

June 2019

יוני 2019

ICS CODE: 67.080.20

תרכיזי עגבניות מעובדים

Processed tomato concentrates

נולד לא הלא נגעה נגעה

**מכון התקנים הישראלי
The Standards Institution of Israel**



- תקן זה הוכן ואושר על ידי הוועדה הטכנית 5504 – שימורי פירות וירקות, בהרכבת זה:
- איגוד לשכות המסחר
 - שירין אלבה, איתן גרבנות
 - התאחדות התעשיינים בישראל
 - שמוליק גלמיידי, גליה נוריאל
 - נתן ויטנברג, בלה חיטיבשוויל
 - מהנדסים/אדריכלים/טכנולוגים
 - מעבדות לבריאות הציבור
 - נועה טימן-ירדן
 - משרד הבריאות
 - טטיאנה פיידר
 - אנטסיה גולדברג
 - צבא ההגנה לישראל
 - מרגרט מצקור (סגן י"ר)
 - רשות ההסתדרות לצרכנות

ענת רגב ריכזה את עבודות הכנות התקן.

הodata על מידת התאמה התקן הישראלי לתקנים או למסמכים זרים תקן ישראלי זה, למעט השינויים והתוספות הלאומית המצוינים בו, זהה לתקן הבינ-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius CODEX STAN 57-1981 Adopted in 1981. Revised in 2007, 2017. Amended in 2013.

מילות מפתח:

עגבניות, תרכיזים, מוצרי מזון, תוספי מזון, מזהמים, היגיינה, תיווי, קביעת תכולה, רסק עגבניות, מיצ' עגבניות מרוכז, מחית עגבניות, תרכיז עגבניות.

Descriptors:

tomatoes, concentrates, food products, food additives, contaminants, hygiene, labeling, determination of content, tomato pulp, concentrated tomato juice, tomato puree, tomato concentrate.

עדכניות התקן

התקנים הישראליים עומדים לבדיקה מזמן לזמן, ולפוחות אחת לחמש שנים, כדי להתאים להתקדמות המדע והטכנולוגיה. המשתמשים בתקנים יודאו שבידיהם המודוראה המעודכנת של התקן על גילוונות התקון שלו. מסמך המתפרקם ברשומות גיליון תיקון, יכול להיות גיליון תיקון נפרד או תיקון המשולב בתקן.

תוקף התקן

תקן ישראלי על עדכונו נכנס לתוקף החל ממועד פרסוםו ברשומות, שלבסוף אם המסמך רשמי או אם חלקים ממנו רשמיים. התקן רשמי או גיליון תיקון רשמי (במלואם או בחלקו) נכנסים לתוקף 60 ימים מפרסום ההodata ברשומות, אלא אם בהודעה קבוע מועד מאוחר יותר לכינסה לתוקף.

סימון בתו התקן

כל המיצר מוצר, המתאים לדרישות התקנים הישראליים החלים עליו, רשאי, לפי היותר ממכוון התקנים הישראלי, לסמן בתו התקן:

זכויות יוצרים

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

הקדמה לתקן הישראלי

תקן ישראלי זה הוא התקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius : CODEX STAN 57-1981, Adopted in 2007, 2017. Amended in 2013 שאותר כתקן ישראלי בשינויים ובתוספות לאומיים.

התקן כולל, בסדר המפורט להלן, רכיבים אלה :

- תרגום סעיף חלות התקן הבין-לאומי (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.

מהודורה זו של התקן הישראלי באה' במקומ התקן הישראלי לת"י 41 מ... (נמצא אצל הממונה על התקינה).

הבדלים העיקריים בין מהודורה זו של התקן הישראלי לבין מהודורה הקודמת הם שבמהודורה זו של התקן בוצעו שינויים עריכתיים בלבד בחלק העברי של התקן.

לשם השוואת מודקדת בין מהודורות, יש לעיין בגוטח המלא שלהן.

חולות התקן (תרגום סעיף 1 של התקן הבין-לאומי)

תקן זה חל על מוצרים כמפורט בסעיף 2, המיעדים לצריכה ישירה, לרבות למטרות שירות הסעד אוalarizaeh machadsh lepi haatzur. תקן זה חל גם על מוצר אשר מצוין שהוא מיועד לעיבוד נוספת. התקן אינו כולל מוצרים המכילים זרעים או קליפות, כגון "רוטב לפיצה" ומוצרים אחרים "בסגנון ביתי", וכן אינו כולל מוצרים המכילים קרוטב עגבניות, קרוטב צילוי או קטשופ, או מוצרים דומים שהם מוצרים מתובללים מאוד בריכוזים משתנים, המכילים מרכיבים אופייניים, כגון פלפל, בצלים, חומץ, בكمות משנה מהותית את הריח, את האroma ואת הטעם של רכיב העגבניה.

פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסטנדרטי התקן הבינ-לאומי

- לאחר סעיף 1 יוסף סעיף 1א, כמפורט להלן:

1.A. אזכורים נורמטיביים

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

תקנים ישראליים

ת"י 52	- מיצי פירות ותרכיזיהם
ת"י 143	- שימורי פירות וירקות
ת"י 411	- מלח למזון : נתן כלורי
ת"י 1145	- סימון מזון ארוז מראש
ת"י 1359	- תבלינים מעורבים ואבקות או תערובות אחרות לטיבול מזון

חוקים, תקנים ומסמכים ישראליים

- חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון) התשע"ו-2015, על עדכונו
- תקנים בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכונו
- תקנים בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, כולל עדכון 2017, על עדכונו
- תקנים בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכונו
- תקנים בריאות העם (aicotom התברואית של מישראלית ומיטקי מי שתייה), התשע"ג-2013, על עדכונו
- מסמך משרד הבריאות – קווים מנהיים לכמות מרבית של מתחות בבדיקות ובديل במזון מיום 01.05.2016, על עדכונו
- מסמך משרד הבריאות - רשיימות צמחי מאכל מאושרת לשימוש במזון (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד), מיום 21.1.2019, על עדכונו
- מסמך משרד הבריאות – הנחיות שירות המזון הארץ – חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכונו

תקנים בין-לאומיים

ISO 90-1:1997	- Light gauge metal containers – Definitions and determination of dimensions and capacities: Open-top cans
ISO 3634:1979	- Vegetable products – Determination of chloride content
CXS 193-1995	- General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed

תקנים אירופיים

EN 12631:1999	- Fruit and vegetable juices – Enzymatic determination of D- and L-lactic acid (lactate) content – NAD spectrometric method
---------------	---

מסמכים זריים

AOAC official method 965.41	- Mold in tomato products. Howard mold count
AOAC official method 970.59	- Solid (Soluble) in Tomato Products
AOAC official method 971.33	- Residue (Acid-Insoluble) (Soil) in Fruits and Vegetable (Frozen) – Gravimetric Method
AOAC official method 981.12	- pH of acidified foods
NMKL chemical method 179:2005	- pH Determination in foods

Quality criteria .3.2**Definition of Defects .3.2.1**

- הכתוב בסעיפים (c)-(a) אינו חל, ובמוקומו יחול:
- ה מוצר נקי למשה מחלקי קליפות עגבניות גדולים;
 - ה מוצר נקי למשה מזרעים שלמים;
 - לא ניתן להזות בעין בלתי מזונית נוכחות של חומרים צמחיים זריים שאינם זרעים או קליפות של עגבניות, למעט צמחים שהוספו לשם תיבול, המופיעים כחלק ממש המוצר או/וגם ברשימה הרכיבים;

Defects and Allowances .3.2.2**Mineral impurities .3.2.2.1**

בשורה הראשונה, המילה "natural" אינה חלה.

Lactic Acid .3.2.2.2

בשורה הראשונה, המילה "natural" אינה חלה.

Mould Count .3.2.2.3

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמוקומו יחול:

בבדיקה לפי סעיף 9, מספר השדות הנגעים בעובש שנבדקו, המבוטא באחוזים למאה של כלל השדות הנבדקים, לא יהיה גדול מ-40%.

Lot acceptance .3.4

(a) לאחר המילים "AQL of 6.5." יוסיף:

או/וגם הדגימה עומדת בדרישות טבלה 3 (דגימה לבדיקת התכונות) שתקן הישראלי ת"י 143.

- לאחר סעיף 3.4 יוסיף סעיף 3.5, כמפורט להלן:

3.5. דרישות כלליות למוצר

ה מוצר יעמוד בדרישות הכלליות המפורטות בתקן הישראלי ת"י 143.

4. FOOD ADDITIVES

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמוקומו יחול:

תוספי המזון במוצר יתאימו לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכונו.

5. CONTAMINANTS

הכתוב בסעיף, על סעיף המשנה שלו, אינו חל, ובמוקומו יחול:

5.1. המוצרים שתקן זה חל עליהם יעדזו בرمות מרביות של התקן הבין-לאומי של ועדת

General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed : Codex Alimentarius -CODEX STAN 193-1995 (CODEX STAN 193-1995). נוסף על כך, התכוולת המרבית של המתכוות הכבדות במוצר תואמים למסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכוות כבודות ובדיל במזון מיום 01.05.2016, על עדכונו.

אם הדרישות המבואות בתקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius סותרות את הדרישות המבואות במסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכוות כבודות ובדיל במזון מיום 01.05.2016, על עדכונו, חלות הדרישות המופיעות במסמך משרד הבריאות שלעיל.

- .5.2. כדי להתחשב ברכיבו המוצר, קביעת הרמות המרביות עבור מזחמים תביא בחשבון את ערך כל המוצקים המיסיים, כאשר ערך הייחוס עבור פרי טרי יהיה 5.0.
- .5.3. תוכלת שאירועים חומרי הדברה במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (שאירועים חומרי הדברה), התשנ"א-1991, כולל עדכון 2017, על עדכוניהן.
- .5.4. כדי להתחשב ברכיבו המוצר, קביעת הגבולות המרביים לשאירועים חומרי הדברה תביא בחשבון את ערך כל המוצקים המיסיים, אשר ערך הייחוס עבור פרי טרי יהיה 5.0.
- .5.5. תוכלת המיקוטוקסינים במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן.

HYGIENE .6

הסעיף, על כוונתו, אינו חל, ובמוקומו יחול:

6. היגיינה וכושר השתמרות

6.1. היגיינה

ההיגיינה של המוצר תהיה לפי חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכונו.

6.2. כושר השתמרות

המוצרים יעדמו בדרישות כושר השתמרות כמפורט בתיקן הישראלי ת"י 143.

WEIGHTS AND MEASURES .7

Fill of container .7.1

Minimum Fill .7.1.1

בסוף הפסקה, לאחר המיללים "completely filled" יוסף:
(קיבול נומינלי)

Lot Acceptance .7.1.3

בסוף הסעיף, לאחר המיללים "AQL of 6.5" יוסף:
או/וגם אינו גדול ממספר הקבלה (עמודה 3) של תוכנית הדגימה המתאימה לה לפי טבלה 3.
(דגימה לבדיקת התוכנות) שבתיקן הישראלי ת"י 143.

LABELLING .8

הכתוב בסעיף, על סעיפי המשנה שלו, אינו חל, ובמוקומו יחול:

8.1. כללי

המוצר יסמן לפי התקן הישראלי ת"י 1145. נוסף על כך, יסמן המוצר כמפורט בסעיפים 8.2 עד 8.4 שלහלן.

8.2. שם המוצר

שם המוצר יסמן כמפורט להלן:

- (א) "מחית עגבניות" – אם המוצר מכיל לפחות 7% מכלל המוצקים המיסיים הטבעיים;
(ב) "רסק עגבניות" – אם המוצר מכיל לפחות 22% מכלל המוצקים המיסיים הטבעיים;

(ב1) "רסק עגבניות בתוספת סוכר" – אם המוצר מכיל לפחות 22% מכלל המוצקים המיסיים המילאים : "בתוספת סוכר" יסומנו בעברית באותיות שגודלו וצבען זהה לגודל ולצבע של אותיות המילאים : "רסק עגבניות".

(ב2) "תרכיז עגבניות" או "רכז עגבניות" – אם המוצר מכיל לפחות 28% מכלל המוצקים המיסיים הטבעיים.

(ב3) "תרכיז עגבניות בתוספת סוכר" או "רכז עגבניות בתוספת סוכר" – אם המוצר מכיל לפחות 28% מכלל המוצקים המיסיים המילאים : "בתוספת סוכר", יסומנו בעברית באותיות שגודלו וצבען זהה לגודל ולצבע אותיות המילאים : "תרכיז עגבניות" או "רכז עגבניות".

- (ג) כינוי שם המוצר יכול גם את ציון האחזois של כלל המוצקים המיסיים ;
- (ד) אם מוסף רכיב, כמו גדר בסעיף 3.1.2, המשנה את טumo האופייני של המוצר, לשם המוצר יוספו המילאים "בתוספת טעם X" או "בטעם X", או "בתוספת X", לפי העניין.

8.3. **הצהרת אחוז כל המוצקים המיסיים**

ניתן לציין את אחוז המוצקים על התווית באחד האופנים האלה :

- (א) האחוז המינימלי של כלל המוצקים המיסיים (לדוגמא : "מינימום מוצקים – 24%" או "24° בריקס") ;
- (ב) טווח של 2% מ אחוזו כלל המוצקים המיסיים (לדוגמא : "מוצקים – 22% עד 24%", או "22° בריקס עד 24° בריקס").

8.4. **סימון מכלים שאינם מיועדים למכירה קמעונית**

סימון מכלים שאינם מיועדים למכירה קמעונית יהיה לפי התקן הישראלי ת"י 1145.

9. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

בעמודה השנייה שכותרתה "Method" :

- בשורה הראשונה שכותרתה "Fill of containers", התקן הבינ-לאומי ISO 90.1:1999 "אינו חל ובמוקומו יחול :

ISO 90-1:1997

- בשורה השנייה שכותרתה "Lactic acid", התקן האירופי EN 2631:1999 "אינו חל, ובמוקומו יחול : EN 12631:1999

- בסוף הטבלה תוסף השורה שלהן :

טיפוס	יעירון	שיטת בדיקה	קריטריון
-	-	בדיקות מנהלית	תכולת תוספת הסוכר

מוסך - תרגום לעברית של התקן הבין-לאומי

CODEX STAN 57-1981, Adopted in 1981, Revised 2007, 2017

Amended in 2013

(למייד בלבד)

מוסך זה הוא תרגום לעברית לנוסח האנגלית של התקן הבין-לאומי.

התרגום משלב ~~בתוכו~~ את השינויים והתוספות הלאומיים המפורטים בתקן הישראלי ת"י 41.

בכל מקרה של אי-התאמה בין נוסח המקור באנגלית לבין התרגום, יגבר נוסח המקור באנגלית, למעט במקרים שבהם יש שינויים ותוספות לאומיים בתקן הישראלי; במקרים אלה יגבר נוסח השינויים והתוספות הלאומיים שבתקן הישראלי בעברית.

1. חלות התקן

תקן זה חל על מוצרים כמפורט בסעיף 2, המיועדים לצריכה ישירה, לרבות למטרות שירותים הסעד או לאירוע מה חדש לפי הצורך. תקן זה חל גם על המוצר אם מצוין שהוא מיועד לעיבוד נוספת. התקן אינו כולל מוצרים המכילים זרעים או קליפות, כגון "רווט לפקחה" ומוצרים אחרים "בשגנון ביתי", וכן אינו כולל מוצרים המוכרים כרוטב עגבניות, קרוטב צ'ילי או קטשופ, או מוצרים דומים שהם מוצרים מתובלים מאוד ברכיבים משתנים, המכילים מרכיבים אופייניים, כגון פלפל, בצלים, חומץ, בكمות שונה מאשר מהותית את הריח, את האroma והטעם של רכיב העגבניה.

1.א. אזכורים נורמטיביים

תקנים ומסמכים המזכרים בתקן זה (תקנים ומסמכים לא מתוארכים – מהדורותם الأخيرة היא הקובעת):



תקנים בין-לאומיים

- ISO 90-1:1997 - Light gauge metal containers – Definitions and determination of dimensions and capacities: Open-top cans
- ISO 3634:1979 - Vegetable products - Determination of chloride content
- CXS 193-1995 - General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed

תקנים אירופיים

- EN 12631:1999 - Fruit and vegetable juices – Enzymatic determination of D- and L-lactic acid (lactate) content – NAD spectrometric method

משמעותים זרים

AOAC official method 965.41	- Mold in tomato products. Howard mold count
AOAC official method 970.59	- Solid (Soluble) in Tomato Products
AOAC official method 971.33	- Residue(Acid-Insoluble)(Soil) in Fruits and Vegetable(Frozen) - Gravimetric Method
AOAC official method 981.12	- pH of acidified foods
NMKL chemical method 179:2005	- pH Determination in foods

2. תיאור**2.1. הגדרת המוצר:**

תרכיזי עגבניות מעובדים הם מוצרים אשר :

(א) הוכנו על ידי ריכוז המיצ' או הרסק שהתקבלו מעגבניות אדומות, בשלות ושלמות בעיקרן את מרבית הקליפות, הזרעים והחומרית הקשים או הגסים האחרים במוצר המוגמר; וכן שומרו באמצעות פיזיקליים.

ריכוז העגבניות יהיה 7% או יותר מכל המוצקים המיסיים הטבעיים², אולם לא כזו שיושב לקבלה כורה של אבקה או פתיתים יבשים.

2.2. כינוי המוצר:

תרכיז עגבניות יכול להיחשב "מחית עגבניות" או "רסק עגבניות" או "תרכיז עגבניות" כשהתרכיז עומד בדרישות המפורטות להלן :

2.2.1. מחית עגבניות

תרכיז (רכז) עגבניות המכיל לפחות מ-7% מכלל המוצקים המיסיים הטבעיים.

2.2.2. רסק עגבניות

תרכיז (רכז) עגבניות המכיל לפחות 22% מכלל המוצקים המיסיים הטבעיים.

2.2.2.2. רסק עגבניות בתוספת סוכר

תרכיז (רכז) עגבניות בתוספת סוכר, המכיל לפחות 22% מוצקים מיסיים.

2.2.3. תרכיז עגבניות

רכז עגבניות המכיל לפחות 28% מוצקים מיסיים טבעיים.

2.2.2.3. תרכיז עגבניות בתוספת סוכר

רכז עגבניות בתוספת סוכר, המכיל לפחות 28% מוצקים מיסיים.

¹ בתקון זה, אין להתייחס למילה "מייצ'" כמייצ' הפירות (לרבות מיעץ עגבניות) כמו גם בתקון הכללי למיצ' פירות ולנקטרין פידיות (התקון הישראלי ת"י 52).

² הריכוזים נמדדים במוצר ללא תוספת מלח ולא תוספת סוכר.

3. הרכב חיווני וגורמי איכות

3.1. הרכב

3.1.1. חומרי מוצא

תרכיזי עגבניות מעובד כמפורט בסעיף 2.1.

3.1.2. מרכיבים מותרים אחרים

- (א) מלח לימון (נטרן קלורי) המתאים לדרישות התקן הישראלי ת"י 411;
- (ב) תבלינים וריבט טבעיים, כמפורט בראשית צמחי מאכל מושתת לשימוש במזון (לרובות צמחים המותרם לתוספי תאונה בלבד), מיום 21.1.2019, על עדכוניה ולפי מסמך משרד הבריאות – הנחות שיקות המזון הארצי – חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכונו;
- (ג) מיצ'ליימון (בחוזק רגיל או מומקס) המשמש כמגביר חמוץות, או/וגם חומצה ציטרינית, או/וגם חומצה מלחתית [חומצה הידרוקולורית];
- (ד) מים הריאניים לשתייה לפי תקנות בריאות העם (aicootim התבנוראותית של מי-שתייה ומיתקני מי-שתייה), התשע"ג-2013, על עדכונו; וכן
- (ה) סוכרים: פרוקטווז או/וגם גלוקוז או/וגם סוכרוז בכמות שלא תהיה גדולה מ-3% (באחוזי משקל מסך רכיבי המוצר. תוספת סוכר מותרת רק במוצרים ממין 2.2.2.1-2.2.2.2).

3.2. קידוטריוני איכות

תרכיזי עגבניות מעובדים יהיו בעלי טעם וריח טובים, בעלי צבע אדום טוב למדי, בעלי מרקם אחד (מחולקים באופן אחד), אופייני למוצר.

3.2.1. הגדרת פגמים

תרכיזי עגבניות מעובדים יוכנו לפי תנאי יצור נאותנים (GMP), מחומרים ובתנאים כאלה שיבטיחו כי המוצר יהיה נטול למשה כל חומרים צמחים זרים, לרבות חומרים מעונדריזמתית אחרים ויהיו למשה נטולי מזוהמים מינרליים.

המוצר מתאים לשימוש המועד לו, כאשר מתקיים התנאים שלහלו:

- (א) המוצר נקי למשה מחלקי קליפות עגבניות גדולים;
- (ב) המוצר נקי למשה מזרעים שלמים;
- (ג) לא ניתן לזהות בעין בלתי מזוינת נוכחות של חומרים צמחים זרים שאינם זרעים או קליפות של עגבניות, למעט צמחים שהוספו לשם תיבול, המופיעים כחלק שם המוצר או/וגם בראשית הרכיבים;
- (ד) המוצר נקי למשה מכתמים כהים או מחולקיים דמיי-קשהים.

3.2.2 פגמים וסבירות

3.2.2.1 מזחמים מינרליים³

תוכולת המזחמים המינרליים לא תהיה גדולה מ- 0.1% מתוכולת כל המוצקים המיסיים.

3.2.2.2 חומצה לקטית

תוכולת החומצה הלקטיבית (הכוללת) לא תהיה גדולה מ- 1% מתוכולת כל המוצקים המיסיים.

3.2.2.3 ספירת עובש

בבדיקה לפי סעיף 9, מספר השדות הנגועים בעובש שנבדקו, המבוטא באחוזים למאה של כל השדות הנבדקים, לא יהיה גדול מ- 40%.

3.2.2.4 ערך הגבה (Hd)

ערך ההגבלה חייב להיות קטן מ- 4.6.

3.3 סיוג של "פגומים"

כל שайנו עומד בדרישות כלל המוצקים המיסיים הטבעיים, כפי שנקבעו בסעיף 2.2, או/וגם באחת או יותר מדרישות האיכות אישיות, כפי שנקבעו בסעיף 3.2, ייחשב ל"פגום".

3.4 קבלת אצווה

אצווה תיחסב כעומדת בדרישות האיכות*הישימות* כפי שנקבעו בסעיף 3.2, כאשר :

(א) מספר ה"פגומים", כמו גדר בסעיף 3.3 אינו חריג מסף הקבלה (a) של תוכנית הדגימה המתאימה עם LQ של 6.5 או/וגם הדגימה עומדת בדרישות טבלה 3 (דגימה לבדיקת התכונות) שתתקן הישראלי ת"י 143.

(ב) לא תהיה חריגה מעבר לסבירות המרבית עבור ספירת עובשים (ראו סעיף 3.2.2.3).

קריטריוני קבלה אלה אינם חלים על מחלים שאינם מיועדים למכירה קמעונית.

3.5 דרישות כלויות למוצר

המוצר יעמוד בדרישות הכלליות המפורשות בתתקן הישראלי ת"י 143.

4. תוספי מזון

תוספי המזון במוצר יתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכונו.

5. מזחמים

5.1 המוצרים שתתקן זה חל עליהם יעדדו ברמות המרביות של התקן הבינ-לאומי של ועדית General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed :Codex Alimentarius

CODEX STAN 193-1995 (CODEX STAN 193-1995). נוסף על כך, התוכלה המרבית של המתכוות הכבודות במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכוות כבדות ובדיל במזון מיום 01.05.2016, על עדכונו.

אם הדרישות המובאות בתתקן הבינ-לאומי של ועדית Codex Alimentarius סותרות את הדרישות המובאות במסמך משרד הבריאות – קווים מנחים CODEX STAN 193-1995

³ חול, קרקע ומזחמים אחרים לא מסיסים בחומצה הידרוכולורית.

לכמות מרבית של מתכוות כבזות ובדיל במזון מיום 01.05.2016, על עדכוניו, חלות הדרישות המופיעות במסמך משרד הבריאות שלעיל.

- 5.2. כדי להתחשב ברכיב המוצר, קביעת הרמות המרביות עבור מזוהמים תנbia בחשבון את ערך כל המוצקים המיסיים, כאשר ערך הייחוס עבור פרי טרי יהיה 5.0.
 - 5.3. תוכלת שאריות חומרי הדברה במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, כולל עדכון 2017, על עדכוניהם.
 - 5.4. כדי להתחשב ברכיב המוצר, קביעת הגבולות המרביים לשאריות חומרי הדברה תנbia בחשבון את ערך כל המוצקים המיסיים, כאשר ערך הייחוס עבור פרי טרי יהיה 5.0.
 - 5.5. תוכלת המיקוטוקסינים במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהם.
- 6. היגיינה וכושר השתמרות**
- 6.1. היגיינה
ההיגיינה של המוצר תהיה לפי חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון) התשע"ו-2015, על עדכונו.
 - 6.2. כושר השתמרות
המוצרים יעדמו בדרישות כושר השתמרות כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143.

7. משקלים ומידות⁴

7.1. מילוי המכל

7.1.1. מילוי מינימלי

המכל אמור להיות מלא כיאות במוצר ובנפח מילוי של 90% לפחות (זוז הפחטה של חלל הראש הנדרש לפי תנאי יצור נאותים) מקיבולות המים של המכל. קיבולות המים של המכל מוגדרת כנפח המים המזוקקים בטמפרטורה של 20° צ', שאוטו יכול המכל האוטס אמור להכיל כשהוא מלא לחלוتين (קיבול נומינלי).

7.1.2. סיוג של "פגומים"

מכל שאינו עומד בדרישות למילוי מינימלי כמפורט בסעיף 7.1.1 ייחשב ל"פגום".

7.1.3. קבלת האצווה

אצווה תירוחב כעומדת בדרישת סעיף 7.1.1, כאשר מספר המכלים "הפגומים", כמווגדר בסעיף 7.1.2 אינו גדול ממספר הקבלה (c) של תוכנית הדגימה המתאימה לפי AQL של 6.5 או/וגם אינו גדול ממספר הקבלה (עומדה 3) של תוכנית הדגימה המתאימה לה לפי טבלה 3 (דגימה לבדיקת התוכנות) שבתקן הישראלי ת"י 143.

⁴ התנאים המובאים בסעיף זה אינם חלים על מכלים שאינם מיועדים למכירה קמעונית.

8. סימון
8.1. כלל

המוצר יסומן לפי התקן הישראלי ת"י 1145. נוסף על כך, יסומן המוצר כמפורט בסעיפים 8.2 עד 8.4 שלහלן.

8.2. שם המוצר

שם המוצר יסומן כמפורט להלן:

(א) "מחית עגבניות" – אם המוצר מכיל לפחות 7% מכלל המוצקים המיסיסים הטבעיים;

(ב) "רסק עגבניות" – אם המוצר מכיל לפחות 22% מכלל המוצקים המיסיסים הטבעיים;

(ב1) "רסק עגבניות בתוספת סוכר" – אם המוצר מכיל לפחות 22% מכלל המוצקים המיסיסים. המילים: "בתוספת סוכר" יסומנו בעברית באותיות שגודלו וצבעו זהה לגודל ולצבע של אותיות המילים:

"רסק עגבניות".

(ב2) "תרכיז עגבניות" או "רכז עגבניות" – אם המוצר מכיל לפחות 28% מכלל המוצקים המיסיסים הטבעיים.

(ב3) "תרכיז עגבניות בתוספת סוכר" או "רכז עגבניות בתוספת סוכר" – אם המוצר מכיל לפחות 28% מכלל המוצקים המיסיסים. המילים: "בתוספת סוכר" יסומנו בעברית באותיות שגודלו וצבעו זהה לגודל ולצבע אותיות המילים: "תרכיז עגבניות" או "רכז עגבניות".

(ג) כינוי שם המוצר כולל גם את ציון האחוזים של כל המוצקים המיסיסים;

(ד) אם מוסף רכיב, כמו גדר בסעיף 3.1.2, המשנה את טumo האופייני של המוצר, לשם המוצר יוספו המילים "בתוספת טעם X" או "בטעם X", או "בתוספת X", לפי הטענין.

8.3. הצהרת אחוז כלל המוצקים המיסיסים

ניתן לציין את אחוז המוצקים על התווות באחד האפנטים האלה:

(א) האחוז המינימלי של כלל המוצקים המיסיסים (לדוגמה: "מינימום מוצקים – 24%" או "24% בריקס");

(ב) טווח של 2% ממוצע כלל המוצקים המיסיסים (לדוגמה: "מוצקים – 22% עד 24%", או "22% בריקס עד 24% בריקס").

8.4. סימון מכליים שאינם מיועדים למכירה קמעונית

סימון מכליים שאינם מיועדים למכירה קמעונית יהיה לפי התקן הישראלי ת"י 1145.

8. שיטות אנליזה ודגימה

טיפוס	עיקרון	שיטה בדיקה	קריטריון
I	שקליה	CAC/RM 46-1972 (Codex general method for processed fruit and vegetables) וגם ISO 90-1:1997 (Codex general method for processed fruit and vegetables)	מילוי מצלים
II	קביעה אנזימטית	EN 12631:1999	חומרה לקטית
I	גרוימטריה	AOAC 971.33 (Codex General Method for processed fruits and vegetables)	מצהמים מינרליים (חול)
I	ספרית עובשים לפי Howard	AOAC 965.41	ספרית עובשים
II	פוטנציאומטריה	NMKL 179:2005	ערך הגבה (H _p)
III		AOAC 981.12	
III	פוטנציאומטריה	ISO 3634:1979 (Codex General Method) מבוטא כנתרן כלורי	נתרן כלורי
I	רפתקטומטריה	AOAC 970.59	מווצקים מסיסיים של עגבניות
-		בדיקות מנהליות	תכולת תוספת הסוכר

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

1. חלות

שיטה זו חלה על מכלי זכוכית.

2. הגדרה

קיבולת המים של המכלי מוגדרת כנפח המים המזוקקים בטמפרטורה של 20°C שיוכל המכלי האטום להכיל בתוכו כשהוא מלא לחlotין.

3. נוהל

- 3.1. בחר מכלי שאינו פגום מכל בחינה שקיים.
- 3.2. שטוף, יבש ושקול את המכלי הריק.
- 3.3. מלא את המכלי במים מזוקקים בטמפרטורה של 20°C עד למפלט העליון שלו, ושקול את המכלי כשהוא מלא.

4. חישוב וביצוי של התוצאות

הפחית את המשקל שנמדד בסעיף 3.2 מהמשקל שנמדד בסעיף 3.3. הערך המתתקבל ייחס כמשקל המים הנדרש למילוי המכלי. התוצאות מבוטאות כמייל מים.

