

ACUERDO No. 783.

San Salvador, 21 de septiembre de 2000.

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMIA,

Vista la solicitud presentada por el Ingeniero CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA, Director Ejecutivo del CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, CONACYT, relativa a que se apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada: COUSCOUS NSR 67.00.182:99; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma Salvadoreña antes relacionada, mediante el punto Número CUATRO, del Acta Número DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO, de la Sesión celebrada el quince de diciembre de mil novecientos noventa y nueve.

POR TANTO:

De conformidad al Artículo 38 Inciso tercero de la Ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología,

ACUERDA:

1o.- **APRUEBASE** la Norma Salvadoreña Recomendada **COUSCOUS NSR 67.00.182:99**; De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 202-1995

NORMA PARA EL COUSCOUS

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 202-1995

ICS 67.060

NSR 67.00.182:99

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, Colonia Médica, Avenida Dr. Emilio Alvarez, Pasaje Dr. Guillermo Rodríguez Pacas No. 51, San Salvador, El Salvador, Centro América. Tel.: 226-2800, 225-6222; Fax.: 225-6255; e-mail: info@ns.conacyt.gob.sv

Derechos Reservados.

1. CAMPO DE APLICACION

La presente Norma se aplica a la couscous destinada al consumo humano directo, según se define en la sección 2 más adelante.
Esta Norma no se aplica al couscous sin cerner obtenidas del *Triticum durum* (L.)

2. DEFINICION

El couscous es el grano obtenido de la sémola de trigo duro (*Triticum durum* Desf.), y mezclado con agua y destinado a sufrir una tratamiento físico.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 FACTORES DE CALIDAD GENERALES

- El couscous deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano.
- El couscous deberá estar exenta de sabores y olores anormales y de insectos y ácaros vivos.
- El couscous deberá estar exento de suciedad (impureza de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

3.2 FACTORES DE CALIDAD ESPECIFICOS

Contenido de humedad 13.5% m/m máximo

Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a los gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país.

4. CONTAMINANTES

4.1 METALES PESADOS

El couscous deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

4.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

El couscous deberá ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para este producto.

4.3 MICOTOXINAS

El couscous deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos para este producto.

5. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones a la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Código recomendado de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos”, apropiadas y otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean pertinentes para este producto.

En la medida de lo posible, con arreglo a las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

Cuando se analice mediante métodos apropiados de muestreo y análisis, el producto:

- a) deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- b) Deberá estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- c) No deberá contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. ENVASADO

El couscous deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto.

Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables.

Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados.

7. ROTULADO O ETIQUETADO

Además de los requisitos en la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”, deberán aplicarse las siguientes disposiciones específicas:

7.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del producto que deberá aparecer en la etiqueta será “couscous”.

7.2 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en 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 deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que acompañen al envase.

8. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO**8.1 MUESTREO**

Instrucciones para el muestreo primario, de acuerdo con ISO 2170-1980 (Cereales y legumbres) o el Método ICC de muestreo No. 101-1960 (Muestreo de productos molidos).

8.2 DETERMINACION DE LA HUMEDAD

De acuerdo con el Método ISO 712-1985, Cereales y productos a base de cereales Determinación del contenido de humedad (Método corriente de referencia).

Las disposiciones que figuran en este Anexo no se consideran esenciales para la protección de la salud del consumidor o la inocuidad del producto sino que tienen más bien un carácter consultivo, ya que constituyen factores de calidad y criterios comúnmente aplicados en el comercio para definir o describir la calidad del producto que se compra. Los comerciantes, cada uno por su cuenta, deberán determinar cuáles son sus requisitos respecto de la calidad del producto. La finalidad de estas orientaciones es la de ayudar a los usuarios de normas del Codex cuando realizan sus compras en el campo internacional, por lo que no se requiere la aceptación formal de las mismas.

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.

- FIN DE LA NORMA -

2o.- El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Diario Oficial. COMUNIQUESE. (Rubricado por el Señor Presidente de la República). MIGUEL E. LACAYO, MINISTRO.