

ריבות, מרמלדות, קרישי פרי, קונפיטורות ופובידל

Jams, marmalades, fruit jellies, preserves and povidle

תקן זה ייכנס לתוקף ב...

מסמך זה הוא הצעה בלבד

מכון התקנים הישראלי
The Standards Institution of Israel



תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 50503 – ריבות, מרמלדות, קרישים, קונפיטורות ופובידל, בהרכב זה:

מילו ויינשטיין, תמר טוב מזרחי, משה מיכאל, מרגרט מצקור, טטיאנה פיידר (יו"ר), הדס רינת לוז

כמו כן תרמה להכנת התקן אלה קרבייב-וייסבורד.

תקן זה אושר על ידי הוועדה הטכנית 505 – שוקולד, קקאו, חלווה ודברי מתיקה, בהרכב זה:

- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| - טלי גולן | איגוד לשכות המסחר |
| - שרה פוריה | המועצה הישראלית לצרכנות |
| - דוד פופקו (יו"ר), חיים פלגי | התאחדות התעשיינים בישראל |
| - לריסה גופשטיין, עינת חלבה | משרד הבריאות |
| - אנסטסיה גולדברג | צבא ההגנה לישראל |
| - גינת ג'מיל, דפנה הר-אבן | רשות ההסתדרות לצרכנות |

ענת רגב ריכזה את עבודת הכנת התקן.

רפ"מ

הודעה על מידת התאמת התקן הישראלי לתקנים או למסמכים זרים	הודעה על רוויזיה
תקן ישראלי זה, למעט השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בו, זהה בתרגומו לעברית לתקן הבין-לאומי של ועדת Codex Alimentarius-	תקן ישראלי זה בא במקום התקן הישראלי ת"י 34 מאוגוסט 1993 גיליון התיקון מס' 1 ממאי 2011
CODEX STAN 296-2009	

מילות מפתח:

מוצרי מזון, פירות, ריבה, מרמלדה, חומרי שימור, תוספי מזון, היגיינה, סימון.

Descriptors:

food products, fruits, jam, marmalade, preservatives, food additives, hygiene, labelling

עדכניות התקן

התקנים הישראליים עומדים לבדיקה מזמן לזמן, ולפחות אחת לחמש שנים, כדי להתאימם להתפתחות המדע והטכנולוגיה. המשתמשים בתקנים יוודאו שבדיהם המהדורה המעודכנת של התקן על גיליונות התיקון שלו. מסמך המתפרסם ברשומות כגיליון תיקון, יכול להיות גיליון תיקון נפרד או תיקון המשולב בתקן.

תוקף התקן

תקן ישראלי על עדכנוני נכנס לתוקף החל ממועד פרסומו ברשומות. יש לבדוק אם התקן רשמי או אם חלקים ממנו רשמיים. תקן רשמי או גיליון תיקון רשמי (במלואם או בחלקם) נכנסים לתוקף 60 יום מפרסום ההודעה ברשומות, אלא אם בהודעה נקבע מועד מאוחר יותר לכניסה לתוקף.

סימון בתו תקן

כל המייצר מוצר, המתאים לדרישות התקנים הישראליים החלים עליו, רשאי, לפי היתר ממכון התקנים הישראלי, לסמנו בתו תקן:



זכויות יוצרים

© אין לצלם, להעתיק או לפרסם, בכל אמצעי שהוא, תקן זה או קטעים ממנו, ללא רשות מראש ובכתב ממכון התקנים הישראלי.

תוכן העניינים

1	הקדמה לתקן הישראלי.....	1
1	חלות התקן	1
2	אזכורים נורמטיביים	1א
3	תיאור	2
6	הרכב עיקרי וגורמי איכות	3
9	תוספי מזון	4
9	מזהמים	5
10	הלגינה	6
11	מידות ומשקלות	7
11	סימון	8
12	שיטות אנליזה ודגימה	9
13	קביעת קיבולת מים במכלים	10

הקדמה לתקן הישראלי

תקן ישראלי זה הוא התקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius : CODEX STAN 296 משנת 2009, שאושר בתרגומו לעברית כתקן ישראלי בשינויים ובתוספות לאומיים. השינויים והתוספות הלאומיים בתקן ישראלי זה מובאים בגופן שונה. בסוף התקן הישראלי מובא תרגום של השינויים והתוספות הלאומיים לאנגלית. הערות לאומיות לתקן הישראלי מובאות כהערות שוליים וממוספרות באותיות האלף-בית. מהדורה זו של התקן הישראלי באה במקום מהדורת התקן הישראלי המקורי ת"י 34 מאוגוסט 1993, לרבות גיליון התיקון מס' 1 שלו ממאי 2011, ולפיכך היא שונה מהותית מהמהדורה הקודמת. לנחות המשתמש, השינויים העיקריים שבין מהדורה זו של התקן הישראלי לבין המהדורה הקודמת מפורטים להלן:

- הופחתה תכולת הפרי הנדרשת עבור פובידל עם תוספת סוכר (סעיף 3);
- נוספה בסעיף הדן בתוספי המזון, הפניה לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001 (סעיף 4);
- נוסף סעיף הדן במזהמים (סעיף 5);
- נוסף סעיף הדן בהיגיינה והוגדרו דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות (סעיף 6);
- הוגדר אופן הסימון עבור תכולת הפרי ועבור מיצי הפירות המרוכזים במעדן פרי (סעיף 8);
- שונו שיטות הבדיקה (סעיף 9).

לשם השוואה מדוקדקת של כל השינויים בין המהדורות, יש לעיין בנוסח המלא שלהן.

1. חלות התקן

- 1.1. תקן זה חל על ריבות, על קרישי פחי (jellies), על מרמלדות, על קונפיטורות ומעדני פרי ועל פובידל (להלן: המוצרים) כמוגדר להלן בסעיף 2. תקן זה חל על מוצרים עם תוספת סוכר או ללא תוספת סוכר או מופחתי סוכר, המיועדים לצריכה ישירה, לרבות לשירותי הסעדה או לאריזה מחדש, אם נדרש.
- תקן זה אינו חל על מוצרים שעבורם מצוין כי הם מיועדים לעיבוד נוסף, כגון אלה המיועדים לשימוש בייצור של מוצרי מאפה, של מאפים מתוקים או של בוסקוויטים^(א);

הערה לאומית:

סעיפים (b), (c) ו-(d) שבתקן הבין-לאומי אינם חלים בתקן ישראלי זה.

(א) לפי קביעת האקדמיה ללשון העברית: סַקוּעַ - biscuit.

1.2. המונחים "preserve" ו-"conserve" משמשים לעיתים לתיאור מוצרים הנידונים בתקן זה. השימוש במונחים "preserve" ו-"conserve", מחייב לעמוד בדרישות עבור ריבה או/וגם קונפיטורה (extra jam) כמוגדר בתקן זה.

א1. אזכורים נורמטיביים

תקנים ומסמכים המוזכרים בתקן זה (תקנים ומסמכים לא מתוארכים – מהדורתם האחרונה היא הקובעת):

תקנים ישראליים

ת"י 52	- מיצי פירות ותרכיזיהם
ת"י 143	- שימורי פירות וירקות
ת"י 373	- דבש ומוצרי דבש
ת"י 885 חלק 1.1 ^(ב)	- מיקרוביולוגיה של מזון אדם ומזון בעלי חיים: שיטות בדיקה – כללי
ת"י 885 חלק 20	- שיטות בדיקה מיקרוביולוגיות למוצרי מזון – כללי
ת"י 926	- מוצרי פירות וירקות המשומרים בחומרים משמרים
ת"י 1145	- סימון מזון ארוז מראש
ת"י 7212 ^(ג)	- סוכרים

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

- תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן
- תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן
- תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן
- מסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון מיום 13-01-2009, על עדכוניו
- מסמך משרד הבריאות – הנחיה לחומרי טעם וריח מיום 12-08-2014, על עדכוניו
- רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) מאושרת לשימוש במזון, של משרד הבריאות, על עדכוניה

תקנים בין-לאומיים

ISO 90-1:1997	- Light gauge metal containers - Definitions and determination of dimensions and capacities: Open-top cans
ISO 2173:2003	- Fruit and vegetable products - Determination of soluble solids - Refractometric method

^(ב) התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1 נמצא ברוויזיה, ובמקומו יבוא התקן הישראלי ת"י 885 חלק 20.
^(ג) בעת הכנת תקן ישראלי זה התקן הישראלי ת"י 7212 טרם פורסם. תקן ישראלי זה בא במקום התקנים הישראליים ת"י 356 ות"י 443.

מסמכים זרים

- AOAC Official Methods 994.11 - Benzoic Acid in Orange Juice
- AOAC Official Methods 962.16 - Sulfurous Acid (Total) in Food
- AOAC Official Methods 990.28 - Sulfites in Foods
- Codex CAC/RCP 1-1969 - Code of Practice - General Principles of Food Hygiene
- Codex CAC/GL 21-1997 - Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria related to Foods
- Codex CAC/GL 66-2008 - Guidelines for the Use of Flavourings

2. תיאור

2.1. הגדרות המוצר

הגדרה	שם המוצר	מספר הסעיף
מוצר שהגאע לסמיכות מתאימה ואשר מיוצר מפרי שלם, מחלקי פרי, מציפת פרי (fruit pulp) בלתי מרוכזת או/וגם מרוכזת או ממחית פרי, ממין אחד או יותר של פרי, בתוספת אפשרית של סוכרים, דבש או ממתיקים אחרים כמוגדר בסעיף 2.2, עם או ללא תוספת של מים.	ריבה (Jam) ⁽¹⁾	2.1.1
מוצרים במרקם קרוש למחצה, אשר מיוצרים מהמיץ או מהמיץ המרוכז או/וגם ממיצוי מימי של פרי אחד או יותר, בתוספת אפשרית של סוכרים, דבש או ממתיקים אחרים כמוגדר בסעיף 2.2, עם או ללא תוספת של מים.	קרישי פרי (Jellies)	2.1.2
מוצר המתקבל מפרי הדר ממין אחד, או מתערובת של מספר מינים של פירות הדר במרקם המתאים, ניתן לייצרו מאחד או יותר מהמרכיבים האלה: פרי שלם או חלקי פרי, שמוציאים מהם את כל הקליפה או חלק ממנה, ציפת פרי, מחית פרי, מיץ פרי, מיצוי מימי של פרי וקליפת פרי, בתוספת אפשרית של סוכרים, דבש או ממתיקים אחרים כמוגדר בסעיף 2.2, עם או ללא תוספת של מים.	מרמלדה מפרי הדר (Citrus Marmalade)	2.1.3
מוצר המיוצר מבישול של פרי שלם, של חלקי פרי או של פרי מרוסק, בתוספת אפשרית של סוכרים, דבש או ממתיקים אחרים כמוגדר בסעיף 2.2, לקבלת נוזל למחצה או נוזל סמיך.	מרמלדה שאינה מפרי הדר (Non Citrus Marmalade)	2.1.4
מוצר הנחשב מרמלדה מפרי הדר אשר הוצאו מתוכו כל המוצקים הלא מסיסים, אך העשוי להכיל או שלא להכיל כמות קטנה של קליפות פרי חתוכות דק.	קריש (גילי) מרמלדה (Jelly Marmalade)	2.1.5

(המשד הטבלה בעמוד הבא)

(1) ריבה מפרי הדר או קונפיטורה מפרי הדר ניתנות להכנה מפרי שלם החתוך לרצועות או/וגם לפלחים/לפיסות.

<p>מוצר המכיל פירות שלמים או חתיכות פרי בתוך תמיסה סמיכה או קרושה למחצה, והמיוצר על ידי בישול פירות, בתוספת אפשרית של מיצי פרי מרוכז/ים (רכזי פרי) או מחיות פרי.</p>	<p>מענדן פרי (Extra Confiture 100% fruit)</p>	<p>2.1.6</p>
<p>- מוצר המיוצר מבישול שזיפים או מבישול ציפת שזיפים, בתוספת אפשרית של סוכרים: סוכר [סוכרוז], סירופ גלוקוז, דקסטרוז, פרוקטוז, או סירופ תירס עתיר פרוקטוז; - מוצר המיוצר משזיפים בלבד, ללא תוספת סוכר.</p>	<p>פובידל (Povidle) פובידל משזיפים בלבד</p>	<p>2.1.7</p>
<p>מוצר המכיל פירות שלמים או חתיכות פרי בתוך תמיסה סמיכה או קרושה למחצה, והמיוצר על ידי בישול פירות, בתוספת אפשרית של סוכרים, דבש או ממתקים אחרים כמוגדר בסעיף 2.2.</p>	<p>קונפיטורה⁽¹⁾ (Extra Jam/ confiture/ preserve)⁽¹⁾</p>	<p>2.1.8</p>

2.2. הגדרות אחרות

למטרות תקן זה יחולו גם ההגדרות האלה:

מוצר	הגדרה
פרי	משמעותו כל הפירות והירקות המותרים למאכל לפי רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) מאושרת לשימוש במזון, של משרד הבריאות, על עדכונה, ושאינם מהווים תוספי תזונה, המשמשים להכנת המוצרים שעליהם חל תקן זה ובכללם הפירות המוזכרים בתקן זה (אך לא אלה בלבד), טריים, מוקפאים, משומרים, מרוכזים, מיובשים, או שעברו תהליך אחר של עיבוד או/וגם של שימור. פירות וירקות אלה יהיו תקינים, שלמים ונקיים ובעלי רמת בשלות מתאימה, ללא חלקים רקובים, ויכללו את כל המאפיינים החיוניים שלהם, למעט אלה שנחתכו, שמוינו או שעברו תהליך אחר של טיפול כדי להוציא את כל הפגמים, המכות, העוקצים, השיוֹת, הליבות, החרצנים (הגלעינים), ואשר עשויים להיות קלופים או לא קלופים.
ציפת פרי	החלק האכיל של הפרי השלם, אם מתאים, ללא הקליפה, הזרעים, החרצנים וכדומה, שעשוי להיות חתוך או מרוסק, אך אינו מחית.
מחית פרי	החלק האכיל של הפרי השלם, אם מתאים, ללא הקליפה, הזרעים (למעט זרעים שנאכלים בדרך כלל, כגון: תות שדה ותאנים), החרצנים וחלקים דומים, שהפך למחית על ידי ניפוי או על ידי תהליכים אחרים.
מיצוי מימי	מיצוי מימי של פירות המכיל את כל המרכיבים המסיסים במים של הפרי הרלוונטי. הערה לאומית: בשורות הראשונה והשנייה המילים: "which subject to losses necessarily occurring during proper manufacture", אינן חלות בתקן ישראלי זה.
מיצוי פרי ותרכיזי פרי	מוצרים כמוגדר בתקן הישראלי ת"י 52 למיצוי פירות ותרכיזיהם.
פרי הדר	פרי ממשפחת <i>Citrus L.</i> בהתאם לרשימת צמחי מאכל מאושרת לשימוש במזון של משרד הבריאות, על עדכונה.
סוכר, דבש או ממתקים אחרים	א. כל הסוכרים כמוגדר בתקן הישראלי ת"י 7212 ^(א) ; ב. סוכרים הממוצים מתוך הפרי (סוכרי פירות); ג. סירופ פרוקטוז; ד. סוכר חום; ה. דבש כמוגדר בתקן הישראלי ת"י 373; ו. ממתקים כמוגדר בתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכונה.

(המשך הטבלה בעמוד הבא)

מוצר	הגדרה
מחית שזיף מרוכזת	מחית שמקורה בשזיפים בלבד, המשמשת כחומר מוצא להכנת פובידל, ושתכולת המוצקים המסיסים בה היא כמפורט בסעיף 3.2.

3. הרכב עיקרי וגורמי איכות

3.1. הרכב

3.1.1. מרכיבים בסיסיים

- (א) מרכיב פרי, כמוגדר בסעיף 2.2, בכמויות כפי שנקבעו בסעיפים 3.1.2 (א) עד (ו) שלהלן. בנוגע לקרישי פרי, הכמויות, אם ניתן יחושבו לאחר הפחתת משקל המים ששימשו להכנת המיצוי המימי.
- (ב) סוכרים, זבש וממתקים אחרים כמוגדר בסעיף 2.2, למעט במוצרים ללא תוספת סוכר, בפובידל משזיפים בלבד ובמעדן פרי.

3.1.2. תכולת פרי

- תכולת הפרי תהיה כמפורט להלן ותסומן על גבי התווית כמפורט בסעיף 8.2:
- (א) בקרישי פרי ובקונפיטורות, כמוגדר בסעיפים 2.1.2 ו-2.1.8 בהתאמה, כמות מרכיב הפרי המבוטאת באחוזים במוצר המוגמר לא תהיה קטנה מ-45% באופן כללי, למעט עבור הפירות שלהלן:
- 35% עבור דומדמניות שחורות, מנגו, חבושים, רמבוטן, דומדמניות אדומות, פרחי הוורד, היביסקוס רוסל, פירות החֶזְרֶר (rowanberries) והיפופיאה (אובליפיחה);
 - 30% עבור גרביולה (soursop) וחמוציות;
 - 25% עבור בננה, צ'מפדאק (cempedak), זנגביל (גיינג'ר), גויאבה, פרי הג'יק וספוטה (sappota);
 - 20% עבור דוריאן;
 - 10% עבור תמרהינדי;
 - 8% עבור פסיפלורה ופירות אחרים בעלי טעם חזק או בעלי חומציות גבוהה⁽²⁾
- כאשר הפירות נמצאים בתערובת, התכולה המינימלית חייבת להיות מופחתת באופן יחסי לאחוז הפרי שבו נעשה שימוש.

הערות לאומית:

- בשורה הראשונה המילים "The products, as defined in Section 2.1, shall be produced such that" אינן חלות בתקן ישראלי זה.
- ברשימת מרכיבי הפרי, הכתוב בתבליט הרביעי "23% for cashew apples;" אינו חל בתקן ישראלי זה.
- בסוף הסעיף המילה "or" אינה חלה בתקן ישראלי זה.

- (ב) בדיבות, כמוגדר בסעיף 2.1.1, כמות מרכיב הפרי המבוטאת באחוזים במוצר המוגמר לא תהיה קטנה מ-35% באופן כללי, למעט עבור הפירות שלהלן:

⁽²⁾ כאשר משתמשים בפירות באחוזים גבוהים יותר, עלול להתקבל מוצר בעל טעם שאינו ערב לחיך הצרכנים במדינה בה מתבצעת המכירה הקמעונית.

- 25% עבור דומדמניות שחורות, מנגו, חבושים, רמבוטן, דומדמניות אדומות, פרחי הוורד, צמח ההיביסקוס רוסל, פירות החֶזְרָר (rowanberries) והיפופיאה (אובליפיחה);
 - 20% עבור גרביולה (soursop) וחמוציות;
 - 15% עבור בננה, צ'מפדאק (cempedak), גויאבה, פרי הג'יק וספוטה (sappota);
 - 11%-15% עבור זנגביל (גינג'ר);
 - 10% עבור דוריאן;
 - 6% עבור פסיפלורה, תמרהינדי ופירות אחרים בעלי טעם חזק או בעלי חומציות גבוהה⁽²⁾.
- כאשר הפירות נמצאים בתערובת, התכולה המינימלית חייבת להיות מופחתת באופן יחסי לאחוז הפרי שבו נעשה שימוש.

הערה לאומית:

ברשימת מרכיבי הפרי, הכתוב בתבליט השלישי "16% for cashew apples;" אינו חל בתקן ישראלי זה. בדיקה מענבי לברוסקה, כאשר מוסיפים מיץ ענבים או תרכיז מיץ ענבים כמרכיבים אפשריים, הם יכולים להוות חלק מהתכולה הנדרשת של הפרי.

(ג) מרמלדה מפרי הדר

המוצר, כמוגדר בסעיף 2.1.3, ייוצר כך שכמות מרכיבי פרי הדר המשמשים בייצור של 1000 ג' מוצר מוגמר לא תהיה קטנה מ-200 ג' (20%), שמתוכם 75 ג' (37.5%) לפחות יהיו משכבת הפרי הפנימית (endocarp)⁽³⁾.

נוסף על כך, ניתן להשתמש במונח "קריש (גילי) מרמלדה" כמוגדר בסעיף 2.1.5, כאשר המוצר אינו מכיל חומר לא מסיס, אך יכול להכיל כמויות קטנות של קליפות פרי חתוכות דק.

(ד) מרמלדה שאינה מפרי הדר

המוצר, כמוגדר בסעיף 2.1.4, ייוצר כך שכמות מרכיבי הפרי המשמש כאחוז מהמוצר המוגמר לא תהיה קטנה מ-30% באופן כללי, למעט עבור הפרי שלהלן:
- 11% עבור זנגביל (גינג'ר).

(ה) מעדן פרי

מוצר, כמוגדר בסעיף 2.1.6, יכיל 100% רכיבי פרי.

(ו) פובידל

במוצר, כמוגדר בסעיף 2.1.7, תהיה תכולת מחית השזיף המרוכזת כמפורט להלן:
בפובידל בתוספת סוכר – 50% לפחות;
בפובידל משזיפים בלבד – 100%.

3.1.3 מרכיבים אחרים

הערה לאומית:

בכותרת סעיף המשנה המילה "permitted" אינה חלה בתקן ישראלי זה.

⁽³⁾ בנוגע לפרי הדר, משמעות שכבת הפרי הפנימית היא הציפה (או הבשר) של הפרי, המחולקת בדרך כלל לקטעים ולנאדיות (vesicas) המכילים את המיצים ואת הזרעים.

במוצרים שעליהם חל תקן זה, למעט מעדן פרי ופובידל משזיפים בלבד, ניתן להשתמש בכל מרכיב מזון מתאים שמקורו צמחי והוא מאושר למאכל לפי רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) מאושרת לשימוש במזון, של משרד הבריאות, על עדכונה, ושאינם מהווים תוספי תזונה. מרכיבים מותרים אלה כוללים פירות, צמחי תבלין, תבלינים, אגוזים, משקאות כוהליים ושמןי אֶתְרִיִים, וכן שמנים ושומנים צמחיים למאכל (המשמשים כחומרים מונעי הקצפה), כל עוד הם אינם מחפים על איכות גרועה או אינם מטעים את הצרכן. לדוגמה, ניתן להוסיף מיץ פרי אדום, מיץ גזר שחור ומיץ שורש סלק אדום רק לריבות ולקונפיטורות כמוגדר בסעיפי המשנה 3.1.2 (א) ו-(ב) שיוצרו מפרי הֶזְזֶרְזֶר (gooseberries), משזיפים, מפטל, מדומדמניות אדומות, מרְבָס, מפרחי הוורד, מהביסקוס רוסל או מתות שדה.

עבור מוצרים מופחתי סוכר או ללא תוספת סוכר ניתן להוסיף סיבים תזונתיים. תוספת זו תהיה על חשבון הסוכר המוסף למוצר.

3.2 מוצקים מסיסים

תכולת המוצקים המסיסים עבור המוצרים המוגמרים המוגדרים בסעיפים 3.1.2 (א) עד (ג) – ריבה, קונפיטורה, קרישי פרי ומרמלדה מפרי הדר – תהיה בכל המקרים 60% או יותר. בנוגע למוצר המוגמר המוגדר בסעיף 3.1.2 (ד) – מרמלדה שאינה מפרי הדר, תכולת המוצקים המסיסים תהיה 40% או יותר.

הערות לאומיות:

- בשורה השנייה, המילים "to 65%" אינן חלות בתקן ישראלי זה.
 - לאחר המילים "or greater" ההפניה להערת השוליים 4 והערת השוליים 4 אינן חלות בתקן ישראלי זה.
 - בשורה השלישית, המילים "65% or less" אינן חלות בתקן ישראלי זה.
- בפובידל משזיפים בלבד, תכולת המוצקים המסיסים תהיה 54% לפחות ולא תהיה גדולה מ-60%. בפובידל עם תוספת סוכר, תכולת המוצקים המסיסים תהיה 60% לפחות.
- במחית שזיף מרוכזת (מרכיב המוצא של פובידל), תכולת המוצקים המסיסים תהיה 53% לפחות.
- במוצרים מופחתי קלוריות: בריבות, בקונפיטורות, במרמלדות ובקרישי פרי, תכולת המוצקים המסיסים לא תהיה גדולה מ-40%.

הערה לאומית:

לא ניתן לייצר מעדן פרי מופחת קלוריות ופובידל מופחת קלוריות.

3.3 קריטריוני איכות

3.3.1 זרישות כלליות

המוצר הסופי יהיה בעל סמיכות וקרישה מתאימים, בעל צבע וטעם אופייניים התואמים את זן מרכיב הפרי או את סוג מרכיב הפרי שבו נעשה שימוש במהלך הכנת התערובת, תוך התחשבות בטעם שהוסף על ידי המרכיבים האפשריים או בתומרי הצבע המותרים שבהם נעשה שימוש. המוצר יהיה נקי מחומרים פגומים הקשורים בדרך כלל לפרי ולחומר צמחי זר. קרישי פרי יהיו צלולים או שקופים במידה סבירה.

הערה לאומית:

בשורה הרביעית המילים "and extra jelly" אינן חלות בתקן ישראלי זה. לא ייראו באריזה סימני נזילה וסימנים של לחץ חיובי.

3.3.2 פגמים

הערה לאומית:

המילים "and allowances for jams" בכותרת הסעיף שבתקן הבין-לאומי אינן חלות בתקן ישראלי זה. המוצרים שתקן זה חל עליהם יהיו נקיים מפגמים, כגון קרומים של חומר צמחי (אם בוצע קילוף), אבנים וחלקי אבנים וחומרים מינרליים. בנוגע לפירות יער, פיטאיה (Dragon Fruit) ופסיפלורה, הזרעים ייחשבו כרכיב טבעי של הפרי ולא כפגם אלא אם המוצר מוצג כ"נטול זרעים".

3.4 מיון ה"פגמים"

מכל שאינו עומד באחת או יותר מדרישות האיכות הישימות כמפורט בסעיף 3.3 ייחשב "פגום".

3.5 קבלת מנה

מנה נחשבת כעומדת בדרישות האיכות הישימות המפורטות בסעיף 3.3 כאשר מספר ה"פגמים", כמוגדר בסעיף 3.4, אינו גדול ממספר הקבלה (3) של תוכנית הדגימה המתאימה לה, כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143.

4. תוספי מזון

הכתוב בסעיף, על סעיפי המשנה שלו, אינו חל בתקן ישראלי זה, ובמקומו יחול: תוספי המזון במוצר יתאימו לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן. לא ניתן להוסיף תוספי מזון לפובידל משזיפים בלבד.

4א. חומרי טעם וריח

חומרי טעם וריח טבעיים ומלאכותיים מותרים לשימוש במוצרים שתקן זה חל עליהם, למעט במעין פרי ובפובידל, בתנאים המפורטים להלן:
- בהתאם לתנאי ייצור נאותים, תוך עמידה בדרישות המסמך הבין-לאומי 66-2008 CAC/GL; או וגם
- בהתאם למסמך משרד הבריאות – הנחיה לחומרי טעם וריח מיום 12-08-2014, על עדכוניו.

5. מזהמים

- 5.1 התכולה המרבית של מתכות כבדות במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון, מיום 13-01-2009, על עדכוניו.
- 5.2 התכולה המרבית של שאריות חומרי הדברה במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן.
- 5.3 התכולה המרבית של מיקוטוקסינים במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן.

6. היגיינה

6.1 מומלץ להכין את המוצרים שתקן זה חל עליהם ולטפל בהם בהתאם לסעיפים המתאימים בקובץ הכללים הבין-לאומי המומלץ – Code of Practice – General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969) ובמסמכי Codex רלוונטיים אחרים, כגון codes of practice ו-codes of hygienic practice.

6.2 רצוי שהמוצרים יעמדו בקריטריונים המיקרוביולוגיים שנקבעו בהתאם למסמך Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods (CAC/GL 21-1997).

6.3 דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות בודקים את המוצר בשיטות הבדיקה המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה א. המוצר יתאים לדרישות המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה א.

הערה:

אם לא צוין אחרת, הערכים המספריים הנקובים בטבלה א קובעים ספירה מקסימלית ל-1 גרם.

טבלה א - דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות

שיטת הבדיקה לפי	דרישות דגימה ובדיקה ^(א)				ספירה או קביעת הימצאות של מיקרואורגניזמים	מספר סידורי
	תוכנית דגימה		ערכי גבול			
	n	c	M	m		
ת"י 885 חלק 1.1 ^(ב)	5	3	עד 1.0×10^4	עד 1.0×10^5	ספירה כללית של מיקרואורגניזמים אירוביים	(1)
ת"י 885 חלק 1.1 ^(ב) לפי השיטה המתאימה למזון עם פעילות מים קטנה מ-0.95	5	0	עד 100		ספירת שמרים ועובשים	(2)
הערות לטבלה:						
(א) המשמעות של האותיות n, c, m, M בתקן זה היא כמפורט להלן: n - גודל מדגם מינימלי שפריטיו נדגמים באופן בלתי תלוי ואקראי מתוך מנה ונבדקים. c - מספר מרבי מותר של פריטי מדגם שתוצאת בדיקתם היא בין m ל-M ($M \leq$ תוצאת הבדיקה $\leq m$). m - גבול מיקרוביולוגי אשר מתחתיו כל תוצאת בדיקה היא קבילה. M - גבול מיקרוביולוגי אשר מעליו כל תוצאת בדיקה אינה קבילה. (ב) התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1 נמצא ברוויזיה, ובמקומו יבוא התקן הישראלי ת"י 885 חלק 20.						

6.4 כושר השתמרות

מוצרים בעלי תכולת סוכר קטנה מ- 60%, יעמדו בכושר השתמרות לפי התקן הישראלי ת"י 143.

7. מידות ומשקלות

7.1. מילוי המכל

7.1.1. כמות מינימלית למילוי

המכל מלא במוצר כיאות, כשנפח המוצר לא יהיה קטן מ-90% (תוך הפחתת חלל הראש הנדרש בהתאם לתנאי ייצור נאותים) מקיבולת המים של המכל. קיבולת המים של המכל היא נפח המים המזוקקים בטמפרטורה של 20° צ' שהמכל האטום יכול לאגור כשהוא מלא לחלוטין.

7.1.2. מיון "פגמים"

מכל שאינו עומד במינימום הדרוש למילוי כמפורט בסעיף 7.1.1, נחשב "פגום".

7.1.3. קבלת מנה

מנה נחשבת כעומדת בדרישה שבסעיף 7.1.1 כאשר מספר "הפגמים", כמוגדר בסעיף 7.1.2, לא יהיה גדול ממספר הקבלה (3) של תוכנית הדגימה המתאימה לה, כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143.

8. סימון

8.1. המוצרים שתקן זה חל עליהם יסומנו בהתאם לתקן הישראלי ת"י 1145. נוסף על כך, יש לעמוד בדרישות הספציפיות האלה:

8.2. שם המוצר

8.2.1. שמות המוצרים יהיו כמפורט בסעיף 2.1.

הערה לאומית:

ההפניה להערת השוליים 5 והערת השוליים 5 שבתקן הבין לאומי אינן חלות בתקן ישראלי זה.

8.2.2. שם המוצר יכול ציון של הפרי או של הפירות שנעשה בהם שימוש, בסדר יורד מבחינת משקל חומר הגלם המשמש במוצר. בנוגע למוצרים העשויים משלושה פירות שונים או יותר, ניתן להשתמש בצירוף המילים החלופי "פירות מעורבים" או בניסוח דומה או בציון מספר הפירות או בציון שמות הפירות.

8.2.3. שם המוצר יכול לכלול ציון של זן הפרי, לדוגמה, שזנף "זיקטוריה" או וגם יכול לכלול שם תואר המתאר את תכונתו, לדוגמה "נטול זרעים", "נטול חתיכות קליפה" ("shredless").

8.2.4. במוצרים שבהם הוסף אלכוהול, יוסף כינוי המשנה "עם תוספת אלכוהול" או "בתוספת אלכוהול". כינוי המשנה יסומן בצמוד לשם המוצר בעברית, באותיות שגודלן 2/3 לפחות מגודל אותיות שם המוצר.

כאשר תכולת הכוהל האתילי במוצר גדולה מ-6% במשקל, היא תסומן באחוזים למאה במשקל ברשימת הרכיבים.

8.3. הצהרה על כמות הפרי ועל הסוכר

על אריזות המוצרים יסומנו פרטים אלה:

- תכולת מרכיב הפרי תסומן במילים: "הוכן עם X גרם פרי לכל 100 ג'" או לחלופין: "X% פרי"

- תכולת הסוכר הכוללת תסומן במילים: "כמות סוכר כוללת - X גרם לכל 100 ג'" או לחלופין: "X% סוכר"

סימון תכולת הפרי יתייחס לכמות הפרי ולסוג מרכיב הפרי שבו נעשה שימוש במוצר כפי שהוא נמכר, תוך הפחתת משקל המים ששימשו במיצוי המימי.

במוצרים המכילים מיץ פרי מרוכז (deionized fruit juice) לא יסומן על גבי האריזה "ללא תוספת סוכר".

עבור מעדן פרי, תכולת הפרי תסומן במילים: "100% רכיבי פרי" או "100% רכיבי פירות" (ולא: "100% פרי"). נוסף על כך, יסומנו הפרטים האלה, בסדר תכולה יורד:

- אחוז הפרי מהפרי המצוין בשם המוצר;
- אחוז מיץ הפרי המרוכז מהפרי המצוין בשם המוצר;
- מקור מיצי הפירות המרוכזים שאינם מצוינים בשם המוצר.

דוגמה לסימון מעדן תות [להמחשה בלבד]:

מיץ פרי מרוכז [אננס, תפוחי עץ וכדומה], תות שדה [30%], מיץ תות שדה מרוכז [5%], פקטין, מיץ לימון מרוכז.

8.4 סימון מזון ארוז מראש שאינו מיועד למכירה קמעונית

סימון מזון ארוז מראש שאינו מיועד למכירה קמעונית יהיה לפי התקן הישראלי ת"י 1145.

9 שיטות אנליזה ודגימה

זרישה	שיטת הבדיקה לפי	עיקרון	טיפוס
מילוי המכלים	CAC/RM 46-1972 (Codex General Method for processed fruits and vegetables)	שקילה	I
מילוי המכלים במכלי מתכת	ISO 90.1:1999	שקילה	I
מוצקים מסיסים	AOAC 932.14C ISO 2173:2003 (Codex General Method for processed fruits and vegetables)	רפרקטומטריה	I
חומר משמר סורבט	התקן הישראלי ת"י 926	כרומטוגרפיה נוזלית HPLC	
חומר משמר בנזואט	AOAC 994.11 (37.1.62A)	כרומטוגרפיה נוזלית HPLC	
חומר משמר גופרית דו-חמצנית	AOAC 962.16 AOAC 990.28	טיטור (טטרציה)	

קביעת קיבולת מים במכלים
(CAC/RM 46-1972)

1. **חלות**
שיטה זו חלה על מכלי זכוכית.
 2. **הגדרה**
קיבולת המים של המכל היא נפח המים המזוקקים בטמפרטורה של 20° צ' שהמכל האטום יכול לאגור בתוכו כשהוא מלא לחלוטין.
 3. **נוהל**
 - 3.1. בוחרים מכל שאינו ניזוק מכל הבחינות.
 - 3.2. שוטפים, מייבשים ושוקלים את המכל הריק.
 - 3.3. ממלאים את המכל במים מזוקקים בטמפרטורה של 20° צ' עד למפלס העליון שלו, ושוקלים את המכל כשהוא מלא.
 4. **חישוב התוצאות וביטוי**
מחסרים את המשקל שנמדד בסעיף 3.2 מהמשקל שנמדד בסעיף 3.3. ההפרש ייחשב כמשקל המים הנדרשים למילוי המכל. התוצאות מבוטאות במ"ל מים.
- הערה לאומית:
בעמוד 9 שכותרתו "Sampling plans" הכתוב, ארבות טבלות "SAMPLING PLAN 1" ו-"SAMPLING PLAN 2", אינו חל בתקן ישראלי זה.