NORMA VENEZOLANA

COVENIN 1538-92

QUESO AMARILLO.

(2da. REVISION)

PROLOGO

La presente norma sustituye a la Norma Venezolana COVENIN 1538-85 "Queso Amarillo".

NORMA VENEZOLANA
QUESO AMARILLO

COVENIN
1538-92
(2da Revisión)

1 NORMAS COVENIN A CONSULTAR

COVENIN	1813-91	QUESOS.
COVENIN	1814-81	QUESOS. DETERMINACION DE GRASA.
COVENIN	903-87	LECHE CRUDA
COVENIN	798-89	LECHE PASTEURIZADA
COVENIN	1945-82	LECHE Y SUS DERIVADOS. DETERMINACION DE HUMEDAD
COVENIN	369-82	LECHE Y SUS DERIVADOS. DETERMINACION DE CLORUROS
COVENIN	1104-84	ALIMENTOS. DETERMINACION DEL NUMERO MAS PROBABLE DE COLIFORMES. DE COLIFORMES FECALES Y DE ESCHERICHIA COLI.
COVENIN	1292-79	ALIMENTOS. DETECCION Y RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS.
COVENIN	1337-78	ALIMENTOS. METODO PARA RECUENTO DE HONGOS Y LEVADURAS.
COVENIN	1221-84	CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. DETERMINACION DE NITRITOS Y NITRATOS.
COVENIN	1291-88	ALIMENTOS. AISLAMIENTO E IDENTIFICACION DE SALMONELLA.
COVENIN	2952-92	NORMA GENERAL PARA EL ROTULADO DE LOS ALIMENTOS ENVASADOS.

2 OBJETO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que debe cumplir el producto lácteo elaborado en el país bajo la denominación de queso amarillo.

3 DEFINICIONES

QUESO AMARILLO

Es el producto elaborado con leche pasteurizada o con una mezcla pasteurizada de leche fresca con leche reconstituida, adicionado de fermentos lácticos y cuajo y sometido a maduración a una temperatura no mayor de 15°C. durante un período no menor de 21 días, desde el momento de su fabricación hasta la salida de la cava de maduración.

4 MATERIALES, DISEÑO Y FABRICACION

La leche pasteurizada y demás ingredientes utilizados en la elaboración del producto deberán cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias vigentes.

4.1 INGREDIENTES

4.1.1 Leche fresca

4.1.2 Leche reconstituida

4.1.3 Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico.

4.1.4 Cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.5 Cloruro de sodio.

4.2 ADITIVOS

4.2.1 Cloruro de sodio hasta un máximo de 3% (m/m) en el producto terminado.

4.2.2 Cloruro de calcio hasta un máximo de 200 mg/l de leche utilizada, a objeto de facilitar el proceso de coagulación.

4.2.3 Onoto (Bija) y/o Betacaroteno hasta un máximo de 600 mg/l de leche utilizada

4.2.4 Nitrato y nitrito de sodio hasta un máximo de 50mg/kg en el producto terminado.

5 REQUISITOS

El queso amarillo deberá cumplir con los siguientes requisitos:

5.1 GENERALES

5.1.1 Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Norma Venezolana COVENIN 1813.

5.1.2 Deberá tener forma cilindrica o rectangular con lados convexos o rectos, de peso y dimensiones variables.

5.1.3 En la elaboración del producto deberán utilizarse cultivos lácticos, cuajo y otras enzimas aprobadas por la autoridad sanitaria competente.

5.2 ORGANOLEPTICOS

5.2.1 El sabor y olor deberán ser característicos del producto.

5.2.2 La corteza del queso deberá ser amarillenta y la pasta debera presentar un color amarillo paja.

5.2.3 El queso debera ser de consistencia semidura, la corteza deberá ser de consistencia dura y la pasta firme, de manera que pueda cortarse fácilmente.

5.2.4 La pasta del queso podrá presentar ojos más o menos redondeados, de unos pocos a abundantes, de tamaño variable (desde el tamaño de la cabeza de un alfiler al de un guisante), distribuidos regular o irregularmente en el interior del queso.

5.2.5 El queso deberá presentar un aspecto seco y deberá estar protegido por un revestimiento tal como: cera, suspensión plástica, película de aceite vegetal o cualquier otro tipo aprobado por la autoridad sanitaria competente.

5.3 FISICOS Y QUIMICOS

Se indican en la Tabla 1.

5.4 MICROBIOLOGICOS

Se indican en la Tabla 2.

TABLA 1. Requisitos fisicos y químicos

CARACTERISTICA	UNIDAD	LIMITE MIN	LIMITE MAX	METODO DE ENSAYO
GRASA (expresado en base seca)	% m/m	--	45	COVENIN 1814
HUMEDAD	% m/m	--	45	COVENIN 1945
CLORURO DE SODIO	% m/m	--	3	COVENIN 369
NITRATO Y NITRITO DE SODIO (1)	mg/kg	--	50	COVENIN 1221

(1) Este requisito no será exigido a nivel de planta como control rutinario. sólo regirá para los fines de control oficial por parte de la autoridad sanitaria.

TABLA 2. Requisitos microbiológicos

CARACTERISTICA	UNIDAD	n	c	LIMITE m	LIMITE M	METODO DE ENSAYO
Coliformes	NMP/g	5	2	120	1100	COVENIN 1104
Coliformes fecales	NMP/g	5	2	<3	43	COVENIN 1104
Staphylococcus aureus	ufc/g	5	2	$1,0x10^2$	$1,0x10^3$	COVENIN 1292
Mohos (1)	ufc/g	5	2	$1,0x10^2$	$1,0x10^3$	COVENIN 1337
Levaduras (1)	ufc/g	5	2	$1,0x10^2$	$1,0x10^3$	COVENIN 1337
Salmonella	en 25g	5	0	0		COVENIN 1291

Donde:

n = Número de muestras del lote

c = Número de muestras defectuosas

m = Límite mínimo

M = Límite máximo

(1) Los requisitos para estas características tienen carácter de recomendación

6 METODO DE ENSAYO

6.1 DETERMINACION DEL NITRITO DE SODIO

Se hará según la Norma Venezolana COVENIN 1221, con las siguientes modificaciones:

"Punto 7.4" Desproteinización:

"Punto 7.4.2" Se añaden 10 ml de sulfato de zinc 0,42 M y 12 ml al 2% de NaOH, agitando después de cada adición.

"Punto 7.4.3" Se calienta en baño de agua hirviente por 15 minutos y se deja enfriar a temperatura ambiente.

"Punto 7.4.4" Se lleva a volumen, se agita y se filtra por papel libre de nitratos y nitritos. La solución final no debe presentar turbiedad.

7 ENVASES, MARCACION Y ROTULACION

7.1 ENVASE

Los quesos se protegerán con un material envolvente adecuado, debidamente aprobado por la autoridad sanitaria, de tal forma que no altere sus características físicas, químicas y organolépticas y a la vez que no produzca sustancias tóxicas.

7.2 MARCACION DE ROTULACION

7.2.1 Nombre del producto: "Queso amarillo"

7.2.2 Deberá cumplir con lo contemplado en la norma COVENIN 2952 Norma general para el rotulado de los alimentos envasados.

BIBLIOGRAFIA

Información suministrada por la industria.

CAC/CL - C25 (1972) Normas Internacionales recomendadas para los quesos y aceptaciones por los gobiernos. Comisión del Codex Alimentarius.

GIUSSEPPE, ROSSI 1982 "Manuale di Tecnología Casearia, Edagricole Bologna.

Sandy Carr-1983 "Guía de los quesos. Ediciones Folios S.A. Barcelona.

Alais Charles.1985 "Scienza del latte" Ed. Sep Milano.

RESMINI. Paolo 1978 "Appunti di Industrie Agrarie" Latte e derivate. Milano.

COVENIN
1538-92

CATEGORIA
B

COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES
MINISTERIO DE FOMENTO
Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12
Telf. 575. 41. 11 Fax: 574. 13. 12
CARACAS

publicación de : FONDONORMA

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS
Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.

CDU 637.35

ISBN 980-06-1015-4

Descriptores: Queso, ingredientes, propiedad organoleptica, analisis microbiológico, análisis químico, fabricación.