Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités se someten a un período de consulta pública durante el cual puede formular observaciones cualquier persona.

El estudio fue aprobado como NSO 67.01.13:05 ESTANDARES DE CALIDAD. NORMA PARA EL QUESO COTTAGE, Y EL QUESO COTTAGE DE CREMA por el Comité Técnico de Normalización 01 COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACION DE LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. La oficialización conlleva la ratificación por Junta Directiva y el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio de Economía.

Esta norma está sujeta a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna. Las solicitudes fundadas para su revisión merecerán la mayor atención del Organismo del Consejo: Departamento de Normalización, Metrología y Certificación de la Calidad.

**MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITÉ 01
COMITÉ DE NORMALIZACION DE LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS**

Liza María Castro Cruz	Coop. Ganadera de Sonsonate "La Salud"
María Teresa de Pineda	Agrosania S.A. de C.V.
Oscar Arnoldo Reyes	DPC. MINEC
Ana Patricias Laguardia	IPOA. MAG
Salvador Larín Zetino	Coop. Yutathui. El Jobo
Marina Panameño	Salud Ambiental. MSPAS
Herminia de Luna	LACTOSA de C.V.
Francisco Morales	Luis Torres y Compañía
Claudia Alfaro	UCA
Francisco Ortiz	Ortiza S.A. de C.V.
Ricardo Harrison	CONACYT

1. OBJETO

Esta norma establece los requisitos que debe cumplir el queso cottage y el queso cottage de crema.

2. CAMPO DE APLICACION

La presente Norma se aplica al queso cottage y al queso cottage de crema que se fabrican y se comercialicen en el país y a los importados.

3. CLASIFICACION.

Este producto comprende los siguientes tipos de queso cottage:

- Queso cottage
- Queso cottage de crema

4. DEFINICIONES

4.1 Queso cottage: es la cuajada blanda sin madurar, coagulada por acidez que tiene partículas de tamaño relativamente uniforme y en el caso del cottage de crema, cubierto con una mezcla de crema.

4.2 Queso cottage clásico o estándar: es el queso suave sin curar, preparado por la mezcla de cuajada seca de queso cottage y crema. La mezcla cremosa está preparada de ingredientes adecuados y seguros que incluyen, pero no limitados a éstos, leche de vaca o sustancias derivadas de ella. Cualquier ingrediente usado que no sea lácteo deberá tener una función útil, otra que no sea el aumentar el contenido de sólidos totales en el alimento terminado y debe usarse en una cantidad no mayor de la requerida en lo razonable, para cumplir el efecto que se desea. La mezcla cremosa puede estar pasteurizada; sin embargo, ingredientes hábiles al calor, como las bacterias iniciadoras, pueden agregarse después de pasteurizado. El contenido de grasa mínimo del producto terminado debe ser 4%.

4.3 Cuajada seca de queso cottage: es el queso suave sin curar preparado de la misma forma, con un contenido de grasa menor a 0.5%.

4.4 Queso cottage bajo en grasa: es el alimento preparado de la misma forma, con un contenido de grasa no menor de 0.5 ni mayor de 2%.

5. MATERIAS PRIMAS

5.1 Para la elaboración del queso cottage debe utilizarse leche de vaca descremada pasteurizada y las siguientes adiciones autorizadas:

- Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y aroma (fermentos lácticos)
- Cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas
- Cloruro sódico
- Cloruro cálcico (máximo 200 mg/kg de leche empleada)

5.2 La mezcla para la crema para queso cottage de crema debe ser pasteurizada y puede contener:

5.2.1. Ingredientes lácteos:

- Crema
- Leche descremada
- Leche condensada
- Proteína de leche.

5.3 ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS

Solamente pueden utilizarse las clases de aditivos alimentarios especificados en la Tabla 1. Para cada clase de aditivo y según se permita en la Tabla 1, solamente pueden utilizarse los aditivos alimentarios enumerados a continuación y únicamente dentro de las funciones y límites especificados.

Tabla 1. Aditivos y usos

Clase de Aditivo Funcional	Uso justificado	
	Pasta de queso	Tratamiento para la Superficie / Corteza
Colorantes	-	-
Agentes blanqueadores	-	-
Ácidos	X	-
Reguladores de acidez	X	-
Estabilizadores	X ¹⁾	-
Espesantes	-	-
Emulsionantes	-	-
Antioxidante	-	-
Conservantes	-	-
Sucedáneos de la sal	X	-
Agentes espumantes	-	-
Agentes antiaglutinantes	-	-

¹⁾ Los estabilizadores, incluidos los almidones modificados pueden usarse en conformidad con la definición de productos lácteos y sólo en la medida en que sean funcionalmente necesarios.

X = El uso de aditivos que pertenecen a la clase justificada tecnológicamente

- = El uso de aditivos que pertenecen a la clase no justificada tecnológicamente.

N°	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
<u>Acidos</u>		
260	Acido acético glacial	Limitado por BPF
270	Acido láctico	“ “ “
330	Acido cítrico	“ “ “
338	Acido ortofosfórico	2 g/kg, expresado como P ₂ O ₅ ¹⁾
507	Acido hidroclicóric	Limitado por BPF
<u>Reguladores de acidez</u>		
170	Carbonatos de calcio	Limitado por BPF
325	Lactato de sodio	“ “ “
326	Lactato de potasio	“ “ “
327	Lactato de calcio	“ “ “
339	Fosfatos de sodio	3 g/kg por separado o en combinación
340	Ortofosfatos de dipotasio	expresado como P ₂ O ₅ ¹⁾
341	Fosfatos de calcio	
500	Carbonatos de sodio	Limitado por BPF
501	Carbonatos de potasio	“ “ “
504	Carbonatos de magnesio	“ “ “
575	Glucono-delta- lactona (GLD)	“ “ “
<u>Estabilizantes</u>		
400	Acido algínico	Limitado por BPF
401	Alginato de sodio	“ “ “
402	Alginato de potasio	“ “ “
403	Alginato de amonio	“ “ “
404	Alginato e calcio	“ “ “
405	Alginato de propilenglicol	5 g/kg, por separado o en combinación
406	Agar	Limitado por BPF
407	Carragenano o sus sales Na, K, NH ₄ (incluye furcelarán)	“ “ “ “ “ “
410	Goma de semilla de algarroba	“ “ “
412	Goma de guar	“ “ “
413	Goma de tragacanto	“ “ “
415	Goma santana	“ “ “
416	Goma de karaya	“ “ “
440	Pectinas	“ “ “
466	Carboximetilcelulosa de sodio	“ “ “

N°	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
	Almidones modificados, a saber:	

1400	Dextrinas, almidón blanco y amarillo tostado	Limitado por BPF
1401	Almidón tratado con ácido	“ “ “
1402	Almidón tratado con álcalis	“ “ “
1403	Almidón blanqueado	“ “ “
1404	Almidón oxidado	“ “ “
1405	Almidones tratados con enzimas	“ “ “
1410	Fosfato de monoalmidón	“ “ “
1412	Fosfato de dialmidón esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxicloruro de fósforo	“ “ “
1413	Fosfato fosfatado de dialmidón	“ “ “
1414	Fosfato acetilado de dialmidón	“ “ “
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético	“ “ “
1421	Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo	“ “ “
1422	Adipato acetilado de dialmidón	“ “ “
1440	Almidón de hidroxipropilo	“ “ “
1442	Fosfato de dialmidón hixopropílico	“ “ “

Conservantes

200	Acido sórbico	1 g/kg de queso, por separado
202	Sorbato de potasio	o en combinación, calculado
203	Sorbato de calcio	como ácido sórbico.
280	Acido propiónico	
281	Propionato de sodio	3 000 mg/kg, calculado como
282	Propionato de calcio	ácido propiónico.
283	Propionato de potasio	

Sucedáneos de la sal

508	Cloruro de potasio	Limitado por BPF
-----	--------------------	------------------

¹⁾ La cantidad de P₂O₅ no deberá exceder de los 3 g/kg.

6. CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL QUESO COTTAGE LISTO PARA EL CONSUMO.

6.1 Tipo: una cuajada blanda sin madurar, coagulada por acidez, que tiene partículas discretas de tamaño relativamente uniforme y en el caso de queso cottage de crema, cubierto con una mezcla de crema.

6.2 Forma: gránulos individuales de tamaño relativamente uniforme, de 3-12 mm aproximadamente, según como se desee. Pequeño o grande.

6.3 Textura: gránulos blandos, o en el caso de cottage con crema, blanda.

6.4 Color: blanco natural sin adición de colorantes o, en el caso de cottage con crema, blanco natural a crema claro sin adición de colorantes.

6.5 Contenido máximo de humedad: 80%**7. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS**

El producto no podrá contener microorganismos en número mayor a lo especificado en la Tabla 2:

Tabla 2. Características microbiológicas

Microorganismos	n ⁽¹⁾	c ⁽²⁾	m ⁽³⁾	M ⁽⁴⁾
<i>Staphylococcus aureus</i> , UFC/g	5	1	102	103
<i>Coliformes totales</i> , UFC/g	5	2	200	500
<i>Coliformes fecales</i> , UFC/g	5	1	<10	10
<i>Escherichia coli</i> UFC/g	5	0	0	0
Salmonella en 25 gramos	5	0	0	0

⁽¹⁾ **n** = Número de muestras que deben analizarse

⁽²⁾ **c** = Número de muestras que se permite que tengan un recuento mayor que **m** pero no mayor que **M**.

⁽³⁾ **m** = Recuento máximo recomendado

⁽⁴⁾ **M** = Recuento máximo permitido

8. TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS**8.1 ANALISIS FISICO-QUIMICOS**

Los análisis físico-químicos para el control de los parámetros especificados en esta Norma, se utilizarán los descritos en el **Volumen 13 del Codex Alimentarius**.

8.2 ANALISIS MICROBIOLOGICOS

Los métodos para los análisis microbiológicos de los parámetros especificados en la Tabla 2 son los siguientes:

8.2.1 *Staphylococcus aureus* Capítulo 12 FDA Manual de Análisis Bacteriológicos 8ª Edición. AOAC.

8.2.2 Coliformes totales AOAC Método Oficial 989.10. Conteo para bacterias y coliformes en productos lácteos

8.2.3 Coliformes fecales Capítulo 8,8.8 Métodos estandarizados para el análisis de productos lácteos 15ª. edición APHA

8.2.4 *Escherichia coli* Capítulo 4 FDA Salmonella en 25 gramos Manual de Análisis Bacteriológico 8ª. Edición, 1995, AOAC

8.2.5 Salmonella en 25 gramos. Salmonella, Capítulo 5 FDA, Manual de Análisis Bacteriológicos 8ª Edición 1995 AOAC

9. DENOMINACION DE PRODUCTO

Las denominaciones de Queso Cottage y Queso Cottage de Cuajada Seca pueden aplicarse de conformidad con lo especificado en el Capítulo 4 de la NSO 67.10.01:03 ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, siempre que el producto cumpla con esta Norma. Esta denominación puede traducirse a otros idiomas si no se suscita una impresión errónea. El uso de la denominación es una opción que puede ser elegida sólo si el queso cumple con esta norma.

10. PAIS DE ORIGEN

Se declarará el país de origen (es decir, el país de elaboración del queso, no del país donde se originara la denominación). Cuando el producto sea sometido a transformaciones sustanciales en otro país, se considerará país de origen, en el etiquetado, aquel en el que se llevaron a cabo las transformaciones.

Nota 1. No se consideran transformaciones sustanciales por ejemplo: reenvasado, cortado, rebanado, desmenuzado y rallado.

11. DECLARACION DEL CONTENIDO DE GRASA LACTEA

El contenido de grasa láctea se declarará en forma aceptable para el país de venta al consumidor final, ya sea como:

- i. Porcentaje en masa
- ii. Como porcentaje de grasa en extracto seco, ó
- iii. Como gramos por porción expresados en la etiqueta, siempre que se especifique el número de porciones.

12. ETIQUETADO.

Además de las disposiciones de la NSO 67.10.01:03 ETIQUETADO GENERAL PARA ALIMENTOS PREENVASADOS, y la Norma General para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

Únicamente el queso el queso que cumpla con las disposiciones de esta norma podrá denominarse queso cottage o queso cottage de crema según sea apropiado.

12.1 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA EN DETALLE

La información especificada en el Capítulo 12 de esta norma y en el Capítulo 4 de la NSO 67.10.01:03 ETIQUETADO GENERAL PARA ALIMENTOS PREENVASADOS, y en caso necesario, las instrucciones de almacenamiento, se ofrecerán ya sea en el envase o en documentos adjuntos, exceptuando la denominación del producto, identificación del lote, y el nombre del fabricante o envasador que aparecerán en el envase, deben aparecer sobre el producto mismo. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección pueden sustituirse por una marca identificativa, siempre que dicha marca sea fácilmente identificable en los documentos adjuntos.

13. APENDICE**13.1 NORMAS QUE DEBEN CONSULTARSE**

Las siguientes normas contienen disposiciones que, mediante la referencia dentro de este texto, constituyen disposiciones de esta norma. En el momento de la publicación eran válidas las ediciones indicadas. Todas las normas están sujetas a actualización; los participantes, mediante acuerdos basados en esta norma, deben investigar la posibilidad de aplicar la última versión de las normas mencionadas a continuación:

NSO 67.10.01:03 ETIQUETADO GENERAL PARA ALIMENTOS PREENVASADOS

NSO 67.10.02:99 DIRECTRICES DEL CODEX ALIMENTARIUS SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL

13.2. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

CODEX STAN C-16-1968 Norma Internacional Individual para el "Cottage Chesse", incluido "Cottage Chesse" de Crema.

CFR Código de Regulaciones Federales de Estados Unidos. Capítulo 21 Parte 133.128 Identificación del Queso Cottage

CFR Código de Regulaciones Federales de Estados Unidos Capítulo 21 Parte 133.129 Queso Cottage de Cuajada Seca

14. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

La vigilancia y verificación del cumplimiento de esta norma es responsabilidad de la Dirección General de Protección al Consumidor del Ministerio de Economía, la Gerencia de Salud Ambiental del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y la Inspección de Productos de Origen Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

FIN DE NORMA

2^a) El presente Acuerdo entrará en vigencia seis meses después de su publicación en el Diario Oficial. COMUNÍQUESE. YOLANDA DE GAVIDIA, MINISTRA.