



**SECRETARIA DE COMERCIO**

**Y**

**FOMENTO INDUSTRIAL**

**NORMA MEXICANA**

**NMX-F-147-1985**

**ALIMENTOS- LACTEOS- QUESO TIPO HOLANDES O EDAM**

*FOODS- LACTEOUS- DUTCH TYPE CHEESE OR EDAM*

**DIRECCION GENERAL DE NORMAS**

## PREFACIO

En la elaboración de la presente norma, participaron los siguientes Organismos:

- CAMARA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ELABORADOS CON LECHE
- INDUSTRIAS ALIMENTICIAS CLUB, S.A.
- CREMERIA LOS VOLCANES, S.A.
- KRAFT FOODS DE MEXICO, S.A. DE C.V.
- PRODUCTOS DE LECHE NOCHE BUENA, S.A.
- QUESOS LA CAPERUCITA, S.A.
- PRODUCTOS DE LECHE, S.A.
- INDUSTRIALIZADORA DE LECHE EL SAUZ, S.A.
- SECRETARIA DE AGRICULTURA Y RECURSOS HIDRAULICOS –  
DIRECCION GENERAL DE FOMENTO GANADERO.

ALIMENTOS- LACTEOS- QUESO TIPO HOLANDES O EDAM

FOODS- LACTEOUS- DUTCH TYPE CHEESE OR EDAM

0 INTRODUCCION

Las especificaciones que se establecen en esta norma, sólo podrán satisfacerse cuando en la elaboración del producto se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria, se apliquen buenas técnicas de elaboración, se realicen en locales e instalaciones bajo condiciones higiénicas, que aseguren que el producto es apto para el consumo humano.

1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado "Queso Tipo Holandés o Edam".

2 REFERENCIAS

Esta norma se complementa con las vigentes de la siguientes Normas Oficiales Mexicanas:

NOM-F-083	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-F-094	Método de prueba para la determinación de cenizas en quesos procesados.
NOM-F-098	Determinación de proteínas en quesos.
NOM-F-099	Método de prueba para la determinación de pH en quesos procesados.
NOM-F-111	Método de prueba para la determinación de sólidos totales en quesos procesados.
NOM-F-254	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-F-304	Método general de investigación de salmonella.
NOM-F-308	Cuenta de organismos coliformes fecales.
NOM-F-310-S	Determinación de cuenta de estafilococos aureo, coagulasa positiva en alimentos.

NOM-F-360-S	Alimentos para humanos - Determinación de cloruros como cloruro de sodio (método de Volhard).
NOM-F-100	Alimentos - Lácteos - Determinación de grasa butírica en quesos por el método Gerber Van Gulik.
NOM-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.

### 3 DEFINICION

Para los efectos de esta norma se establece la siguiente definición:

Queso tipo Holandés o Edam. Es el producto que se obtiene a partir de leche entera pasteurizada de vaca, sometida a procesos de coagulación, cortado, desuerado, fermentado, salado prensado y madurado en un tiempo mínimo de 21 días, de pasta semidura, compacta y fundible. Sin que se hayan empleado en su elaboración grasas o proteínas no provenientes de la leche.

### 4 CLASIFICACION Y DESIGNACION DEL PRODUCTO

El producto objeto de esta norma se clasifica en un sólo tipo con un solo grado de calidad, designándose como Queso Tipo Holandés o Edam.

### 5 ESPECIFICACIONES

El Queso Tipo Holandés o Edam en su único tipo y grado de calidad debe cumplir con las siguientes especificaciones:

#### 5.1 Sensoriales

Color: Amarillo paja a amarillo intenso.

Olor: Característico, exento de olores extraños.

Sabor: Ligeramente fuerte, característico.

Consistencia: De pasta semidura, compacta y fundible.

#### 5.2 Físicas y químicas

El Queso Tipo Holandés o Edam, debe cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la Tabla 1.

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
Humedad, en %		43.0
Grasa (butírica), en %	25.0	
Proteína de origen láctico, en %	22.0	
Sólidos totales, en %	57.0	
pH mínimo de salida	5.3	
Cenizas totales, en %		5.2
Cloruro de sodio, en %		3.0

5.3 Microbiológicas

5.3.1 El producto objeto de esta norma no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas e inhibidores microbianos ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar a la salud del consumidor o provocar deterioro del producto.

5.3.2 El Queso Tipo Holandés o Edam debe cumplir con las especificaciones microbiológicas anotadas en la Tabla 2.

TABLA 2

ESPECIFICACIONES	col./g	Máximo
Coliformes	1 000	
Estaphylococcus aureus	10	
Escherichia coli	100	
Salmonella en 25 g	Negativo	

5.4 Materia extraña objetable

El producto objeto de esta norma debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña.

5.5 Contaminantes químicos

El producto objeto de esta norma no debe contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud.

## 5.6 Aditivos para alimentos

Los permitidos por la Secretaría de Salud en los límites que establezca.

- Cuajo vegetal o animal
- Cultivo lácticos
- Cloruro de sodio
- Annatto (Semilla de achiote y caroteno en proporción no mayor de 0.06%).
- Cloruro de calcio ( $\text{CaCl}_2$ ) en cantidad no mayor de 0.02% en relación al peso de la leche empleada.
- Acido sórbico o sus sales en proporción no mayor de 1g/kg, en relación al peso de la leche empleada.
- Nitrato de sodio o potasio en proporción no mayor de 0.02%, en relación al peso de la leche empleada.
- Pimaricina, en una concentración máxima de 300mg/kg en la solución

## 6 MUESTREO

6.1 Cuando se requiera el muestreo del producto éste podrá ser establecido de común acuerdo entre productor y comprador, recomendándose el uso de la Norma Oficial Mexicana NXM-Z-012.

### 6.2 Muestreo Oficial

El muestreo para efectos oficiales estará sujeto a la legislación y disposiciones de la Dependencia Oficial correspondiente, recomendándose el uso de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-012.

## 7 METODO DE PRUEBA

Para la verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas que se establecen en esta Norma, se deben aplicar las Normas Oficiales Mexicanas que se indican en el capítulo de referencias (véase 2).

## 8 MARCADO ETIQUETADO, ENVASE Y EMBALAJE

### 8.1 Marcado y etiquetado

8.1.1 Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión permanente, visible e indeleble con los siguientes datos:

- Denominación del producto, conforme a la clasificación de esta norma.
- Nombre o marca comercial registrada, pudiendo aparecer el símbolo del fabricante.
- El "Contenido Neto" de acuerdo con las disposiciones vigentes de la Secretaria de Comercio y Fomento Industrial.

- Lista completa de ingredientes en orden porcentual decreciente, mencionando los aditivos, porcentaje y su función.
- Texto de las siglas Reg. S.S.A. No. \_\_\_\_\_ "A", debiendo figurar en el espacio en blanco el número del registro correspondiente
- Nombre o razón social y domicilio del fabricante.
- Número de lote y/o fecha de fabricación.
- Otros datos que exija el reglamento respectivo o disposiciones de la Secretaría de Salud.
- Las leyendas "HECHO EN MEXICO" Y "CONSÉRVESE EN REFRIGERACION".

## 8.2 Envase

El producto objeto de esta norma se debe envasar en recipientes de un material resistente e inocuo que garanticen la estabilidad del mismo, que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

## 8.3 Embalaje

Para el embalaje del producto objeto de esta norma, se deben usar cajas de cartón u otro material apropiado que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez faciliten su manejo en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.

## 9 ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El producto terminado debe almacenarse y transportarse en refrigeración y en locales que reúnan los requisitos sanitarios para que no se altere la calidad del mismo.

## 10 BIBLIOGRAFIA

NOM-Z-013-1977 Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas.

NOM-F-147-1971 Queso tipo Holanda o Bola.

## 11 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

Esta Norma Mexicana vigente concuerda con la Norma Codex Stan

CAC/CI-C25 (1972) C-4 (1966) Norma Internacional Individual para el Queso Edam.

- En el color
- En la consistencia

- En los aditivos

México, D.F., Noviembre 5, 1985

LA DIRECTORA GENERAL DE NORMAS

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Consuelo Saez Pueyo', written in a cursive style.

LIC. CONSUELO SAEZ PUEYO

Fecha de Aprobación y Publicación: Noviembre 05, 1985

Esta Norma Cancela a la: NOM-F-147-1971