

NORMA PARA EL QUESO EXTRA DURO PARA RALLAR

CODEX STAN 278-1978

1. DENOMINACIÓN DEL QUESO

Extra duro para rallar.

2. PAÍS SOLICITANTE

Estados Unidos de América.

3. MATERIAS PRIMAS

3.1 Tipo de leche: leche de vaca, leche de cabra o leche de oveja y mezclas de estas leches.

3.2 Adiciones autorizadas

3.2.1 Adiciones necesarias:

- Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico (fermentos lácticos).
- Cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas.
- Cloruro de sodio.

3.2.2 Adiciones facultativas:

- Cloruro de calcio, máx 200 mg/kg (anhidro) de la leche empleada.
- Bacterias aromatizantes inocuas.
- Enzimas inocuas para coadyuvar a la formación de sabor (sólidos de preparación que no excedan de 0,1 % del peso de la leche empleada).
- Clorofilas, inclusive clorofila de cobre, máximo 15 mg/kg de queso.
- Ácido sórbico o sus sales de sodio o de potasio, máximo 1 g/kg, calculado como ácido sórbico en el producto final.

4. CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DEL QUESO LISTO PARA EL CONSUMO

4.1 Tipo

4.1.1 **Consistencia:** extra duro, adecuado para rallar.

4.1.2 **Breve descripción:** queso duro, seco, levemente quebradizo, adecuado para rallar, tiempo mínimo de curado: 6 meses.

4.2 **Forma:** diversas.

4.3 **Dimensiones y pesos:** diversos.

4.4 Corteza (cuando la hay)

4.4.1 **Consistencia:** extra dura.

4.4.2 **Aspecto:** seco, puede revestirse con aceite vegetal, cera o materiales plásticos de calidad alimentaria.

4.4.3 **Color:** ambarino.

4.5 Pasta

4.5.1 **Textura:** granular, ligeramente quebradiza.

4.5.2 **Color:** naturalmente incolor o de color blanco de decoloración a crema claro.

4.6 Ojos (cuando sean una característica típica de la variedad)

4.6.1 **Número:** algunos.

4.6.2 **Forma:** pequeños, redondos.

4.6.3 **Tamaño:** 1–2 mm, aproximadamente.

4.6.4 **Aspecto:** el característico de las burbujas de gas.

4.7 Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 32%

4.8 Contenido máximo de humedad: 36%

5. MÉTODO DE FABRICACIÓN

5.1 Método de coagulación: cuajo u otras enzimas coagulantes adecuadas; posible adición de fermentos de ácido láctico.

5.2 Tratamiento térmico: la leche puede estar cruda o pasteurizada. Si está pasteurizada se calienta a 72 °C (161 °F), como mínimo, durante 15 segundos.

5.3 Procedimiento de fermentación: fermentación láctica o con otros cultivos y enzimas productoras de aroma.

5.4 Procedimiento de maduración: luego que la cuajada, que puede salarse ligeramente, recibe la forma adecuada, el queso puede salarse nuevamente con salmuera, sal seca o ambas cosas, y después se mantiene en un lugar fresco y bien aireado o a temperatura controlada durante seis meses por lo menos.

6. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Véase CODEX STAN 234-1999.

7. MARCADO Y ETIQUETADO

- 7.1** Únicamente el queso que se ajuste a las disposiciones de esta norma podrá designarse con el nombre de “Queso Extra Duro para Rallar” o con cualquier otro nombre de variedad reconocida en el país consumidor. Podrá utilizarse, no obstante, un nombre “acuñado” o de fantasía, siempre que no induzca a error y vaya acompañado de la frase “Queso Extra Duro para Rallar”.
- 7.2** Deberá etiquetarse de acuerdo con las secciones adecuadas de la *Norma General para el Queso* (CODEX STAN 283-1978).