NORMA VENEZOLANA

COVENIN 2850-92

QUESO BRIE.

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 B R I E

COVENIN
2850-92

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 Probable de coliformes, de coliformes fecales y de Escherichia coli.
COVENIN	1291-88	Alimentos. Aislamiento e identificación de Salmonella
COVENIN	1292-89	Alimentos. Aislamiento y recuento de Staphylococcus aureus.
COVENIN	1337-90	Alimentos. Método para recuento de mohos y levaduras.
COVENIN	1813-91	Quesos.
COVENIN	1814-81	Quesos. Determinación de grasa.
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 Brie tanto de fabricación nacional como importado.

3 DEFINICIONES

QUESO BRIE

Es el producto elaborado con leche pasteurizada o con una mezcla pasteurizada de leche fresca con leche reconstituida, adicionado de fermentos lácticos, cuajo y esporas de Penicillium spp y sometido a un proceso de maduración.

4 MATERIALES, DISEÑO Y FABRICACION

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

4.1 INGREDIENTES

4.1.1 Leche pasteurizada

4.1.2 Leche reconstituida

4.1.3 Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico.

4.1.4 Cepas de Penicillium caseicolum y Brevibacterium linens

4.1.5 Cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.6 Cloruro de sodio.

4.2 ADITIVOS

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

4.2.2 Colorantes naturales: onoto (Bija) y/o betacaroteno hasta 600 miligramos por kilogramo de queso

4.3 CARACTERISTICAS ESENCIALES DE FABRICACION

4.3.1 La Fermentación de realizará mediante la adición de fermentos lácticos, seguida del desarrollo de mohos y bacterias mediante la adición de Penicillium caseicolum y de Brevibacterium linens.

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 o por adición de sal directamente en la superficie.

4.3.4 Maduración: Se lleva a cabo en ambiente fresco y aireado, a una temperatura entre 10 °C y 17 °C, por no menos de 10 días contados desde el momento de fabricación hasta su salida de la cava de maduración.

5 REQUISITOS

El Queso Brie deberá cumplir con los siguientes requisitos:

5.1 GENERALES

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

5.2.1 Podrá tener forma cilíndrica plana o cualquier forma geométrica regular o de fantasía y peso y dimensiones variables.

5.2 ORGANOLEPTICOS

5.2.1 Deberá tener olor y sabor característicos del producto.

5.2.2 El queso deberá tener una consistencia de blanda a firme, según su estado de maduración, pudiendo eventualmente, presentar al corte un núcleo duro y en la periferia una corona cuya textura varía de blanda a semisolida.

5.2.3 La superficie del queso deberá estar uniformemente cubierta por una capa de color blanco o marfil de Penicillium spp, pudiendo presentar nudos o venas de color anaranjado producidas por el Brevibacterium linens.

5.2.4 La masa del queso deberá ser de color blanco o amarillo cremoso, pudiendo presentar ojos repartidos uniformemente y de un diámetro no mayor de 1 mm.

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

6.2. MARCACION Y ROTULACION

6.2.1 Nombre del producto: Queso Brie.

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/C1-C25 (1972) Normas Internacionales recomendadas para los quesos y aceptaciones por los gobiernos. Comisión del Codex Alimentarius.

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

SANDY, 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 1 REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS

CARACTERISTICA	L I M I T E MIN.	MAX.	METODO DE ENSAYO
HUMEDAD (%)	-	55	COVENIN 1945
GRASA (%)*	-	45	COVENIN 1814
CLORURO DE SODIO (%) m/m	-	3	COVENIN 359
EXTRACTO SECO (%) m/m		45	---

* EXPRESADA EN BASE SECA

TABLA 2 REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

CARACTERISTICAS	L I M I T E n	c	m	M	METODO DE ENSAYO
Coliformes (NMP/g)	5	2	120	1100	COVENIN 1104
Coliformes fecales (NMP/g)	5	2	<10	43	COVENIN 1104
Staphylococcus aureus (ufc/g)	5	2	$1,0x10^2$	$1,0x10^3$	COVENIN 1292
Salmonella en 25 g	5	0	0	-	COVENIN 1291
Levaduras (ufc/g) *	5	2	$1,0X10^2$	$1,0x10^3$	COVENIN 1337

Donde:

n= Numero de muestras del lote
c= Número de muestras defectuosas
m= Limite Mínimo.
M= Límite máximo.

*EL REQUISITO PARA ESTA CARACTERISTICA TIENE CARACTER DE RECOMENDACION.

COVENIN
2850-92

CATEGORIA
C

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 980-06-1025-1

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

Descriotores: Queso, ingredientes, propiedad organoleptica, análisis microbiológico, análisis químico.