NORMA DEL CODEX 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:

a) se limite la reducción del valor nutritivo
b) 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:

a) estar exento de microorganismos capaces de desarrollarse en el alimento en condiciones normales de almacenamiento; y

b) 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 gruesa

La 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.