

**NORMA  
VENEZOLANA**

---

**COVENIN  
2850-92**

**QUESO BRIE.**



TRAMITE

COMITE: CT10 PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PRESIDENTE: DRA FANNY CARRILLO DE PADILLA  
VICEPRESIDENTES: DR. JOSE FELIX CHAVEZ  
DR. DOUGLAS YANEZ  
SECRETARIO: LIC. ORLANDO TORTOLERO  
SUBCOMITE TECNICO CT10/SC4: PRODUCTOS LACTEOS  
COORDINADOR: LIC. ORLANDO TORTOLERO

PARTICIPANTES

ENTIDAD

MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA  
SOCIAL (M.S.A.S)

INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE

INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICION

ANIQUEOS

INDULAC

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRIA

PRODUCTOS EFE, S.A.

REPRESENTANTES

ELSA IBARRA

MALIN ALCALA

IRMA HERRERA

RAMON MENDEZ

LAURA MORILLO  
GLADYS MENDEZ

MARISOL CASTILLO

NELLY DELGADO

FECHA DE APROBACION POR EL COMITE: 11-11-92

FECHA DE APROBACION POR LA COVENIN: 09-12-92

NORMA VENEZOLANA  
Q U E S O B R I E

COVENIN  
2850-92

1 NORMAS COVENIN A CONSULTAR

COVENIN	369-82	Leche y sus derivados. Determinación de cloruros.
COVENIN	798-89	Leche pasteurizada.
COVENIN	903-87	Leche cruda.
COVENIN	938-83	Leche y productos lácteos. Método para la toma de muestras.
COVENIN	1104-84	Alimentos. Determinación del Número Más Probable de coliformes, de coliformes fecales y de <u>Escherichia coli</u> .
COVENIN	1291-88	Alimentos. Aislamiento e identificación de <u>Salmonella</u>
COVENIN	1292-89	Alimentos. Aislamiento y recuento de <u>Staphylococcus aureus</u> .
COVENIN	1337-90	Alimentos. Método para recuento de mohos y levaduras.
COVENIN	1813-91	Quesos.
COVENIN	1814-81	Quesos. Determinación de grasa.
COVENIN	1945-82	Leche y sus derivados. Determinación de humedad.
COVENIN	2952-92	Norma general para el rotulado de los alimentos envasados.

2 OBJETO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que debe cumplir el queso Brie tanto de fabricación nacional como importado.

3 DEFINICIONES

QUESO BRIE

Es el producto elaborado con leche pasteurizada o con una mezcla pasteurizada de leche fresca con leche reconstituida, adicionado de fermentos lácticos, cuajo y esporas de Penicillium spp y sometido a un proceso de maduración.

4 MATERIALES, DISEÑO Y FABRICACION

Los ingredientes y aditivos utilizados en la elaboración del producto, deberán cumplir con los requisistos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias vigentes.

4.1 INGREDIENTES

4.1.1 Leche pasteurizada

4.1.2 Leche reconstituida

4.1.3 Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico.

4.1.4 Cepas de Penicillium caseicolum y Brevibacterium linens

4.1.5 Cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.6 Cloruro de sodio.

#### 4.2 ADITIVOS

4.2.1 Cloruro de calcio hasta un máximo de 200 mg por cada litro de leche utilizada.

4.2.2 Colorantes naturales: onoto (Bija) y/o betacaroteno hasta 600 miligramos por kilogramo de queso

#### 4.3 CARACTERISTICAS ESENCIALES DE FABRICACION

4.3.1 La Fermentación se realizará mediante la adición de fermentos lácticos, seguida del desarrollo de mohos y bacterias mediante la adición de Penicillium caseicolum y de Brevibacterium linens.

4.3.2 La coagulación se realizará utilizando cuajo u otras enzimas apropiadas.

4.3.3 Adición de sal: Normalmente el queso se sala en una salmuera o por adición de sal directamente en la superficie.

4.3.4 Maduración: Se lleva a cabo en ambiente fresco y aireado, a una temperatura entre 10°C y 17°C, por no menos de 10 días contados desde el momento de fabricación hasta su salida de la cava de maduración.

### 5 REQUISITOS

El Queso Brie deberá cumplir con los siguientes requisitos:

#### 5.1 GENERALES

5.1.1 Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Norma Venezolana COVENIN 1813.

5.2.1 Podrá tener forma cilíndrica plana o cualquier forma geométrica regular o de fantasía y peso y dimensiones variables.

#### 5.2 ORGANOLEPTICOS

5.2.1 Deberá tener olor y sabor característicos del producto.

5.2.2 El queso deberá tener una consistencia de blanda a firme, según su estado de maduración, pudiendo eventualmente, presentar al corte un núcleo duro y en la periferia una corona cuya textura varía de blanda a semisólida.

TABLA 1 REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS

CARACTERISTICA	L I M I T E		METODO DE ENSAYO
	MIN.	MAX.	
HUMEDAD (%)	-	55	COVENIN 1945
GRASA (%)*	-	45	COVENIN 1814
CLORURO DE SODIO (%) m/m	-	3	COVENIN 359
EXTRACTO SECO (%) m/m		45	---

\* EXPRESADA EN BASE SECA

TABLA 2 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

CARACTERISTICAS	n	L I M I T E			METODO DE ENSAYO
		c	m	M	
Coliformes (NMP/g)	5	2	120	1100	COVENIN 1104
Coliformes fecales (NMP/g)	5	2	<10	43	COVENIN 1104
<u>Staphylococcus aureus</u> (ufc/g)	5	2	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$	COVENIN 1292
<u>Salmonella</u> en 25 g	5	0	0	-	COVENIN 1291
Levaduras (ufc/g) *	5	2	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$	COVENIN 1337

Donde:

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

\*EL REQUISITO PARA ESTA CARACTERISTICA TIENE CARACTER DE RECOMENDACION.

**COVENIN**  
**2850-92**

**CATEGORIA**  
**C**

---

**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 980-06-1025-1**

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

---

**Descriptorios: Queso, ingredientes, propiedad organoleptica, análisis microbiológico, análisis químico.**