

September 2018

ספטמבר 2018

ICS CODE: 67.220.10

פלפל שלם או טחון – דרישות:

פלפל שחור

Pepper whole or ground – Specification:
Black pepper

תקן זה ייכנס לתוקף ב-

נסנק זה הוא הגשה גמאל

מכון התקנים הישראלי
The Standards Institution of Israel



תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 52301 – תבלינים וירקות מיובשים, בהרכבת זה:
גיל אייל (יו"ר), רויטל דהן, רחל טיכמן, לילך סומר, דנה שר

כמו כן תרמו להכנת התקן: אירה ישנינקוב ושי פיקסלר.

תקן זה אושר על ידי הוועדה הטכנית 523 – תבלינים וירקות מיובשים, בהרכבת זה:

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| איגוד התעשייה הקיבוצית | - גיל אייל |
| איגוד לשכות המסחר | - דוד אברהם |
| המועצה הישראלית לצרכנות | - רזיאל צואג |
| התאחדות התעשיינית בישראל | - רם ויינר, רחל טיכמן (יו"ר) |
| מנהל המחבר החקלאי | - שלמה סלע |
| משרד הבריאות – שירות המזון | - ארטור פטחוב |
| צבא הגנה לישראל - ענף המזון | - ורד גבאי |
| רשות ההסתדרות לצרכנות | - שרה סגל |

תקן זה אושר בשנית על ידי הוועדה הטכנית 5565 – תבלינים, ירקות מיובשים ומלח, בהרכבת זה:

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| איגוד לשכות המסחר | - רובי יפה, בני שטרים |
| התאחדות התעשיינית בישראל | - רם ויינר, עליזה רביצקי |
| מנהל המחבר החקלאי | - שלמה סלע (יו"ר) |
| משרד הבריאות – שירות המזון | - יוסי שדה |
| רשות ההסתדרות לצרכנות | - טליה בן שלמה |

עמית אסא וענת רגב ריכזו את עבודות הכנת התקן.

הודעה על רוייזיה
תקן ישראלי זה, ת"י 959 חלק 1,
והתקן הישראלי ת"י 959 חלק 2
באים במקום
התקן הישראלי ת"י 408 מילוי 1981

הודעה על מידת התאמת התקן הישראלי לתקנים או למסמכים זרים
תקן ישראלי זה, למעט השינויים והתוספות הלאומיתים המצוינים בו,
זהה לתקן של הארגון הבינ-לאומי לתקינה
ISO 959-1 – Second edition: 1998-05-15

מילות מפתח:

פלפל, TABLEINIM, מוצרי מזון, מוצרי מזון, חומר תיבול, סימון, אריזה.

Descriptors:

pepper, spices, agricultural products, food products, seasonings, marking, packaging.

עדכניות התקן

התקנים הישראלים עומדים לבדיקה בזמן, ולפחות אחת לחמש שנים, כדי להתאים להתקפות המדע והטכנולוגיה.
המשתמשים בתקנים יודאו שבידיהם המהדורה המעודכנת של התקן על גילונות התקון שלו.
מסמך המתפרסם ברשומות כגילון תיקון, יכול להיות גילון תיקון נפרד או תיקון המשולב בתקן.

תוקף התקן

תקן ישראלי על עדכוני נכנס לתקוף החל ממועד פרסוםו ברשומות.
יש לבדוק אם המסמך רשמי או אם חלקים ממנו רשיימים. תקן רשמי או גילון תיקון רשמי (במלואם או בחלקו) נכנסים לתקוף
60 ימים ממועד ההודעה ברשומות, אלא אם בהודעה נקבע מועד מאוחר יותר כניסה לתקוף.

סימון בתו התקן



כל המיציר מוצר, המתאים לדרישות התקנים הישראלים החלים עליו,
 רשאי, לפי היותר ממכוון התקנים הישראלי, לסמנו בתו התקן:

זכויות יוצרים

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



COPYRIGHT PROTECTED DOCUMENT

© ISO 959-1 – Second edition: 1998-05-15

All rights reserved. Unless otherwise specified, no part of this publication may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying and microfilm, without permission in writing from either ISO at the address below or ISO's member body in the country of the requester.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

Published in Switzerland

הקדמה לתקן הישראלי

תקן ישראלי זה הוא התקן של הארגון הבינ-לאומי לתקינה 1- 959 ISO (מהדורה שנייה) ממאי 1998, שאותר כתקן ישראלי בשינויים ובתוספות לאומיים.

התקן כולל, בסדר המפורט להלן, רכיבים אלה:

- תרגום סעיף חלות התקן הבין-לאומי בשינויים ובתוספות לאומיים (בעברית)
- פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיף התקן הבין-לאומי (בעברית)
- תרגום חלקו העברי של התקן (באנגלית)
- התקן הבין-לאומי (באנגלית)

לנוחות הקורא מובא בסוף התקן, מידע בלבד, מוסף ובו תרגום התקן הבין-לאומי (בעברית) שימושיים בו השינויים והתוספות הלאומיים.

הערות לאומיות לתקן הישראלי מובאות כהערות שליליים וממוספרות באותיות האלף-בית.

מהדורה זו של התקן הישראלי, יחד עם התקן הישראלי לת"י 959 חלק 2, באה במקומ התקן הישראלי המקורי ת"י 408 מילוי 1981, ולפיכך היא שונה מהמהדורה הקודמת.

מבין השינויים העיקריים יש לציין את המפורט להלן:

- התקן פועל לשני חלקים, חלק אחד דן בפלפל שחור וחלק שני דן בפלפל לבן;
- נוספו הפניות לחוקים, לתקנות ולמסמכים ישראלים;
- הושמט סעיף התאמת לתקן.

לשם השוואת מדויקת בין המהדורות, יש לעיין בנוסחת המלא שליהן.

תקן זה הוא חלק מסדרת התקנים הדנה בדרישות לפלפל (L.) *Piper nigrum* שלם או טחון.

חלקי הסזרה הם אלה:

- | | | |
|---------------|---|--------------------------------------|
| ת"י 959 חלק 1 | - | פלפל שלם או טחון – דרישות: פלפל שחור |
| ת"י 959 חלק 2 | - | פלפל שלם או טחון – דרישות: פלפל לבן |

חולות התקן (תרגום סעיף 1 של התקן הבין-לאומי בשינויים ובתוספות לאומיים)

הערה:

השינויים והתוספות הלאומיים בסעיף זה מובאים בגוף שונה.

תקן זה מפרט דרישות לפלפל שחור (L.) *Piper nigrum* (ראו התקן הבין-לאומי ISO 676), שלם או טחון בשלבים המשחರרים האלה:

- א. פלפל הנמכר על ידי הארץ המיוצרת ללא ניקוי או לאחר ניקוי חלקו, ללא הכנה או גריישה, הנקבע בתקן זה "פלפל לא מעובד" (NP) או "פלפל מעובד חלקית" (SP);
- ב. פלפל הנמכר על ידי הארץ המיוצרת לאחר ניקוי, הכנה או/וגם גריישה, הנקבע בתקן זה "פלפל מעובד" (P), שבמרקמים מסוימים יכול להימכר שנית ישירות לצרכו.

כאשר משתמשים במונח "פלפל שחור" בלבד, הכוונה היא שהדרישותחולות על שני הטיפוסים המתוארים, ללא הבחנה.

תקן זה אינו יסימם לפלפל שחור הנקבע "קל" (light).

הערה דרישות עבור פלפל לבן מובאות בתקן הישראלי ת"י 959 חלק 2. המלצות בנוגע לתנאי האחסון וلتנאי ההובלה מובאות ב-C annex. מידע על המבנה המיקרוסקופי של גרגר פלפל מובא ב-D annex.

פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפים התקן הבינ-לאומי

Normative references .2

לסעיף יוסף :

תקנים ישראליים

- ת"י 885 חלק 1.1^(א) - מיקרוביולוגיה של מזון אדם ומזון בעלי חיים: שיטות בדיקה – כללי
- ת"י 885 חלק 20 - שיטות בדיקה מיקרוביולוגיות למוצריו מזון – כללי
- ת"י 1145 מזון ארוז מראש

חויקם, תקנים ומסמכים ישראליים

תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניה
תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניה
מסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתקנות בבדיקות ובديل במזון מיום 23.03.2017
על עדכונו

מסמכים זרים

AOAC 986.21 – Moisture in Spices – Distillation Method

ASTA Method 2.1 – Moisture in Spices – Vacuum Oven Method

Requirements .5

בסוף הסעיף יוספו סעיפים 5.5 ו-5.6, כמפורט להלן:

5.5. מזומנים

5.5.5. א. התוכלה המרבית של המתקנות הבדיקה בפלפל השחור תאימים למסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתקנות בבדיקות ובديل במזון מיום 23.03.2017, על עדכונו.

5.5.5. ב. תוכלת שאריות חומרי הדברה בפלפל השחור יתאימו לתקנות בריאות הציבור (מזון)
(שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכונו.

5.5.5. ג. מיקוטוקסינים בפלפל השחור יהיו לפי תקנים בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון),
התשנ"ו-1996, על עדכונו.

5.6. דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות

בדיקות לפי טבלה א שלහן, הפלפל השחור יעמוד בדרישות המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה זו.

הערה:

אם לא צוין אחרת, הערכים המספריים הנקובים בטבלה א קבועים ספירה מרבית ל-1 ג' פלפל שחור.

^(א) התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1 נמצא ברויזיה, ובמקרה יבוא התקן הישראלי ת"י 885 חלק 20.

טבלה א – דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות עבור פלפל שחור

שיטת הבדיקה לפי	דרישות דגימה ובדיקה			ספירה או קביעת הימצאות של מיקרוORGANISMS	סעיף
	תוכנית דגימה ח (א)	ערכי גבול M (א)	דרישות דגימה ובדיקה		
ת"י 885 חלק 1.1	5	<10000		(1) ספירת עובשים (ב)	
ת"י 885 חלק 1.1	5	(א) ^(א) 1000		(2) ספירת חיידקים מקובצת הקוליפורמים	
ת"י 885 חלק 1.1	5	<10		(3) ספירת חיידקי אשריכיה קולי	
ת"י 885 חלק 1.1 סולפיט	5	<100		(4) ספירת חיידקי קלוסטרידיה מהזרי	
ת"י 885 חלק 1.1 הימצאות חיידקי סלמונלה	5	שלילי ב-25 ג"		(5)	

הערות לטבלה:

(א) המשמעות של האותיות M, ח בתקן זה היא כמפורט להלן:

M - גבול מיקרוביולוגי אשר מעליו כל תוצאה בדיקה אינה קבילה.

ח - גודל מדגם מינימלי שפריטיו נדגמים באופן בלתי תלוי ואקראי מתוךמנה ונבדקים.

(ב) למרות האמור לעיל, פלפל שחור ייחשב בהתאם אם הוא עומד בתקנות בריאות הציבור (מזון) התשנ"ו-1996, על עדכוניה, ומספר העובשים בו אינו גדול מ-100,000.

(ג) ערבי הקוליפורמים יכולים להיות גדולים מ-1000 אם ספירת חיידקי האשريكיה קולי קטנה מ-10.

Test Methods .7

Table 2 – Chemical requirements of black pepper, whole or ground

השורה הריביעית (%) והשורה החמישית (%) בטבלה אין חlut, ובמוקם יחול:

שיטת בדיקה לייחוס	דרישות			המאפיינים
	פלפל טהרו	פלפל מעובד (P)	פלפל לא מעובד (NP) או מעובד חלקית (SPT)	
ISO 6571	*1.0	1.5	1.5	שמנים נדייפים, % (מיל-ל-100 ג') מיני, על בסיס יבש
ISO 5564	3.0	3.0	3.0	תכולת פירין, % (מסה למסה) מיני, על בסיס יבש

- בסוף הסעיף יוסף סעיף 7א, כמפורט להלן :
- 7א. **בדיקה רטיבות**

בודקים את רטיבות הפלפל השחור לפי שיטת הבדיקה AOAC 986.21 או לפי התקן הבינ-לאומי ISO 939 ISO (זיקוק בטולואן) או לפי שיטת הבדיקה ASTA Method 2.1.

נוסף על כך, ניתן להשתמש בשיטת "loss on drying" (ייבוש באמצעות מנורת הלוגן על גבי מאזנים אנליטיים). לצורך קביעה מהירה של לחות הפלפל השחור, לאחר שימוש בשיטה זו עורכים אימרות של התוצאות מול אחת משיטות הייחוס המפורטות בסעיף זה,

במקרה של סתירה בין תוצאות בדיקה זו לבין תוצאות הבדיקות האחרות המפורטות בסעיף זה, שיטת הבדיקה AOAC 986.21 היא הקובעת.

Packing and marking .8
Marking .8.2

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקרה יחול :

הפלפל השחור יסומן לפי התקן הישראלי ת"י 1145.

