

NORME POUR LE COUSCOUS

CODEX STAN 202-1995

1. CHAMP D'APPLICATION

- 1.1 Le terme «*couscous*», tel que défini ci-après à la Section 2, signifie couscous préparé, destiné à la consommation humaine directe.
- 1.2 Sous réserve de la disposition énoncée à la Section 8.1.2, la présente norme ne s'applique pas au couscous destiné au même usage, mais préparé à partir d'autres céréales que le blé dur.

2. DESCRIPTION

- 2.1 La présente norme s'applique au couscous, c'est-à-dire le produit composé de semoule de blé dur (*Triticum durum*) dont les éléments sont agglomérés en ajoutant de l'eau potable et qui a été soumis à des traitements physiques tels que la cuisson et le séchage.
- 2.2 Le couscous est préparé à partir d'un mélange de semoule grosse et de semoule fine. Il peut aussi être préparé à partir de la semoule dite «grosse-moyenne».

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Facteurs de qualité – critères généraux

- 3.1.1 Le couscous doit être nettoyé, sain et propre à la consommation humaine.
- 3.1.2 Tous les traitements appliqués aux matières servant à la production du couscous doivent être réalisés de manière à:
- limiter la réduction de la valeur nutritive;
 - éviter toute modification indésirable des propriétés du couscous.

3.2 Critères spécifiques de qualité

3.2.1 Humidité

La teneur en humidité du couscous ne doit pas dépasser 13,5 pour cent.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire ne doit être incorporé lors de la fabrication industrielle du couscous.

5. CONTAMINANTS

5.1 Métaux lourds

Le couscous doit être exempt de métaux lourds en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

5.2 Résidus de pesticides

Le couscous doit être conforme aux limites maximales de résidus établies par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.

5.3 Mycotoxines

Le couscous doit être conforme aux limites maximales pour les mycotoxines établies par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.

6. HYGIÈNE

- 6.1 Il est recommandé de préparer le produit visé par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

- 6.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.
- 6.3 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:
- a) doit être exempt de microorganismes susceptibles de se développer dans le produit dans des conditions normales d'entreposage; et
 - b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

7. CONDITIONNEMENT

- 7.1 Le couscous doit être emballé pour la vente au détail dans des récipients de nature à préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles et technologiques du produit.
- 7.2 Les récipients, y compris les matériaux d'emballage, doivent être fabriqués avec des substances sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent pas transmettre de substance toxique, d'odeur ou saveur indésirable au produit.

8. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

8.1 Nom du produit

- 8.1.1 Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit être «Couscous».
- 8.1.2 L'appellation «Couscous» peut être attribuée à des produits destinés aux mêmes usages mais préparés à partir d'autres céréales que le blé dur, à condition que cette appellation soit immédiatement suivie d'une spécification des céréales utilisées.

8.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements sur les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

APENDICE

Dans le cas où l'on indique plus d'une limite d'un facteur et/ou plus d'une méthode d'analyse, il est vivement recommandé aux utilisateurs de spécifier la limite appropriée et la méthode d'analyse.

1. TAILLE DES GRAINS DE SEMOULE

- 1.1 La semoule dite «grosse» est une semoule dont le grain a un diamètre compris entre 475 et 700 microns.
- 1.2 La semoule dite «fine» est une semoule dont le grain a un diamètre compris entre 130 et 183 microns.
- 1.3 La semoule dite «grosse-moyenne» est une semoule dont le grain a un diamètre compris entre 183 et 700 microns.
- 1.4 La semoule dite «moyenne» est une semoule dont le grain a un diamètre compris entre 183 et 475 microns.

2. COMPOSITION

- 2.1 Les proportions des semoules dans le mélange destiné à l'obtention du couscous sont de l'ordre de:
 - 20 à 30% pour la semoule fine
 - 70 à 80% pour la semoule grosseLa semoule «grosse-moyenne» est une semoule obtenue par le mélange de:
 - 25 à 30% de semoule grosse
 - 70 à 75% de semoule moyenne

3. FACTEURS DE QUALITÉ

- 3.1 **Granulométrie** (microns) – min. 630 microns à max. 2 000 microns, avec une tolérance de 6 %.
- 3.2 **Cendres (%)** – maximum 1,1 %

4. ANALYSE

4.1 Cendres

Méthode ISO 2171 – 1980, Céréales, légumineuses et produits dérivés – Détermination de la teneur en cendres.