Draft SI 370

טיוטה לתקן ישראלי ת"י 370

July 2019

יולי 2019

ICS CODE: 67.200.10

ממרחים שומניים וממרחים אחרים של תחליבי מים בשמן

Fat spreads and other water in oil emulsion spreads

מסמך זה הוא הצעה בלבד

מכון התקנים הישראלי
The Standards Institution of Israel

רח' חיים לבנון 42, תל-אביב 69977, טל' 03-6465154, פקס' 03-6412762, www.sii.org.il

28/07/19 זג/w-2013

תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 550810 – מרגרינה וממרחים אחרים, בהרכב זה:
דני דיצר, יצחק ויינר, יוסי פז (יו"ר)

תקן זה אושר על ידי הוועדה הטכנית 5508 – שומנים ושמנים צמחיים ומוצריהם, בהרכב זה:

איגוד לשכות המסחר	-	שוקי אלדד, רוברט-רובי יפה
התאחדות התעשיינים בישראל	-	איריס סברנסקי, יוסי פז
מינוי אישי		זוהר כרם (יו"ר)
מעבדות לבריאות הציבור	-	שירה רוזנצוייג
רשות ההסתדרות לצרכנות	-	דפנה הר-אבן

יולי סיגטי ריכזה את עבודת הכנת התקן.

טיוטה

הודעה על מידת התאמת התקן הישראלי לתקנים או למסמכים זרים

תקן ישראלי זה, למעט השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בו, זהה לתקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius

CODEX STAN 256-2007

Adopted in 1999. Revised in 2007, 2009. Amended in 2017

הודעה על רוויזיה

תקן ישראלי זה בא במקום התקן הישראלי ת"י 370 מ.....

(נמצא אצל הממונה על התקינה)

מילות מפתח:

שמני מאכל, מוצרי מזון, בדיקות מזון ואנליזה של מזון, מרגרינה, ממרחים, תוספי מזון, היגיינה, סימון.

Descriptors:

edible oils, food products, food testing and analysis, margarine, spreads, food additives, hygiene, labelling.

עדכניות התקן

התקנים הישראליים עומדים לבדיקה מזמן לזמן, ולפחות אחת לחמש שנים, כדי להתאימם להתפתחות המדע והטכנולוגיה.

המשתמשים בתקנים יוודאו שבידיהם 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 עדכוניו נכנס לתוקף החל ממועד פרסומו ברשומות.

יש לבדוק אם המסמך 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:

מכון התקנים הישראלי

זכויות יוצרים

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

הקדמה לתקן הישראלי

תקן ישראלי זה הוא התקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius:

CODEX STAN 256-2007, Adopted in 1999. Revised in 2007, 2009. Amended in 2017

שאושר 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 לסעיפי התקן הבין-לאומי (בעברית)
- תרגום חלקו העברי של התקן (באנגלית)
- התקן הבין-לאומי (באנגלית)

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

הערות לאומיות לתקן הישראלי מובאות כהערות שוליים ומצוינות באותיות האלף-בית.

מהדורה זו של התקן הישראלי באה במקום מהדורת התקן הישראלי ת"י 370 (הנמצאת אצל הממונה על התקינה) שאימצה את התקן הבין-לאומי CODEX STAN 256-2007 Adopted in 2007. Amendment in 2009. מהדורה זו אינה שונה מהותית מהמהדורה הקודמת.

ההבדלים העיקריים בין מהדורה זו של התקן הישראלי לבין מהדורתו הקודמת הם אלה:

- הושמטו כינויי המוצר באנגלית ושונו ערכי תכולת השומן.
- נוספה דרישה לתכולה המרבית של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAH's).

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

חלות התקן

תקן זה חל על מוצרים שומניים המכילים 10% שומן לפחות ו-90% שומן לכל היותר, והמיועדים בעיקר לשימוש כממרחים (להלן: "המוצר"). יחד עם זאת, תקן זה אינו חל על ממרחים שומניים המתקבלים באופן בלעדי מחלב או/וגם ממוצרי חלב שנוספו להם רק חומרים אחרים הנדרשים בתהליך הייצור שלהם.
התקן כולל רק מרגרינה ומוצרים המשמשים למטרות דומות, ואינו כולל מוצרים בעלי תכולת שומן קטנה משני שלישים (2/3) של החומר היבש (למעט מלח). תקן זה אינו דן בחמאה ובממרחים על בסיס שומן חלב בלבד.

פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי התקן הבין-לאומי

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

1א. אזכורים נורמטיביים

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

תקנים ישראליים

ת"י 885 חלק 1.1[א] - מיקרוביולוגיה של מזון אדם ומזון בעלי חיים: שיטות בדיקה – כללי

ת"י 1145 - סימון מזון ארוז מראש

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972, 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

תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן

מסמך משרד הבריאות - הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח, התשע"ה- 2015, על עדכוניו

מסמך משרד הבריאות - עדכון קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון מיום 01.05.2016, על עדכוניו

מסמך משרד הבריאות - עדכון הנחיה בנושא רמות מותרות של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAH's) מיום 27.03.2016, על עדכוניו

מסמכים זרים

Metals and Other Elements, Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL, 19th edition, 2012

3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.1.1.2. הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

תכולת השומן במרגרינה ובממרחים שומניים תהיה כמפורט בטבלה 1 שלהלן:

טבלה 1 – תכולת השומן במרגרינה ובממרחים שומניים[ב]

כינוי המוצר	תכולת השומן (%)
מרגרינה	90-80
מרגרינה שלושת רבעי שומן	62-60
מרגרינה חצי שומן	41-39
ממרח X% שומן או מרגרינה X% שומן	38-10
	59-42
	79-63

[א] התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1 נמצא ברוויזיה, ובמקומו יבוא התקן הישראלי ת"י 885 חלק 20.

[ב] הדרישות בטבלה זו נקבעו לפי התקנה האירופית:

COUNCIL REGULATION (EC) No 2991/94 of 5 December 1994 laying down standards for spreadable fats

3.1.2.1. המשפט השני המתחיל במילים "However a higher minimum" והמסתיים במילים "retail sale", אינו חל.

3.1.2.2. הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

תכולת השומן בתערובות ובממרחים מעורבים של שומן צמחי ושל שומן חלב תהיה כמפורט בטבלה 2 שלהלן.

טבלה 2 – תכולת השומן בתערובות ובממרחים מעורבים של שומן צמחי ושומן חלב

כינוי המוצר	תכולת השומן (%)
תערובת שומן צמחי ושומן חלב	80% לפחות
ממרח מעורב של שומן צמחי ושומן חלב או ממרח מעורב של שומן צמחי וחמאה	80% לכל היותר

3.2. Permitted Ingredients

3.2.1. הפסקה השנייה המתחילה במילים "Maximum and minimum" והמסתיימת במילים "particular vitamins" אינה חלה, ובמקומה יחול:

תכולת הוויטמינים במוצר, למעט במוצר שסומן בכינויים "מרגרינה לאפייה", "מרגרינה לתעשייה" או "מרגרינה למעדנייה", תהיה כמפורט להלן:

א. ויטמין A או פרוויטמין A (מבוטא כרטינול) – 30-40 (יחידות בין-לאומיות לג').

תכולת ויטמין A במוצר לא תהיה קטנה מ-2/3 מהתכולה הכוללת של ויטמינים אלה;

ב. ויטמין D – 4.5-5 (יחידות בין-לאומיות לג').

ניתן להוסיף גם ויטמין E. תכולת ויטמין E במוצר לא תהיה גדולה מ-3.42 (יחידות בין-לאומיות לג'). בודקים את תכולת הוויטמינים לפי דרישה מיוחדת.

3.2.2. הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

רכיבי מזון אחרים, לרבות תבלינים או עשבי תיבול, מותרים לשימוש.

4. FOOD ADDITIVES

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

תוספי המזון במוצר יהיו לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשע"ז-2017, על עדכוניהן.

- לאחר סעיף 4 יוסף סעיף 4א, כמפורט להלן:

4א. חומרי טעם וריח

חומרי הטעם והריח במוצר יתאימו למסמך משרד הבריאות - הנחיות שירות המזון הארצי – חומרי טעם וריח - התשע"ה-2015, על עדכוניו

5. CONTAMINANTS

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

5.1 התכולה המרבית של המתכות הכבדות במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות - עדכון קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון מיום 01.05.2016, 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 המיקוטוקסינים במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן.

5.4 התכולה המרבית של Polycyclic Aromatic Hydrocarbons במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות – עדכון הנחיה בנושא רמות מותרות של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAH's), מיום 27/03/2016.

6. HYGIENE

6.1 בסוף הסעיף תוסף הערה, כמפורט להלן:

הערה:

במקרה של סתירה בין דרישות תקן זה לבין דרישות תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972, על עדכוניהן, דרישת התקנות הן הקובעות.

- לאחר סעיף 6.2 יוסף סעיף 6.3, כמפורט להלן:

6.3 בודקים את הימצאות המיקרואורגניזמים המפורטים בטבלה 3 לפי התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1. המוצר יתאים לדרישות המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה 3 שלהלן.

טבלה 3 – דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות

מספר סידורי	ספירה או קביעת הימצאות של מיקרואורגניזמים	דרישות דגימה ובדיקה			
		ערכי גבול		תוכנית דגימה	
		M(א)	m(א)	c(א)	n(א)
(1)	ספירה כללית של מיקרואורגניזמים אירוביים	עד 1.0×10^4	עד 1.0×10^3	2	5
(2)	ספירת שמרים ועובשים	עד 1.0×10^2	עד 1.0×10^1	2	5
(3)	ספירת חיידקים מקבוצת הקוליפורמים	עד 1.0×10^2	עד 1.0×10^1	2	5

הערה לטבלה:

(א) המשמעות של האותיות n, c, m, M בתקן זה היא כמפורט להלן:

- n - גודל מדגם מינימלי, שפריטיו נדגמים באופן אקראי ובלתי תלוי מתוך מנה ונבדקים.
- c - מספר מרבי מותר של פריטי מדגם שתוצאת בדיקתם היא בין m ל-M ($M \geq$ תוצאת הבדיקה $\geq m$).
- m - גבול מיקרוביולוגי אשר מתחתיו כל תוצאת בדיקה היא קבילה.
- M - גבול מיקרוביולוגי אשר מעליו כל תוצאת בדיקה אינה קבילה.

7. LABELLING

הכתוב בפסקה הראשונה המתחילה במילים "The product" והמסתיימת במילים "word by word" אינו חל, ובמקומו יחול:

המוצר יסומן לפי דרישות התקן הישראלי ת"י 1145.

7.1 Name of the Food

בשורה הראשונה, המילים "in Sections 3.1.1 and 3.1.2" אינן חלות, ובמקומן יחול:

בטבלה 1 ובטבלה 2.

7.1.1 הסעיף אינו חל.

- לאחר סעיף 7.1.2 יוסף סעיף 7.1.3, כמפורט להלן:

7.1.3 למרגרינה ולממרחים שומניים שהוספו להם רכיבי חלב, יוספו לשם המוצר המילים: "עם חלב". לדוגמה: "מרגרינה עם חלב".

7.2 Labelling of Non-Retail Containers

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

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

8. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

8.1 Determination of lead

בסוף הסעיף יוסף:

או לפי שיטת בדיקה אחרת מתאימה המפורטת בספר הבדיקות AOAC, בפרק שכותרתו Metals and Other Elements.

8.2 Determination of arsenic

בסוף הסעיף יוסף:

או לפי שיטת בדיקה אחרת מתאימה המפורטת בספר הבדיקות AOAC, בפרק שכותרתו Metals and Other Elements.

DRAFT

CODEX ALIMENTARIUS
INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

Food and Agriculture Organization of the United Nations

World Health Organization

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

STANDARD FOR FAT SPREADS AND BLENDED SPREADS

CODEX STAN 256-2007

Adopted in 1999. Revised in 2007, 2009. Amended in 2017.

1. SCOPE

This Standard applies to fat products, containing not less than 10% and not more than 90% fat, intended primarily for use as spreads. However, this Standard does not apply to fat spreads derived exclusively from milk and/or milk products to which only other substances necessary for their manufacture have been added. It only includes margarine and products used for similar purposes and excludes products with a fat content of less than 2/3 of the dry matter (excluding salt). Butter and dairy spreads are not covered by this Standard.

2. DESCRIPTION

2.1 Fat Spreads and Blended Spreads

The products covered by this Standard are foods that are plastic or fluid emulsions, principally of water and edible fats and oils.

2.2 Edible Fats and Oils

"Edible fats and oils" means foodstuffs composed of glycerides of fatty acids. They are of vegetable or animal (including milk) or marine origin. They may contain small amounts of other lipids such as phosphatides, of unsaponifiable constituents and of free fatty acids naturally present in fat or oil. Fats of animal origin must, if originating from slaughtered animals, be obtained from animals in good health at the time of slaughter and fit for human consumption as determined by a competent authority recognised in national legislation. Fats and oils that have been subjected to processes of physical or chemical modification including fractionation, inter-esterification or hydrogenation are included.

3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.1 Composition

3.1.1 *Fat Spreads*

3.1.1.1 For these products, any milk fat content must be no more than 3% of the total fat content.

3.1.1.2 The fat content shall be as follows:

(a)	Margarine	≥ 80%
(b)	Fat spreads [1]	< 80%

3.1.2 *Blended Spreads*

3.1.2.1 These are blended spreads in which milk fat is more than 3% of the total fat content. However a higher minimum percentage of milk fat may be specified in accordance with the requirements of the country of the retail sale.

3.1.2.2 *The fat content shall be as follows:*

(a)	Blends	≥ 80%
(b)	Blended fat spread	< 80%

3.2 Permitted Ingredients

3.2.1 The following substances may be added:

Vitamins: Vitamin A and its esters
Vitamin D
Vitamin E and its esters

Maximum and minimum levels for vitamins A, D and E should be laid down by national legislation in accordance with the needs of each individual country including, where appropriate, the prohibition of the use of particular vitamins.

Sodium Chloride

Sugars (any carbohydrate sweetening matter)

Suitable edible proteins

[1] The term "margarine" may, in some cases, be used in the name of the food as provided for in section 7.1.1.

3.2.2 Use of other ingredients, including minerals, may be permitted in national legislation.

4. FOOD ADDITIVES

Only those food additive classes listed below are technologically justified and may be used in products covered by this Standard. Within each additive class only those food additives listed below, or referred to, may be used and only for the functions, and within the limits, specified.

Additive Functional Classes

a. Acidity regulators
b. Antifoaming agents
c. Antioxidants
d. Colours
e. Emulsifiers
f. Flavour enhancers
g. Packing gases
h. Preservatives
i. Stabilizers
j. Thickeners

Acidity regulators, antifoaming agents, antioxidants, colours, emulsifiers, flavour enhancers, packing gases, preservatives, stabilizers and thickeners used in accordance with Table 3 of the Codex General Standard for Food Additives are acceptable for use in foods conforming to this Standard.

4.1 Acidity Regulators

INS No.	Additive	Maximum Use Level
262(ii)	Sodium diacetate	1,000 mg/kg
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartrates	100 mg/kg (as tartaric acid)
338; 339(i), (ii), (iii); 340(i), (ii), (iii); 341(i), (ii), (iii); 342(i), (ii); 343(i), (ii), (iii); 450(i), (ii), (iii), (v), (vi); (vii), 451(i), (ii); 452(i), (ii), (iii), (iv), (v); 542	Phosphates	1,000 mg/kg (as Phosphorus)

4.2 Antifoaming Agents

INS No.	Additive	Maximum Use Level
900a	Polydimethylsiloxane	10 mg/kg (frying purposes, only)

4.3 Antioxidants

INS No.	Additive	Maximum Use Level
304, 305	Ascorbyl esters	500 mg/kg (as ascorbyl stearate)
307a	Tocopherol, d-*alpha*-	500 mg/kg (Singly or in combination)
307b	Tocopherol concentrate, mixed	
307c	Tocopherol, dl-*alpha*	
310	Propyl gallate	200 mg/kg (fat or oil basis) singly or in combination.
319	Tertiary butylhydroquinone	
320	Butylated hydroxyanisole	
321	Butylated hydroxytoluene	
384	Isopropyl citrates	100 mg/kg
385, 386	EDTAs	100 mg/kg (as anhydrous calcium disodium EDTA)
388, 389	Thiodipropionates	200 mg/kg (as thiodipropionic acid)

4.4 Colours

INS No.	Additive	Maximum Use Level
100(i)	Curcumin	10 mg/kg
101(i), (ii)	Riboflavins	300 mg/kg
120	Carmines	500 mg/kg

INS No.	Additive	Maximum Use Level
150b	Caramel II - caustic sulfite process	500 mg/kg
150c	Caramel III - ammonia process	500 mg/kg
150d	Caramel IV - sulfite ammonia process	500 mg/kg
160a(ii)	*beta*-Carotenes, (vegetable)	1000 mg/kg
160a(i)	*beta*-Carotenes (synthetic)	35 mg/kg singly or in combination
160a(iii)	*beta*-Carotenes (*Blakeslea trispora*)	
160e	*beta*-apo-8'-Carotenal	
160f	*beta*-apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester	
160b(i)	Annatto extracts, bixin-based	100 mg/kg (as bixin)

4.5 Emulsifiers

INS No.	Additive	Maximum Use Level
432, 433, 434, 435, 436	Polysorbates	10,000 mg/kg (singly or in combination)
472e	Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	10,000 mg/kg
473	Sucrose esters of fatty acids	10,000 mg/kg
474	Sucroglycerides	10,000 mg/kg
475	Polyglycerol esters of fatty acids	5,000 mg/kg
476	Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid	4,000 mg/kg
477	Propylene glycol esters of fatty acids	20,000 mg/kg
479	Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids)	5,000 mg/kg (in fat emulsions for frying or baking purpose, only).
481(i), 482(i)	Stearoyl-2-lactylates	10,000 mg/kg (singly or in combination)
484	Stearyl citrate	100 mg/kg (fat or oil basis)
491, 492, 493, 494, 495	Sorbitan esters of fatty acids	10,000 mg/kg (singly or in combination)

4.6 Flavouring

The flavourings used in products covered by this standard shall comply with the *Guidelines for the Use of Flavourings* (CAC/GL 66-2008).

4.7 Preservatives

INS No.	Additive	Maximum Use Level
200, 201, 202, 203	Sorbates	2,000 mg/kg (singly or in combination (as sorbic acid))
210, 211, 212, 213	Benzoates	1,000 mg/kg (singly or in combination (as benzoic acid))
If used in combination, the combined use shall not exceed 2000 mg/kg of which the benzoic acid portion shall not exceed 1000 mg/kg.		

4.8 Stabilizers and Thickeners

INS No.	Additive	Maximum Use Level
405	Propylene glycol alginate	3,000 mg/kg

5. CONTAMINANTS

5.1 Heavy metals

The products covered by the provisions of this Standard shall comply with maximum limits being established by the Codex Alimentarius Commission but in the meantime the following limits will apply:

	Maximum permissible concentration
Lead (Pb)	0.1 mg/kg
Arsenic (As)	0.1 mg/kg

5.2 Pesticide residues

The products covered by the provisions of this Standard shall comply with those maximum residue limits established by the Codex Alimentarius Commission for these commodities.

6. HYGIENE

6.1 It is recommended that the products covered by the provisions of this Standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969), and other relevant Codex texts such as Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice.

6.2 The products should comply with any microbiological criteria established in accordance with the Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods (CAC/GL 21-1997).

7. LABELLING

The product shall be labelled in accordance with the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985), *Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims* (CAC/GL 23-1997) and other relevant food labelling guidelines. The product designations should be translated into other languages in a meaningful way and not strictly word by word.

7.1 Name of the Food

The name of the food to be declared on the label shall be as specified in Sections 3.1.1 and 3.1.2.

7.1.1 In accordance with requirements acceptable in the country of retail sale, fat spreads defined in section 3.1.1.2 with a fat content of less than 80% may incorporate the term "margarine" in the name of the food, provided that the term is qualified to make clear the lower fat content. Fat spreads with a fat content of 39 to 41% may be designated as "Minarine" or "Halvarine".

7.1.2 For item 3.1, the name of the product may incorporate the name of the fats and oils in a generic or specific manner.

7.2 Labelling of Non-Retail Containers

Information on the above labelling requirements shall be given either on the container or in accompanying documents, except that the name of the food, lot identification and the name and address of the manufacturer or packer shall appear on the container.

However, lot identification, and the name and address of the manufacturer or packer may be replaced by an identification mark, provided that such a mark is clearly identifiable with the accompanying documents.

7.3 Declaration of Fat Content

7.3.1 The product shall be labelled to indicate fat content in a manner found acceptable in the country of sale.

7.3.2 The milk fat content, when present shall be indicated in a manner that is clear and not misleading to the consumer.

7.4 Declaration of Salt Content

7.4.1 The product should be labelled to indicate salt content in a manner found acceptable in the country of retail sale.

8. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

8.1 Determination of lead

According to AOAC 994.02; or ISO 12193: 1994; or AOCS Ca 18c-91 (97).

8.2 Determination of arsenic

According to AOAC 952.13; AOAC 942.17; or AOAC 985.16.

8.3 Determination of fat content

According to ISO 17189 | IDF 194: 2003.

8.4 Determination of milk fat content (Butyric acid)

According to AOAC 990.27; or AOCS Ca 5c-87 (97).

8.5 Determination of salt content

According to IDF 12B: 1988, ISO CD 1738 or AOAC 960.29.

8.6 Determination of vitamin A content

According to AOAC 985.30; AOAC 992.04; or JAOAC 1980, 63, 4.

8.7 Determination of vitamin D content

According to AOAC 981.17.

8.8 Determination of vitamin E content

According to ISO 9936: 1997.

מוסף – תרגום לעברית של התקן הבין-לאומי

CODEX STAN 256-2007

Adopted in 1999. Revised in 2007, 2009. Amended in 2017

לרבות שינויים ותוספות לאומיים

(למידע בלבד)

מוסף זה הוא תרגום לעברית לנוסח האנגלי של התקן הבין-לאומי.

התרגום משלב בתוכו את השינויים והתוספות הלאומיים המפורטים בתקן הישראלי ת"י 370.

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.

DRAFT

תוכן העניינים

1. חלות התקן 1

1א. אזכורים נורמטיביים 1

2. תיאור 2

3. הרכב חיוני וגורמי איכות 2

4. תוספי מזון 4

5. מזהמים 4

6. היגיינה 5

7. סימון 5

8. שיטות בדיקה 6

1. חלות התקן

תקן זה חל על מוצרים שומניים המכילים 10% שומן לפחות ו-90% שומן לכל היותר, והמיועדים בעיקר לשימוש כממרחים (להלן: "המוצר"). יחד עם זאת, תקן זה אינו חל על ממרחים שומניים המתקבלים באופן בלעדי מחלב או/וגם ממוצרי חלב שנוספו להם רק חומרים אחרים הנדרשים בתהליך הייצור שלהם. התקן כולל רק מרגרינה ומוצרים המשמשים למטרות דומות, ואינו כולל מוצרים בעלי תכולת שומן קטנה משני שלישים (2/3) של החומר היבש (למעט מלח). תקן זה אינו דן בחמאה ובממרחים על בסיס שומן חלב בלבד.

1א. אזכורים נורמטיביים

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

תקנים ישראליים

ת"י 885 חלק 1.1[א] - מיקרוביולוגיה של מזון אדם ומזון בעלי חיים: שיטות בדיקה – כללי

ת"י 1145 - סימון מזון ארוז מראש

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972, 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

תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן

מסמך משרד הבריאות - הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח - התשע"ה-2015, על עדכוניו

מסמך משרד הבריאות - עדכון קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון מיום 01.05.2016, על עדכוניו

מסמך משרד הבריאות - עדכון הנחיה בנושא רמות מותרות של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAH's) מיום 27.03.2016, על עדכוניו

מסמכים זרים

Metals and Other Elements, Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL, 19th edition, 2012

2. תיאור

2.1. ממרחים שומניים וממרחים אחרים של תחליבי מים בשמן

המוצרים הנידונים בתקן זה הם מזונות המהווים תחליב מים בשמן במצב מוצק או במצב נוזלי, המכילים בעיקר מים וכן שומנים ושמני מאכל.

2.2. שומנים ושמנים למאכל

"שומנים ושמנים למאכל" הם דברי מאכל העשויים מגליצרידים של חומצות שומן. מקורם בצומח או בחי (לרבות חלב) או בבעלי חיים ימיים. הם עשויים להכיל כמויות קטנות של ליפידים אחרים, כדוגמת פוספטידים, של רכיבים בלתי-מסתבנים ושל חומצות שומן חופשיות המופיעות באופן רגיל בשומן או בשמן. שומנים מן החי, אם מקורם משחיטת בעלי חיים, יתקבלו מבעלי חיים שבריאותם הייתה טובה בזמן השחיטה וראויים למאכל אדם כפי שקבעה הרשות המוסמכת המזוהה בחקיקה הלאומית.

[א] התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1 נמצא ברוויזיה, ובמקומו יבוא התקן הישראלי ת"י 885 חלק 20.

בכלל זה שומנים ושמנים שעברו תהליכי שינוי פיזיקליים או כימיים כולל הקטעה (fractionation), איסטור-ביני (inter-esterification) או מִמנון (hydrogenation).

3. הרכב חיוני וגורמי איכות

3.1 הרכב

3.1.1 ממרחים שומניים

3.1.1.1 במוצרים אלה, כל תכולה של שומן חלב לא תהיה גדולה מ-3% מכלל תכולת השומן.

3.1.1.2 תכולת השומן במרגרינה ובממרחים שומניים תהיה כמפורט בטבלה 1 שלהלן.

טבלה 1 – תכולת השומן במרגרינה ובממרחים שומניים[ב]

כינוי המוצר	תכולת השומן (%)
מרגרינה	90-80
מרגרינה שלושת רבעי שומן	62-60
מרגרינה חצי שומן	41-39
ממרח X% שומן או מרגרינה X% שומן	38-10
	59-42
	79-63

3.1.2 ממרחים מעורבים

3.1.2.1 אלה תערובות וממרחים מעורבים שבהם שומן החלב גדול מ-3% מתכולת השומן הכוללת.

3.1.2.2 תכולת השומן בתערובות ובממרחים מעורבים של שומן צמחי ושל שומן חלב תהיה כמפורט בטבלה 2 שלהלן.

טבלה 2 – תכולת השומן בתערובות ובממרחים מעורבים של שומן צמחי ושומן חלב

כינוי המוצר	תכולת השומן (%)
תערובת שומן צמחי ושומן חלב	80% לפחות
ממרח מעורב של שומן צמחי ושומן חלב או ממרח מעורב של שומן צמחי וחמאה	80% לכל היותר

[ב] הדרישות בסעיף זה נקבעו לפי התקנה האירופית:

COUNCIL REGULATION (EC) No 2991/94 of 5 December 1994 - laying down standards for spreadable fats

3.2. מרכיבים מותרים

3.2.1. ניתן להוסיף את החומרים האלה:

ויטמינים: ויטמין A והאסטרים שלו

ויטמין D

ויטמין E והאסטרים שלו

תכולת הוויטמינים במוצר, למעט במוצר שסומן בכינויים "מרגרינה לאפייה", "מרגרינה לתעשייה" או "מרגרינה למעדנייה", תהיה כמפורט להלן:

א. ויטמין A או פרוויטמין A (מבוטא כרטינול) – 30-40 (יחידות בין-לאומיות לג').

תכולת ויטמין A במוצר לא תהיה קטנה מ-2/3 מהתכולה הכוללת של ויטמינים אלה;

ב. ויטמין D – 4.5-5 (יחידות בין-לאומיות לג').

ניתן להוסיף גם ויטמין E. תכולת ויטמין E במוצר לא תהיה גדולה מ-3.42 (יחידות בין-לאומיות לג').

בודקים את תכולת הוויטמינים לפי דרישה מיוחדת.

נתרן כלורי

סוכרים (על חומר ממתיק המבוסס על פחמימה)

חלבוני מאכל מתאימים

3.2.2. רכיבי מזון אחרים, לרבות תבלינים או עשבי תיבול, מותרים לשימוש.

4. תוספי מזון

תוספי המזון במוצר יהיו לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשע"ז-2017, על עדכוניהן.

4א. חומרי טעם וריח

חומרי הטעם והריח במוצר יתאימו למסמך משרד הבריאות - הנחיות שירות המזון הארצי – חומרי טעם וריח - התשע"ה-2015, על עדכוניו

5. מזהמים

5.1. התכולה המרבית של המתכות הכבדות במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון מיום 2016/05/01, על עדכוניו.

5.2. התכולה המרבית של שאריות חומרי ההדברה במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן.

5.3. התכולה המרבית של המיקוטוקסינים במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן.

5.4. התכולה המרבית של Polycyclic Aromatic Hydrocarbons במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות – עדכון הנחיה בנושא רמות מותרות של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAH's), מתאריך 27/03/2016.

6. היגיינה

6.1 מומלץ, כי המוצרים הנכללים בהוראות תקן זה יוכנו ויטופלו בהתאם לסעיפים המתאימים במסגרת קובץ הכללים המומלצים הבין-לאומי General Principles of Food Hygiene, וכן (CAC/RCP 1-1969) לפי הכתוב בקודקסים רלוונטיים אחרים, כגון קובץ כללים בנושא היגיינה (Codes of Hygienic Practice) וקובצי כללים בנושאים אחרים (Codes of Pratice).

הערה:

במקרה של סתירה בין דרישות תקן זה לבין דרישות תקנות רישוי עסקים (תנאים תברואיים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972, על עדכוניהן, דרישות התקנות הן הקובעות.

6.2 המוצרים אמורים להתאים לקריטריונים המיקרוביולוגיים שנקבעו לפי ה-Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods (CAC/GL 21-1997).

6.3 בודקים את הימצאות המיקרואורגניזמים המפורטים בטבלה 3 לפי התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1, המוצר יתאים לדרישות המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה 3 שלהלן:

טבלה 3 - דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות

מספר סידורי	ספירה או קביעת הימצאות של מיקרואורגניזמים	דרישות דגימה ובדיקה			
		ערכי גבול		תוכנית דגימה	
		M(א)	m(א)	c(א)	n(א)
(1)	ספירה כללית של מיקרואורגניזמים אירוביים	עד 1.0×10^4	עד 1.0×10^3	2	5
(2)	ספירת שמרים ועובשים	עד 1.0×10^2	עד 1.0×10^1	2	5
(3)	ספירת חיידקים מקבוצת הקוליפורמים	עד 1.0×10^2	עד 1.0×10^1	2	5

הערה לטבלה:

(א) המשמעות של האותיות n, c, m, M בתקן זה היא כמפורט להלן:

- n - גודל מדגם מינימלי, שפריטיו נדגמים באופן אקראי ובלתי תלוי מתוך מנה ונבדקים.
- c - מספר מרבי מותר של פריטי מדגם שתוצאת בדיקתם היא בין m ל-M (M ≥ תוצאת הבדיקה ≥ m).
- m - גבול מיקרוביולוגי אשר מתחתיו כל תוצאת בדיקה היא קבילה.
- M - גבול מיקרוביולוגי אשר מעליו כל תוצאת בדיקה אינה קבילה.

7. סימון

המוצר יסומן לפי דרישות התקן הישראלי ת"י 1145.

7.1. שם המזון

שם המזון המוצהר בתווית יהיה לפי המצוין בטבלה 1 ובטבלה 2.

7.1.1. סעיף 7.1.1 בתקן הבין-לאומי אינו חל בתקן ישראלי זה.

7.1.2. לגבי פריט 3.1, מותר לכלול בשם המוצר את שם השומנים והשמנים באופן כללי או ספציפי.

7.1.3. למרגרינה ולממרחים שומניים שהוספו להם רכיבי חלב, יוספו לשם המוצר המילים: "עם חלב". לדוגמה: "מרגרינה עם חלב".

7.2. סימון מכלים שאינם קמעוניים

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

7.3. הצהרה על תכולת השומן

7.3.1. המוצר יסומן כדי לציין את תכולת השומן באופן קביל בארץ שבה הוא נמכר.

7.3.2. תכולת שומן החלב המוצגת תצוין באופן ברור שלא יטעה את הלקוח.

7.4. הצהרה על תכולת המלח

7.4.1. רצוי שהמוצר יסומן כדי לציין את תכולת המלח באופן קביל בארץ שבה הוא נמכר.

8. שיטות בדיקה

8.1. קביעת עופרת

לפי AOAC 994.02; או ISO 12193: 1994; או AOCS Ca 18c-91 (97) או לפי שיטת בדיקה אחרת מתאימה המפורטת בספר הבדיקות AOAC, בפרק שכותרתו Metals and Other Elements.

8.2. קביעת ארסן

לפי AOAC 952.13; AOAC 942.17; או AOAC 985.16 או לפי שיטת בדיקה אחרת מתאימה המפורטת בספר הבדיקות AOAC, בפרק שכותרתו Metals and Other Elements.

8.3. קביעת תכולת השומן

לפי ISO 17189 | IDF 194: 2003.

8.4. קביעת תכולת שומן חלב (חומצה בוטירית)

לפי AOAC 990.27; או AOCS Ca 5c-87 (97).

8.5. קביעת תכולת המלח

לפי IDF 12B: 1988, ISO CD 1738 או AOAC 960.29.

8.6. קביעת תכולת ויטמין A

לפי AOAC 985.30; AOAC 992.04; או JAOAC 1980, 63, 4.

8.7. קביעת תכולת ויטמין D

לפי AOAC 981.17.

8.8. קביעת תכולת ויטמין E

לפי ISO 9936: 1997.