10

NORMA VENEZOLANA

COVENIN 2849-92

QUESO PROVOLONE.

TRAMITE

COMITE: CT10 PRODUCTOS ALIMENTICIOS

PRESIDENTE: DRA FANNY CARRILLO DE PADILLA

VICEPRESIDENTES: DR. JOSE FELIX CHAVEZ
DR. DOUGLAS YANEZ

SECRETARIO: LIC. ORLANDO TORTOLERO

SUBCOMITE TECNICO CT10/SC4: PRODUCTOS LACTEOS

COORDINADOR: LIC. ORLANDO TORTOLERO

PARTICIPANTES

ENTIDAD	REPRESENTANTES
MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL (M.S.A.S)	ELSA IBARRA
INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE	MALIN ALCALA
INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICION	IRMA HERRERA
ANIQUESOS	RAMON MENDEZ
INDULAC	LAURA MORILLO GLADYS MENDEZ
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRIA	MARISOL CASTILLO
PRODUCTOS EFE, S.A.	NELLY DELGADO

FECHA DE APROBACION POR EL COMITE: 11-11-92

FECHA DE APROBACION POR LA COVENIN: 09-12-92

NORMA VENEZOLANA
Q U E S O P R O V O L O N E

COVENIN
2849-92

1 NORMAS COVENIN A CONSULTAR

COVENIN 369-82	Leche y sus derivados. Determinación de cloruros.
COVENIN 798-89	Leche pasteurizada
COVENIN 903-87	Leche cruda
COVENIN 938-83	Leche y productos lácteos. Método para la toma de muestras.
COVENIN 1104-84	Alimentos. Determinación del Número Más Problable de coliformes, de coliformes fecales y de Escherichia coli.
COVENIN 1291-89	Alimentos. Aislamiento e identificación de Salmonella
COVENIN 1292-89	Alimentos. Aislamiento y recuento de Staphylococcus aureus
COVENIN 1337-90	Alimentos. Método para recuento de hongos y levaduras.
COVENIN 1813-91	Quesos.
COVENIN 1814-81	Quesos. Determinación de grasas.
COVENIN 1945-82	Leche y sus derivados. Determinación de humedad.
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 queso Provolone tanto de fabricación nacional como importado.

3 DEFINICIONES

Queso Provolone:

Es el producto obtenido del filado de la cuajada, elaborado con leche pasteurizada, adicionado de fermentos lácticos y sometido a un proceso de maduración media.

4 MATERIALES, DISEÑO Y FABRICACION

Los ingredientes y aditivos utilizados en la elaboración del producto deberán cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y las disposiciones sanitarias vigentes.

4.1 INGREDIENTES

4.1.1 Leche pasteurizada

4.1.2 Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico.

4.1.3 Cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.4 Cloruro de sodio.

4.2 ADITIVOS

4.2.1 Cloruro de calcio hasta un máximo de 200 mg por litro de leche empleada.

4.2.2 Sustancias antimohos en la superficie del queso, hasta un máximo de 2.000 ppm en el producto terminado.

4.2.3 Enzimas (lipasas) de origen animal o microbiano.

4.2.4 Colorantes naturales: onoto (Bija) y/o betacaroteno, hasta 600 mg por kilogramo de queso.

4.3 CARACTERISTICAS ESENCIALES DE FABRICACION

4.3.1 La fermentación se hará mediante la adición de fermentos lácticos.

4.3.2 La coagulación se realizará utilizando cuajo u otras enzimas apropiadas.

4.3.3 Adición de sal: Normalmente el queso se sala en una salmuera.

4.3.4 Fabricación : La leche, previamente pasteurizada, se somete a la acción del ácido láctico producido por las bacterias presentes en la misma o añadidas como iniciadoras del proceso de fermentación. Se añade el cuajo u otra enzima adecuada para coagular la leche; se corta la cuajada coagulada, se agita y se calienta. Se le escurre el suero, se homogeniza y se corta. Se introduce en agua caliente (70-80 °C), se amasa y se estira hasta que esté libre de grumos y se moldea.

La cuajada una vez moldeada se introduce en agua fria hasta que adquiera firmeza; luego se saca del agua fria y se pasa a los depósitos de salmuera y de allí a las cavas de maduración.

El queso puede ahumarse y la superficie puede tratarse con parafina o con cera.

4.3.5 Maduración: Se lleva a cabo en un ambiente fresco y aireado, a una temperatura no mayor de 16 °C y por un período no menor de 45 días.

5 REQUISITOS

El queso Provolone 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 Podrá tener forma, dimensiones y pesos variables. Longitudinalmente pueden apreciarse impresiones dejadas por las cuerdas o mecates que se utilizan para sujetarlo.

5.1.3 Podrá emplearse como queso de mesa o para rallar.

5.2 ORGANOLEPTICOS

5.2.1 Sabor delicado, dulzaino o mantecoso a media maduración (2-3 meses); sabor fuerte o picante después de envejecer o cuando se emplea cuajo de cabrito.

5.2.2 Deberá tener olor característico.

5.2.3 El color deberá ser de blanco o amarillo pajizo.

5.2.4 La textura deberá ser fibrosa o suave.

5.2.5 La corteza deberá ser de color natural, amarillo o pardo, cubierta con grasa vegetal, con parafina y/o con una película plástica.

5.3 FISICOS Y QUIMICOS

Se indican en la Tabla 1.

5.4 MICROBIOLOGICOS

Se indican en la Tabla 2.

6 EMBALAJE, MARCACION Y ROTULACION

6.1 EMBALAJE

El producto deberá protegerse con un embalaje adecuado aprobado por la autoridad sanitaria, de tal forma que no altere sus características físico-químicas y organolépticas y que no produzca sustancias tóxicas.

6.2 MARCACION Y ROTULACION

6.2.1 Nombre del producto: Queso Provolone. Cuando el período de maduración este entre 45 y 50 días se denominará Provolone joven o tierno.

6.2.2 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.

TABLA No. 1
REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS

CARACTERISTICAS	LIMITE		METODO DE ENSAYO
	MIN	MAX	
Humedad (%) m/m	–	47	COVENIN 1945
Grasa (%) * m/m	–	45	COVENIN 1814
Cloruro de sodio (%) m/m	–	3	COVENIN 399
Extracto seco (%) m/m	–	53	---

* EXPRESADA EN BASE SECA

TABLA No. 2
REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

CARACTERISTICA	LIMITE				METODO DE ENSAYO
	n	c	m	M	
Coliformes (NMP/g)	5	2	23	120	COVENIN 1104
Coliformes fecales (NMP/g)	5	1	<3	30	COVENIN 1104
Staphylococcus aureus (ufc/g)	5	1	$1,0x10^2$	$1,0x10^3$	COVENIN 1292
Mohos (ufc/g) *	5	2	5,0x10	$5,0x10^2$	COVENIN 1337
Levaduras (ufc) *	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

* LOS REQUISITOS PARA ESTAS CARACTERISTICAS TIENEN CARACTER DE RECOMENDACION.

COVENIN
2849-92

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

CDU 637.35

ISBN 980-06-1014-6

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

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