

# NORMA PARA EL CUSCÚS

CODEX STAN 202-1995

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

- 1.1 El término "cuscús", tal como se define en la sección 2, se refiere al cuscús elaborado destinado al consumo humano directo.
- 1.2 A reserva de lo dispuesto en la sección 8.1.2, la presente Norma no se aplica al cuscús destinado al mismo uso pero preparado con cereales distintos del trigo duro.

## 2. DESCRIPCIÓN

- 2.1 Esta norma se aplica al cuscús, es decir, al producto preparado con sémola de trigo duro (*Triticum durum*) cuyos elementos se combinan entre sí cuando se les añade agua potable y que se haya sometido a un tratamiento físico como la cocción o el secado.
- 2.2 El cuscús se prepara a partir de una mezcla de sémola gruesa y fina. Puede prepararse con sémola "mediogruesa".

## 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

### 3.1 Factores de calidad generales

- 3.1.1 El cuscús deberá estar limpio, ser inocuo y apto para el consumo humano.
- 3.1.2 Todos los procedimientos de elaboración aplicados a los materiales utilizados para la producción del cuscús deberán realizarse de forma que:
- se limite la reducción del valor nutritivo
  - se evite cualquier modificación no conveniente de las propiedades del cuscús.

### 3.2 Factores de calidad específicos

#### 3.2.1 Contenido de humedad

El contenido de humedad del cuscús no deberá exceder del 13,5 por ciento.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Durante la elaboración industrial del cuscús no deberá añadirse aditivo alimentario alguno.

## 5. CONTAMINANTES

### 5.1 Metales pesados

El cuscús estará exento de metales pesados en cantidades que puedan constituir un riesgo para la salud.

### 5.2 Residuos de plaguicidas

El cuscús se ajustará a los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

### 5.3 Micotoxinas

El cuscús se ajustará a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

## 6. HIGIENE

- 6.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del *Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean pertinentes para este producto.

- 6.2 En la medida en que lo permitan las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.
- 6.3 El producto, al ser analizado con métodos apropiados de muestreo, deberá:
- estar exento de microorganismos capaces de desarrollarse en el alimento en condiciones normales de almacenamiento; y
  - no contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud.

## 7. ENVASADO

---

- 7.1 El cuscús para la venta al por menor deberá estar envasado en envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales y tecnológicas del producto.
- 7.2 Los envases, incluidos los materiales de que están hechos, deberán estar fabricados con sustancias inocuas apropiadas para el uso a que están destinados. No deberán dar lugar en el producto a ninguna sustancia tóxica, ni conferirle olores o aromas desagradables.

## 8. ETIQUETADO

---

Además de los requisitos de la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) deberán aplicarse las siguientes disposiciones específicas:

### 8.1 Nombre del producto

- 8.1.1 El nombre del producto que habrá de aparecer en la etiqueta deberá ser "Cuscús".
- 8.1.2 Pueden denominarse "cuscús" productos destinados al mismo uso pero preparados con cereales distintos del trigo duro, a condición de que después de esa denominación se especifiquen los cereales que se han utilizado.

### 8.2 Envases destinados a la venta al por menor

La información que se facilita en los envases para la venta al por menor deberá figurar en el envase o los documentos que lo acompañen, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre que ésta sea claramente identificable con los documentos que acompañan al envase.

## 9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

---

Véase textos relevantes del Codex sobre métodos de análisis y muestreo.

---

## APÉNDICE

En los casos en que figure más de un límite de factor y/o método de análisis se recomienda encarecidamente a los usuarios que especifiquen el límite y método de análisis apropiados.

### 1. TAMAÑO DE LOS GRANOS DE SÉMOLA

---

- 1.1 La sémola gruesa es una sémola cuyo grano tiene un diámetro de 475 a 700 micras.
- 1.2 La sémola fina es una sémola cuyo grano tiene un diámetro de 130 a 183 micras.
- 1.3 La sémola “mediogruesa” es una sémola cuyo grano tiene un diámetro de 183 a 700 micras.
- 1.4 La sémola mediana es una sémola cuyo grano tiene un diámetro de 183 a 475 micras.

### 2. COMPOSICIÓN

---

- 2.1 Las proporciones de la sémola en la mezcla destinada a la preparación del cuscús son aproximadamente las siguientes:
  - 20-30 % para la sémola fina
  - 70-80 % para la sémola gruesaLa sémola “mediogruesa” es una sémola obtenida con la siguiente mezcla:
  - 25-30 % para la sémola gruesa
  - 70-75 % para la sémola mediana

### 3. FACTORES DE CALIDAD

---

- 3.1 Granulosidad (micras): de 630 como mínimo a 2000 como máximo, con una tolerancia del 6 por ciento.
- 3.2 Contenido de cenizas (%): 1,1 por ciento como máximo.

### 4. ANÁLISIS

---

#### 4.1 Contenido de cenizas

ISO 2171-1980. Cereals, Legumes and Derived Products – Determination of ash.