

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
2852-92**

QUESO EDAM.



4 MATERIALES, DISEÑO Y FABRICACION

La leche, ingredientes y aditivos utilizados en la elaboración del producto, deberán cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y con 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 calcio hasta un máximo de 200 mg por litro de leche utilizada.

4.2.2 Onoto (bija) y Betacaroteno, solos o en combinación, hasta un máximo de 600 mg por kilogramo de queso.

4.2.3 Nitrato y nitrito de sodio hasta un máximo de 50 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 coagulantes apropiadas.

4.3.3 La adición de sal se hace normalmente colocando los quesos después de moldeados en salmuera.

4.3.4 Fabricación

La leche pasteurizada o la mezcla pasteurizada de leche fresca y leche reconstituida se somete a la acción del ácido láctico producido por los cultivos iniciadores del proceso de fermentación. Se añade el cuajo u otra enzima adecuada para coagular la leche, se corta la cuajada, se agita y se calienta entre 38°C y 40°C; se escurre el suero, se homogeniza la cuajada, se corta y se moldea.

4.3.5 Maduración

Se lleva a cabo en ambiente fresco y aireado, a una temperatura entre 10°C y 20°C por un período no menor de 35 días.

5 REQUISITOS

El queso 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 ORGANOLEPTICOS

5.2.1 Podrá tener forma esférica, ligeramente achatada en las superficies superior e inferior, con un peso variable entre 0,8 kg y 1,5 kg o forma de bloque plano con lados cuadrados o rectangulares y peso variable entre 2 y 5 kg.

5.2.2 Sabor y olor característicos del producto, sin signos de rancidez u otros defectos.

5.2.3 Color amarillento.

5.2.4 Ojos escasos y distribuidos regular o irregularmente por todo el interior del queso; de forma redondeada y de tamaño variable entre el de un grano de arroz y el de un guisante.

5.2.5 Corteza de consistencia dura y seca; podrá recubrirse con parafina, goma, cera o plástico de color amarillo o rojo.

5.2.6 Pasta de textura firme y que se corta fácilmente.

5.2.7 Aspecto: Superficie lisa y compacta, sin grietas o fisuras ni crecimientos de mohos.

5.3 FISICOS Y QUIMICOS

Se indica en la Tabla 1.

5.4 MICROBIOLOGICOS

Se indican en la Tabla 2.

6 METODOS DE ENSAYO

6.1 DETERMINACION DEL NITRITO DE SODIO

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

6.1.1 "Punto 7.4" desproteinización.

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

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

6.1.4 "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 EMBALAJE, MARCACION Y ROTULACION

7.1 EMBALAJE

7.1.1 Los quesos se protegerán con un embalaje adecuado, aprobado por la autoridad sanitaria.

7.2 MARCACION Y ROTULACION

7.2.1 Nombre del producto: Queso Edam o queso amarillo Edam.

7.2.2 Deberá cumplir con 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.

FDA/CFR (1988) Cheese and Related Cheese Products Part 133 - Subpart A. Sec. 133.138.

GIUSSEPPE, ROSSI 1982 "Manuale di Tecnologia 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 1
REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS

CARACTERISTICAS	LIMITE		METODO DE ENSAYO
	Min	Max	
Grasa (% expresado en base seca)	-	40	COVENIN 1814
Humedad (%)	-	46	COVENIN 1945
Extracto seco (%)	-	54	
Cloruro de sodio (%)	-	3,0	COVENIN 369
Nitrito de sodio (mg/kg)	-	50	(Ver punto 6.1)

TABLA 2
REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

CARACTERISTICAS	n	c	LIMITE		METODO DE ENSAYO
			m	M	
Coliformes (NMP/g)	5	2	23	120	COVENIN 1104
Coliformes fecales (NMP/g)	5	2	< 3	30	COVENIN 1104
<u>Staphylococcus aureus</u> (ufc/g)	5	2	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$	COVENIN 1292
Mohos (ufc/g) *	5	2	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$	COVENIN 1337
Levaduras (ufc/g) *	5	2	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$	COVENIN 1337
<u>Salmonella</u> (en 25 g)	5	0	0		COVENIN 1291

onde:

- n = Número de muestras del lote.
- c = Número de muestras defectuosas
- m = Límite mínimo
- M = Límite máximo

Los requisitos para estas características tienen carácter de recomendación.

COVENIN
2852-92

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 :



CDU 637.35

ISBN 980-06-1003-0

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

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