

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA QUESOS

VISTO : El Art .13 del Tratado de Asunción, el Art .10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo del Mercado Común, la Resolución N° 18/92 del Grupo Mercado Común, la Recomendación N° 42/93 del Subgrupo de Trabajo N° 3 "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO :

Que los Estados Partes acordaron establecer los " Requisitos Microbiológicos para Quesos".

**EL GRUPO MERCADO COMUN
RESUELVE :**

Art 1-Aprobar el Reglamento Técnico General MERCOSUR para la fijación de los "Requisitos Microbiológicos de Quesos", que figura como Anexo a la presente Resolución.

Art 2-Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común. a través de la Secretaría Administrativa.

Art 3-La presente Resolución entrará en vigor el 31 de enero de 1994

Reglamento técnico general MERCOSUR para la fijación de los requisitos Microbiológicos de Quesos.

1. ALCANCE.

1.1 Objetivo.

Fijar los requisitos microbiológicos que deberán cumplir los quesos.

1.2 Ambito de aplicación.

La presente norma se refiere a los diferentes tipos de quesos destinados al consumo humano, a ser comercializados en el MERCOSUR.

2. Definición.

Los requisitos microbiológicos definidos en esta norma, han sido establecidos conforme a los criterios y planes de muestreo para aceptación de lotes de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos (ICMSF).

Los métodos analíticos especificados responden a la metodología internacionalmente aceptada.

Los quesos fueron clasificados según el contenido de humedad de la pasta, otras características distintivas y tecnologías de fabricación.

3. Requisitos.

3.1 Quesos de baja humedad (humedad < 36%)

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Categoría ICMSF	Método de Ensayo
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=200 M=1000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 c.24 (1)
Estafilococos coag.pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 03A:1985

Handwritten signature and initials:
 Cruz / [Signature] - [Initials] [Initials]

Handwritten mark:
 4

Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=100 M=500	5	APHA 1992 c.24 (1)
Estafilococos coag.pos./g	n=5 c=2 M=100 M=1000	5	FIL 145:1990
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143:1990

3.3 Quesos de alta humedad (46% < Humedad < 55%) exceptuando los Quesos Cuartirolo, Cremoso, Criollo y Minas Frescal.

Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=5000 M=10000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	APHA 1992 c.24 (1)
Estafilococos coag.pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143:1990

3.4 Quesos Cuartirolo, Cremoso, Criollo y Minas Frescal (46% < Humedad < 55%)

Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=10000 M=100000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=1000 M=5000	5	APHA 1992 c.24 (1)
Estafilococos coag.pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143:1990

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten mark

3.5 Quesos de muy alta humedad con bacterias lácticas en forma viable y abundantes (Humedad > 55%)

Coliformes/g (30°C)	n=5 c=3 m=100 M=1000	4	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=10 M=100	5	APHA 1992 c.24 (1)
Estafilococos coag.pos./g	n=5 c=2 m=10 M=100	5	FIL 145:1990
Hongos y Levaduras/g	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	FIL 94B:1990
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143:1990

3.6 Quesos de muy alta humedad sin bacterias lácticas en forma viable y abundantes (Humedad > 55%)

Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=50 M=500	5	APHA 1992 c.24 (1)
Estafilococos coag.pos/g	n=5 c=1 m=100 M=500	8	FIL 145:1990
Hongos y Levaduras/g	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	FIL 94B:1990
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985
Listeria monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143:1990

C. M. H. (i) / 7

4

3.7 Queso Rallado

Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=200 M=1000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	APHA 1992 c.24 (1)
Estafilococos coag.pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990
Hongos y Levaduras/g	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	FIL 94B:1990
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 93A:1985

3.8 Quesos Fundidos o Reelaborados y Quesos Procesados por UHT o UAT

Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=10 M=100	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m<3 M=10	5	APHA 1992 c.24 (1)
Estafilococos coag.pos/g	n=5 c=2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Food: 39 Edición .Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Auth *SP* *7* *RV* *6*