

Queso amarillo — Definiciones y especificaciones

ANTEPROYECTO

Advertencia

Este documento no es una Norma Nacional NORDOM. Se distribuye para su revisión y comentarios. Está sujeto a cambios sin previo aviso y no puede ser referido como un Estándar Internacional.

Los destinatarios de este borrador están invitados a enviar, con sus comentarios, la notificación de cualquier derecho de patente relevante del que tengan conocimiento y proporcionar documentación de respaldo.

Contenido

Prefacio	iii
1 Objeto y campo de aplicación.....	1
1.1 Objeto.....	1
1.2 Campo de aplicación	1
2 Referencias normativas.....	1
3 Términos y definiciones.....	2
4 Requisitos.....	2
4.1 Materia prima	2
4.2 Ingredientes autorizados.....	2
4.3 Requisitos generales	2
4.4 Requisitos físicos y químicos.....	2
4.5 Requisitos microbiológicos.....	3
4.6 Requisitos Organolépticos	3
5 Métodos de ensayo y muestreo.....	3
6 Etiquetado, envase y/o empaque.....	4
6.1 Etiquetado	4
6.1.1 Envase y/o empaque	4
6.2 Denominación del producto	4
7 Aditivos alimentarios.....	4
8 Coadyuvantes de elaboración	4
9 Contaminantes.....	5
10 Higiene.....	5
Bibliografía	6

Prefacio

El Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL) es el organismo oficial que tiene a su cargo el estudio y preparación de las Normas Dominicanas (NORDOM) a nivel nacional. Es miembro de la Organización Internacional de Normalización (ISO), Comisión Internacional de Electrotécnica (IEC), Comisión del Codex Alimentarius, Comisión Panamericana de Normas Técnicas (COPANT), representando a la República Dominicana ante estos organismos.

La norma **NORDOM 67-1:095 Queso amarillo — Definiciones y especificaciones**, ha sido preparada por la Dirección de Normalización del Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL).

El estudio de la citada norma estuvo a cargo del **Comité Técnico 67:1 Leche y productos lácteos**, integrado por representantes de los sectores de producción, consumo y técnico, quienes iniciaron su trabajo tomando como base la **NORDOM 390 Queso de freír— Definiciones y especificaciones**, de la cual partió la propuesta a ser estudiada por el comité.

Dicha Propuesta de norma fue aprobada como anteproyecto de norma por el Comité Técnico de Trabajo, en la reunión **No. 458** de fecha **09 de julio 2025** y enviado a consulta pública por un período de 60 días.

Formaron parte del comité técnico, las entidades y personas naturales siguientes:

PARTICIPANTES	REPRESENTANTES DE:
Denise Candelario	Productos Químicos Industriales (PQI)
Miguel Acosta	Ministerio de Industria Comercio y MiPymes (MICM)
Yudelky Pérez Mariana Furakis	Consejo Nacional de Reglamentación y Fomento de la Industria Lechera (CONALECHE)
Fernando Disla Pedro De Padua	Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS)
Leomilka Jiménez Carlos Pérez Raquel Fermín	Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor (Pro Consumidor)
Svetlana Afanasieva	Programa de Nutrición del Viceministerio de Salud Colectiva, Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MISPAS)
Julia Carrasco	Sigma Alimentos, S. A.
Nancy Cruz Rosanna Figuereo	Grupo Lácteo del Caribe (Dos Pinos)
Rosa Houllemont	Grupo SID
Hugo Socorro	Empaques Múltiples
Sarah Burgos	Asociación de Industrias de la República Dominicana, AIRD
Karedy Cohen	Nestlé Dominicana, S. A.
José Valenzuela	Universidad Nacional Pedro Henríquez Ureña (UNPHU)

Félix Aquino Elianny Yeribel	Universidad Autónoma de Santo Domingo (UASD)
Águeda Placencia Darío Oleaga	Asociación Dominicana de Procesadores Lácteos y Derivados (ADOPROLAD)
Viannolis Ogando Betty Belén Pérez Priscilla Germosén Eva Navarro Ramón Valenzuela	Laboratorio de Evaluación de Productos de Consumo Humano
Lauren Vargas	Pasteurizadora Rica
Manuel Rodríguez Patricia Rodríguez	Quesos Don Manuel
Ana Melania Soriano	Observatorio Nacional para la Protección del Consumidor (ONPECO)
Modesta Acosta Gleen Sánchez Saulyn Soriano	Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL)

Queso amarillo — Definiciones y especificaciones

1 Objeto y campo de aplicación

1.1 Objeto

Esta norma especifica las características del queso amarillo destinado al consumo directo o a la elaboración ulterior.

1.2 Campo de aplicación

Esta norma aplica al producto denominado queso amarillo que se ajusta a la definición establecida en el apartado 3.1.

2 Referencias normativas

Los siguientes documentos se mencionan en el texto de tal manera que parte o todo su contenido constituyen requisitos de este documento. Para las referencias con fecha, sólo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha, se aplica la última edición del documento referenciado (incluidas las enmiendas).

NORDOM 19, Leche cruda de vaca. Especificaciones

NORDOM 30, Toma de muestras de la leche y los productos lácteos. Definiciones y directrices

NORDOM 53, Etiquetado general de los alimentos preenvasados

NORDOM 56, Leche y productos lácteos. Determinación del contenido de grasa por el método de Gerber

NORDOM CXS 193, Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos

NORDOM 583, Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos

NORDOM 591, Uso de términos lecheros

NORDOM 742, Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables

NORDOM 790, Aditivos alimentarios. Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración

Método oficial AOAC 926.08, Determinación de la humedad

Método oficial AOAC 994.03 *Listeria monocytogenes* en alimentos seleccionados

Método oficial AOAC 2000.18, Contenido de grasa de leche entera cruda y pasteurizada

Método oficial AOAC 2003.08, Recuento de *Estaphylococcus aureus* en alimentos lácteos seleccionados

Manual Analítico Bacteriológico (BAM), Cap. 5, 8va. Edición

CXG 75-2010, Directrices para sustancias utilizadas como ayudantes para elaboración

3 Términos y definiciones

Para los fines de este documento, se aplican los siguientes términos y definiciones:

3.1

Queso Amarillo

Producto elaborado a partir de la leche pasteurizada, obtenido por coagulación enzimática, prensado o no, destinado al consumo en estado fresco y de color amarillo anaranjado

4 Requisitos

4.1 Materia prima

Leche y productos lácteos pasteurizados.

4.2 Ingredientes autorizados

- a) Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o aromas y cultivos de otros microorganismos inocuos;
- b) Colorantes naturales;
- c) Cloruro de calcio;
- d) Cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas e idóneas;
- e) Agua potable;
- f) Cloruro de sodio.

4.3 Requisitos generales

4.3.1 La leche cruda o fluida utilizada para la elaboración del queso amarillo deberá ser pasteurizada. En el caso de la leche de vaca deberá cumplir con la NORDOM 19 y con la NORDOM 583.

4.3.2 El producto final deberá conservarse de modo que se reduzca al mínimo la posibilidad de contaminación, que resista el deterioro y no represente ningún peligro para la salud pública bajo las condiciones de manipulación, almacenamiento, transporte y venta indicadas por el fabricante en la etiqueta.

4.4 Requisitos físicos y químicos

El queso amarillo deberá cumplir con los requisitos especificados en la Tabla 1.

Tabla 1 - Requisitos físicos y químicos

Requisitos	Máximo	Mínimo	Métodos
Humedad, en porcentaje de fracción de masa	50	-	Método oficial AOAC 926.08
Materia grasa, en porcentaje de fracción de masa	-	20 ^a	NORDOM 56 Método oficial AOAC 2000.18

^a En caso de tener un queso con contenido de grasa en porcentaje en masa inferior, se declarará según NORDOM 742

4.5 Requisitos microbiológicos

El queso amarillo deberá cumplir con los requisitos microbiológicos especificados en la Tabla 2.

Tabla 2 - Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Límite permitidos				Métodos de ensayo
	n	c	m	M	
<i>Enterobacteriaceae</i> (UFC/g)	5	1	2x10 ²	10 ³	Método oficial AOAC 2003.01
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	5	1	< 3	10	Método AOAC, capítulo 9
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)	5	1	10	10 ²	Método oficial AOAC 2003.08
<i>Salmonella</i> (25 g)	5	0	Ausente	Ausente	Manual Analítico Bacteriológico (BAM), Cap. 5, 8va. Edición
<i>Listeria monocytogenes</i> (25 g)	5	0	Ausente	Ausente	Método oficial AOAC 994.03 <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos seleccionados.

Clave

n, es el número de muestras que deberán analizarse.

m, es el valor del parámetro microbiológico para el cual o por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud.

M, es el valor del parámetro por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud.

c, es el número de unidades permitidas entre m y M.

UFC= Unidades Formadoras de Colonias.

4.6 Requisitos Organolépticos

El queso amarillo deberá cumplir con los requisitos organolépticos especificados en la Tabla 3.

Tabla - 3 Requisitos organolépticos

Características	Descripción
Apariencia y textura	Superficie uniforme, ligeramente blanda, masa compacta de manera que se pueda cortar fácilmente.
Sabor	Propio del producto
Color	De amarillo a anaranjado

5 Métodos de ensayo y muestreo

Para comprobar el cumplimiento de esta norma deberán utilizarse la NORDOM 30, los métodos de ensayo indicados en las tablas 1 y 2, los métodos analíticos equivalentes aprobados por la Asociación Oficial Internacional de Químicos Analíticos (AOAC) y por la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas en alimentos (ICMSF) y otros métodos que cumplan con criterios de especificidad y sensibilidad, adoptados por otros organismos internacionales reconocidos.

6 Etiquetado, envase y/o empaque

6.1 Etiquetado

Además de las disposiciones establecidas en la NORDOM 53 y la NORDOM 591, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1.1 Envase y/o empaque

El envase y/o empaque deberá proteger el producto en forma adecuada durante su manipulación, almacenamiento y transporte. Deberá estar fabricado con materiales resistentes a la acción del producto, sellado y que no permita la contaminación y/o violación del contenido.

6.2 Denominación del producto

El producto deberá denominarse Queso Amarillo.

7 Aditivos alimentarios

7.1 Solo las clases de aditivos que se indican como justificados en la Tabla 4 se podrán utilizar en las categorías de productos especificadas.

7.2 Los reguladores de acidez, colorantes y conservantes utilizados de conformidad con los Cuadros I y II de la NORDOM CXS 192-1995 en la categoría de alimentos 0.1.6.1 (queso no madurado) y solo determinados reguladores de acidez, antiaglutinantes, colorantes y conservantes del Cuadro III son aceptables para su uso en alimentos que corresponden a esta norma.

8 Coadyuvantes de elaboración

Los coadyuvantes de elaboración que se utilizan en productos que corresponden a esta norma deberán ajustarse a la NORDOM 790.

Tabla 4- Clase funcional de aditivos

Clase funcional del aditivo	Uso justificado	
	Masa de queso	Tratamiento de superficie/corteza
Colorantes	X	X ^a
Blanqueadores	-	-
Reguladores de la acidez	X	-
Estabilizadores	-	-
Espesantes	-	-
Emulsionantes	-	-
Antioxidantes	-	-
Conservantes	X	X ^b

Espumantes	-	-
Antiaglutinantes	-	X ^b
Gases de envasado	-	-
^a Para corteza comestible de queso		
^b Solo para el tratamiento de superficies de queso rebanado, cortado, desmenuzado.		
Clave		
x El uso de aditivos pertenecientes a la clase se justifica tecnológicamente.		
- El uso de aditivos pertenecientes a la clase no se justifica tecnológicamente.		

9 Contaminantes

9.1 Los productos a los cuales se aplica la presente norma no deberán exceder los niveles máximos permitidos de contaminantes y toxinas especificados en la NORDOM CXS 193, vigente.

9.2 La leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica la presente norma no deberá exceder los niveles máximos de contaminantes y toxinas especificados para la leche en la NORDOM CXS 193 y no exceder los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas (LMR), establecidos para la leche por la Comisión del Codex Alimentarius u otros organismos internacionales según se indica en los reglamentos nacionales¹.

10 Higiene

Los productos abarcados por las disposiciones de esta norma deberán prepararse y manipularse de conformidad con la NORDOM 581, la NORDOM 583 y con el reglamento sanitario de la leche y productos lácteos².

¹ Reglamento técnico 354-10 de Límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y afines en alimentos de origen animal. (Decreto dado por la presidencia de la República Dominicana en fecha 28 de junio del 2010) y el Reglamento 244-10 sobre Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR), (Decreto 244-10 del 27 de abril 2010).

² Decreto 392-19 Reglamento Sanitario de la Leche y Productos lácteos de la República Dominicana.

Bibliografía

- [1] NORDOM 390 Queso de freír. Definiciones y especificaciones
- [2] NORDOM 269 Queso cheddar. Definiciones y especificaciones
- [3] NORDOM 275 Norma general para quesos
- [4] Norma Venezolana COVENIN 1538-92 (2da Rev.), Queso amarillo
- [5] Reglamento técnico 354-10 de Límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y afines en alimentos de origen animal. (Decreto dado por la presidencia de la República Dominicana en fecha 28 de junio del 2010)
- [6] Reglamento 244-10 sobre Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR), (Decreto 244-10 del 27 de abril 2010)
- [7] Decreto 392-19 Reglamento sanitario de la leche y productos lácteos de la República Dominicana