**Draft SI 431** **טיוטה לתקן ישראלי ת"י 431**

May 2020 מאי 2020

ICS CODE: 67.200.10

67.230

# מיונית (מיונז)

Mayonnaise

טיוטה

מסמך זה הוא הצעה בלבד

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

רח' חיים לבנון 42, תל-אביב 6997701, טל' 03-6465154, פקס' 03-6412762, www.sii.org.il

תקן זה הוכן ואושר על ידי הוועדה הטכנית 508 – שומנים ושמנים צמחיים ומוצריהם, בהרכב זה:

| | |
|---|---|
| איגוד לשכות המסחר | - רוברט-רובי יפה |
| המועצה הישראלית לצרכנות | - גיל יוסף שחר |
| התאחדות התעשיינים בישראל | - דנה מרום, איריס סברנסקי, יוסי פז |
| מועצת הצמחים | - זהר כרם, עדי נעלי |
| מכון התקנים הישראלי – אגף מזון וכימיה | - יניב שמאי |
| משרד הבריאות | - עינת חלבה (יו"ר) |
| משרד החקלאות ופיתוח הכפר | - אהוד חנוך |
| צבא ההגנה לישראל | - ביאנה ביידר |
| רשות ההסתדרות לצרכנות | - דפנה הר-אבן |

בתקן זה, שאושר על ידי הוועדה הטכנית 508, נערכו תיקונים שאושרו 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 | - זהר כרם (יו"ר) |
| משרד הבריאות – מעבדות לבריאות הציבור | - שירה רוזנצוייג |
| רשות ההסתדרות לצרכנות | - דפנה הר-אבן |

אסנת שץ 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 לקובץ הכללים של הארגון האירופי CULINARIA EUROPE

CODE OF PRACTICE - Mayonnaise - October 2015

**הודעה על רוויזיה**

תקן ישראלי זה בא במקום
התקן הישראלי ת"י 431 מיוני 2001
גיליון התיקון מס' 1 ממאי 2011

**מילות מפתח:**

שמני מאכל, מוצרי מזון, מיונית (מיונז), ממרחים.

**Descriptors:**

edible oils, food products, mayonnaise, spreads.

**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:

**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 קובץ הכללים של הארגון האירופי CULINARIA EUROPE – CODE OF PRACTICE – Mayonnaise מאוקטובר 2015, שאושר כתקן ישראלי בשינויים ובתוספות לאומיים.

התקן כולל, בסדר המפורט להלן, רכיבים אלה:

- סעיף חלות התקן הישראלי (בעברית)
- פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי קובץ הכללים האירופי (בעברית)
- תרגום חלקו העברי של התקן (באנגלית)
- קובץ הכללים האירופי (באנגלית)

לנוחות הקורא מובא בסוף התקן, למידע בלבד, מוסף ובו תרגום קובץ הכללים האירופי (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 המקורי ת"י 431 מיוני 2001, לרבות גיליון התיקון שלו ממאי 2011. מהדורה זו של התקן הישראלי היא אימוץ של קובץ הכללים של הארגון האירופי CULINARIA EUROPE: CODE OF PRACTICE – Mayonnaise מאוקטובר 2015, ולפיכך היא שונה מהותית מהמהדורה הקודמת.

לנוחות הקורא מובאים להלן ההבדלים העיקריים בין מהדורה זו של התקן הישראלי לבין המהדורה הקודמת:

- חלות התקן צומצמה והיא כוללת מיונית (מיונז) בלבד, ולא תחליבים אחרים של שמן במים.
- ניתן היתר להשתמש ברכיבי מזון נוספים במוצר.
- הוספה הפניה לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001 (סעיף 2.3).
- הוסף סעיף הדן במזהמים (סעיף 4).
- שונו הדרישות המיקרוביולוגיות (סעיף 5).

לשם השוואה מדוקדקת בין המהדורות יש לעיין בנוסח המלא שלהן.

**חלות התקן הישראלי**

תקן זה חל על מיונית (מיונז) כמוגדר בסעיף 1 (להלן: המוצר).

## פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי קובץ הכללים האירופי

### 0. PREFACE

הסעיף אינו חל.

בתחילת התקן יוסף סעיף אזכורים נורמטיביים, כמפורט להלן:

**אזכורים נורמטיביים**

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

**תקנים ישראליים**

| | | |
|---|---|---|
| ת"י 411 | - | מלח למזון (נתרן כלורי) |
| ת"י 885 חלק 1.1[א] | - | מיקרוביולוגיה של מזון אדם ומזון בעלי חיים: שיטות בדיקה - כללי |
| ת"י 885 חלק 20[ב] | - | שיטות בדיקה מיקרוביולוגיות למוצרי מזון - כללי |
| ת"י 1145 | - | סימון מזון ארוז מראש |
| ת"י 356[ג] | - | סוכר |

**חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים**

חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו

תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי שתיה ומיתקני מי שתיה), התשע"ג-2013, על עדכוניהן

תקנות בריאות העם (צרכי מזון) (פיסטור ביצים, ייבושן, הקפאתן והשימוש בהן), התשל"ט-1979, על עדכוניהן

תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן

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

מסמך משרד הבריאות – רשימת צמחי מאכל מאושרת לשימוש במזון (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד), מיום 18.08.2014, על עדכוניה

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

מסמך משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: קווים מנחים לרמה מרבית של דיוקסינים ותרכובות PCBs במזון בישראל, מיום 22.03.2016, על עדכוניו

מסמך משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: הנחיה בנושא רמות מותרות של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs), מיום 27.03.2016, על עדכוניו

**מסמכים זרים**

AOAC Official Method 950.54 - Fat (Total) in Food Dressings, Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL, 19th edition, 2012

## 1. DESCRIPTION

בסוף הסעיף יוסף:

ניתן להחליף את רכיב החומץ במוצר במלואו במיץ לימון, בתנאי שחמיצות המוצר המושגת מרכיב מיץ הלימון היא 2.5% לפחות (מבוטאת כחומצה ציטרית).

---

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

[ב] התקן טרם פורסם.

[ג] ת"י 356 נמצא ברוויזיה, ובמקומו יבוא ת"י 7212.

## 2. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

### 2.1 Raw materials

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

כל הרכיבים נדרשים להיות באיכות טובה ומתאימים למאכל אדם, כמוגדר בחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו. המים נדרשים להיות באיכות ראויה לשתייה בהתאם לתקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי שתיה ומיתקני מי שתיה), התשע"ג-2013, על עדכוניהן.

הביצים והמוצרים מבוססי-הביצים נדרשים להיות ביצי תרנגולת או מופקים מביצי תרנגולת.

הביצים ורכיבי הביצים במוצר יעברו תהליך של פסטור ויתאימו לתקנות בריאות העם (צרכי מזון) (פיסטור ביצים, ייבושן, הקפאתן והשימוש בהן), התשל"ט-1979, על עדכוניהן.

### 2.2 Compositional Standards

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

- תכולת השומן במוצר תהיה 65% ממשקל המוצר לפחות, למעט במיונז מופחת שומן.
  תכולת השומן במיונז מופחת שומן תתאים לדרישות למוצר מופחת שומן שבתקן הישראלי ת"י 1145.
- תכולת חלמון הביצה במוצר תהיה 4% ממשקל המוצר לפחות.
- ערך ה-pH של המוצר לא יהיה גדול מ-4.2.

### 2.3 Optional Ingredients

- בתבליט השלישי, לאחר המילה "Sugars" יוסף:
  לפי התקן הישראלי ת"י 356,
- בתבליט הרביעי, לאחר המילה "salt" יוסף:
  לפי התקן הישראלי ת"י 411,
- לאחר הכתוב בתבליט השישי, המתחיל במילים "Fruit and vegetables", יוסף:

**הערה:**

בתקן זה, "פרי וירק" משמעותם החלק האכיל של הצמח, מעובד או שאינו מעובד, כמוגדר ברשימת צמחי המאכל המאושרת על ידי משרד הבריאות, או מוצרי תוצרת חקלאית המכונים "פרי" או "ירק" בשפת היום-יום, כגון חתיכות פרי, מיץ, מיצוי, תרכיז או מוצר מיובש וכן רכיבי פרי או ירק.

- שתי השורות האחרונות בסעיף, המתחילות במילים "The authorised additives" והמסתיימות במילים "food additives", אינן חלות, ובמקומן יחול:
  תוספי המזון במוצר יהיו לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.

## 3. LEGISLATIVE REQUIREMENTS

הסעיף, על כותרתו, אינו חל.

לאחר סעיף 2 יוספו סעיפים 3-6, כמפורט להלן:

## 3. סימון

המוצר יסומן לפי דרישות התקן הישראלי ת"י 1145, בשינויים ובתוספות האלה:

### 3.1 שם המוצר

המוצר יסומן בשם "מיונית" או "מיונז" או "מיונית מופחתת שומן" או "מיונז מופחת שומן", לפי העניין.

### 3.2 הוראות אחסון ושימוש

הסימון יכלול הוראות אחסון ושימוש, לרבות הוראה לאחסן את המוצר בקירור לאחר פתיחת האריזה.

## 4. מזהמים

**4.1.** התכולה המרבית של המתכות הכבדות במוצר תתאים לדרישות מסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון, מיום 01.05.2016, על עדכוניו.

**4.2.** תכולת שאריות חומרי ההדברה במוצר תתאים לדרישות תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן.

**4.3.** הרמה המרבית של דיוקסינים ותרכובות PCBs במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לרמה מרבית של דיוקסינים ותרכובות PCBs במזון בישראל, מיום 22.03.2016, על עדכוניו.

**4.4.** הרמה המותרת של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) תתאים למסמך משרד הבריאות – הנחיה בנושא רמות מותרות של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs), מיום 27.03.2016, על עדכוניו.

## 5. דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות

בבדיקת המוצר בשיטות הבדיקה המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה 1, המוצר יתאים לדרישות המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה.

**הערה:**

אם לא צוין אחרת, הערכים המספריים הנקובים בטבלה 1 קובעים ספירה מרבית ל-1 ג' מוצר.

**טבלה 1 – דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות**

| סעיף | ספירה או קביעת הימצאות של מיקרואורגניזמים | דרישות דגימה ובדיקה | | | | שיטת הבדיקה לפי |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ערכי גבול | | תוכנית דגימה | | |
| | | M(א) | m(א) | c(א) | n(א) | |
| (1) | ספירה כללית של מיקרואורגניזמים אירוביים | $5.0\times10^5$ | | 0 | 5 | ת"י 885 חלק 1.1 |
| (2) | ספירת שמרים ועובשים | עד 50 | | 0 | 5 | ת"י 885 חלק 1.1 |
| (3) | ספירת חיידקים מקבוצת אנטרובקטריאצאה | עד 10 | | 0 | 5 | ת"י 885 חלק 20 |
| (4) | ספירת ליסטריה מונוציטוגנס | שלילי ב-25 ג' | | 0 | 5 | ת"י 885 חלק 1.1 |
| (5) | הימצאות חיידקי סלמונלה | שלילי ב-25 ג' | | 0 | 5 | ת"י 885 חלק 1.1 |

**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.

## 6. שיטות בדיקה להרכב

### 6.1 תכולת השומן

בודקים את תכולת השומן במוצר בשיטת הבדיקה המפורטת במסמך AOAC 950.54.

### 6.2 תכולת חלמון הביצה

בודקים את תכולת חלמון הביצה במוצר בשיטה מנהלית.

### 6.3 בדיקת ערך ה-pH

בודקים את ערך ה-pH של המוצר בשיטה מקובלת במד-pH אלקטרומטרי.

טיוטה

# מוסף – תרגום לעברית של קובץ הכללים האירופי

# CODE OF PRACTICE – Mayonnaise, October 2015

# לרבות שינויים ותוספות לאומיים

(למידע בלבד)

מוסף זה הוא תרגום לעברית של הנוסח האנגלי של קובץ הכללים האירופי למיונית (מיונז).

התרגום משלב בתוכו את השינויים והתוספות הלאומיים המפורטים בתקן הישראלי ת״י 431.

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.

טיוטה

**חלות התקן הישראלי**

תקן זה חל על מיונית (מיונז) כמתואר בסעיף 1 (להלן: המוצר).

**אזכורים נורמטיביים**

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

**תקנים ישראליים**

ת"י 411 - מלח למזון (נתרן כלורי)

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

ת"י 885 חלק 20[ב] - שיטות בדיקה מיקרוביולוגיות למוצרי מזון - כללי

ת"י 1145 - סימון מזון ארוז מראש

ת"י 7212 - סוכרים

**חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים**

חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו

תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי שתיה ומיתקני מי שתיה), התשע"ג-2013, על עדכוניהן

תקנות בריאות העם (צרכי מזון) (פיסטור ביצים, ייבושן, הקפאתן והשימוש בהן), התשל"ט-1979, על עדכוניהן

תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן

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

מסמך משרד הבריאות – רשימת צמחי מאכל מאושרת לשימוש במזון (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד), מיום 18.08.2014, על עדכוניה

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

מסמך משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: קווים מנחים לרמה מרבית של דיוקסינים ותרכובות PCBs במזון בישראל, מיום 22.03.2016, על עדכוניו

מסמך משרד הבריאות, שירותי בריאות הציבור, שירות המזון הארצי: הנחיה בנושא רמות מותרות של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs), מיום 27.03.2016, על עדכוניו

**מסמכים זרים**

AOAC Official Method 950.54 - Fat (Total) in Food Dressings, Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL, 19th edition, 2012

## 1. תיאור

מיונז הוא מתבל המתקבל על ידי תחלוב של שמן צמחי אחד או יותר בפאזה נוזלית שהיא חומץ. התחליב (oil-in-water emulsion) נוצר על ידי שימוש בחלמון ביצה. המיונז עשוי להכיל רכיבים אופציונליים בהתאם לסעיף 2.3.

ניתן להחליף את רכיב החומץ במוצר במלואו במיץ לימון, בתנאי שחמיצות המוצר המושגת מרכיב מיץ הלימון היא 2.5% לפחות (מבוטאת כחומצה ציטרית).

---

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

[ב] התקן בהכנה.

## 2. גורמי איכות והרכב חיוניים

### 2.1 חומרי גלם

כל הרכיבים נדרשים להיות באיכות טובה ומתאימים למאכל אדם, כמוגדר בחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו. המים נדרשים להיות באיכות ראויה לשתייה בהתאם לתקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי שתיה ומיתקני מי שתיה), התשע"ג-2013, על עדכוניהן.

הביצים והמוצרים מבוססי-הביצים נדרשים להיות ביצי תרנגולת או מופקים מביצי תרנגולת.

הביצים ורכיבי הביצים במוצר יעברו תהליך של פסטור ויתאימו לתקנות בריאות העם (צרכי מזון) (פיסטור ביצים, ייבושן, הקפאתן והשימוש בהן), התשל"ט-1979, על עדכוניהן.

### 2.2 דרישות הרכב

- תכולת השומן במוצר תהיה 65% ממשקל המוצר לפחות, למעט במיונז מופחת שומן.

תכולת השומן במיונז מופחת שומן תתאים לדרישות למוצר מופחת שומן שבתקן הישראלי ת"י 1145.

- תכולת חלמון הביצה במוצר תהיה 4% ממשקל המוצר לפחות.
- ערך ה-pH של המוצר לא יהיה גדול מ-4.2.

### 2.3 רכיבי רשות

רכיבי מזון המיועדים להשפיע השפעה ניכרת באופן הרצוי על המאפיינים הפיזיים והאורגנולפטיים של המוצר הם, לדוגמה:

א) חלבון ביצת תרנגולת,

ב) מוצר המבוסס על ביצת תרנגולת,

ג) סוכרים לפי התקן הישראלי ת"י 7212,

ד) מלח למזון לפי התקן הישראלי ת"י 411,

ה) תבלינים, עשבי תיבול ארומטיים, חומרי טעם וריח,

ו) פירות וירקות, לרבות מיצי פירות וירקות,

**הערה:**

בתקן זה, "פרי וירק" משמעותם החלק האכיל של הצמח, מעובד או שאינו מעובד, כמוגדר ברשימת צמחי המאכל המאושרת על ידי משרד הבריאות, או מוצרי תוצרת חקלאית המכונים "פרי" או "ירק" בשפת היום-יום, כגון חתיכות פרי, מיץ, מיצוי, תרכיז או מוצר מיובש וכן רכיבי פרי או ירק.

ז) חרדל,

ח) מוצרי חלב,

ט) מים.

תוספי המזון במוצר יהיו לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.

## 3. סימון

המוצר יסומן לפי דרישות התקן הישראלי ת"י 1145, בשינויים ובתוספות האלה:

### 3.1 שם המוצר

המוצר יסומן בשם "מיונית" או "מיונז" או "מיונית מופחתת שומן" או "מיונז מופחת שומן", לפי העניין.

### 3.2 הוראות אחסון ושימוש

הסימון יכלול הוראות אחסון ושימוש, לרבות הוראה לאחסן את המוצר בקירור לאחר פתיחת האריזה.

## 4. מזהמים

**4.1** התכולה המרבית של המתכות הכבדות במוצר תתאים לדרישות מסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון, מיום 01.05.2016, על עדכוניו.

**4.2** תכולת שאריות חומרי ההדברה במוצר תתאים לדרישות תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן.

**4.3** הרמה המרבית של דיוקסינים ותרכובות PCBs במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לרמה מרבית של דיוקסינים ותרכובות PCBs במזון בישראל, מיום 22.03.2016, על עדכוניו.

**4.4** הרמה המותרת של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) תתאים למסמך משרד הבריאות – הנחיה בנושא רמות מותרות של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs), מיום 27.03.2016, על עדכוניו

## 5. דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות

בבדיקת המוצר בשיטות הבדיקה המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה 1, המוצר יתאים לדרישות המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה.

**הערה:**

אם לא צוין אחרת, הערכים המספריים הנקובים בטבלה 1 קובעים ספירה מרבית ל-1 ג' מוצר.

**טבלה 1 – דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות**

| סעיף | ספירה או קביעת הימצאות של מיקרואורגניזמים | דרישות דגימה ובדיקה | | | | שיטת הבדיקה לפי |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ערכי גבול | | תוכנית דגימה | | |
| | | M(א) | m(א) | c(א) | n(א) | |
| (1) | ספירה כללית של מיקרואורגניזמים אירוביים | $5.0\times10^5$ | | 0 | 5 | ת"י 885 חלק 1.1(ב) |
| (2) | ספירת שמרים ועובשים | עד 50 | | 0 | 5 | ת"י 885 חלק 1.1(ב) |
| (3) | ספירת חיידקים מקבוצת אנטרובקטריאצאה | עד 10 | | 0 | 5 | ת"י 885 חלק 20(ב) |
| (4) | ספירת ליסטריה מונוציטוגנס | שלילי ב-25 ג' | | 0 | 5 | ת"י 885 חלק 1.1(ב) |
| (5) | הימצאות חיידקי סלמונלה | שלילי ב-25 ג' | | 0 | 5 | ת"י 885 חלק 1.1(ב) |

**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.

(ב) התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1 נמצא ברוויזיה, ובמקומו יבוא התקן הישראלי ת"י 885 חלק 20.

## 6. שיטות בדיקה להרכב

### 6.1. תכולת השומן

בודקים את תכולת השומן במוצר בשיטת הבדיקה המפורטת במסמך AOAC 950.54.

### 6.2. תכולת חלמון הביצה

בודקים את תכולת חלמון הביצה במוצר בשיטה מנהלית.

### 6.3. בדיקת ערך ה-pH

בודקים את ערך ה-pH של המוצר בשיטה מקובלת במד-pH אלקטרומטרי.

FEDERATION OF ASSOCIATIONS AND ENTERPRISES OF INDUSTRIAL CULINARY PRODUCT PRODUCERS IN EUROPE

VEREINIGUNG DER VERBÄNDE UND HERSTELLER KULINARISCHER LEBENSMITTEL IN EUROPA

**CULINARIA EUROPE e.V.**

D-53113 BONN, REUTERSTRASSE 151 // B-1000 BRUSSELS, AVENUE DES ARTS, 46
TEL +49/228/21 00 95 • FAX +49/228/22 94 60 • info@culinaria-europe.eu • www.culinaria-europe.eu

# CODE OF PRACTICE

## Mayonnaise

as adopted by the General Assembly of CULINARIA EUROPE,
23 October 2015

## PREFACE

CULINARIA EUROPE was founded in 2010 by restructuring European Sector Associations of the Food Industry:

- AIIBP - Association Internationale de l`Industrie des Bouillons et Potages
- FAIBP - Federation des Associations de l`Industrie des Bouillons et Potages de la CEE
- FIC - Federation of the Condiment Sauce Industries, of Mustard and of Fruit and Vegetables prepared in Oil and Vinegar of the European Union

In 2012 the members of the former European Vinegar association C.P.I.V. (Comité Permanent International de Vinaigre, founded 1957 and dissolved 2011) joined CULINARIA EUROPE and formed the Vinegar Committee inside our association.

Although a new association, CULINARIA EUROPE derives from a long tradition of European Associations of the Food Industry:

**24 April 1958, Paris:**
Eight national associations of the manufacturers of soups and bouillons founded the AIIBP – Association Internationale de l'Industrie des Bouillons et Potages: Austria/Belgium/France/ Germany/Italy/The Netherlands/Switzerland/United Kingdom.

**16 November 1959, Milan:**
Five national associations of the manufacturers of soups and bouillons founded the FAIBP – Fédération des Associations de l'Industrie des Bouillons et Potages de la C.E.E.: Belgium/ France/Germany/Italy/The Netherlands.

**29 October 1999, Siena:**
FIC Europe was created through the grouping together of three associations active in the following sectors:

- Sauces CIMSCEE (Committee of the Industry of Mayonnaise and Sauces in the European Community)
- Mustard CIMCEE (Committee of the Mustard Industries in the European Economic Community)
- Fruit & Vegetables AIFLV (Association of the Industry of Fruit and Vegetables in Vinegar, Brine, Oil and Similar Products of the E.C.)

Based on this tradition, CULINARIA EUROPE refers to the Codes of Practice elaborated by the predecessor associations which had been welcomed by the European Commission.

- Code of Practice for Bouillons and Consommés
- Code of Practice for Mayonnaise
- Code of Practice for Mustard
- Code of Practice for Tomato Ketchup

The members of CULINARIA EUROPE undertake to make every effort to have their national authorities recognize these Codes of Practice.

Similarly, CULINARIA EUROPE undertakes to take all necessary measures to have the Codes recognized by the EU legislative bodies.

Any modification to these Codes of Practice shall require unanimous approval at the General Assembly by the present or represented members of CULINARIA EUROPE entitled to vote.

23 October 2015
CULINARIA EUROPE

# CODE OF PRACTICE MAYONNAISE

## 0. PREFACE

Within Europe there are variations in the composition of products placed on the market as "Mayonnaise". In some countries legal provisions for the compositional standards are existing, only some of which are based on this Code of Practice.

In this awareness the members of CULINARIA EUROPE emphasize the principle of food information being accurate, clear and easy to understand for the consumer at any time.

## 1. DESCRIPTION

"Mayonnaise" is a condiment sauce obtained by emulsifying one or more vegetable oils in an aqueous phase constituted by vinegar, with the oil-in-water emulsion being produced by using egg yolk. The mayonnaise may contain optional ingredients in accordance with section 2.3.

## 2. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

### 2.1. Raw materials

All ingredients must be of good quality and be suitable for human consumption. Water shall be of potable quality in accordance to applicable law (see 3.).

The eggs and egg-based products must be chicken eggs or obtained from chicken eggs.

### 2.2. Compositional Standards

This Code of Practice defines the standard "Mayonnaise" as follows:

- Total fat content: minimum 70 % m/m,
- Technically pure[1] egg yolk content: minimum 5 % m/m.

### 2.3. Optional Ingredients

Food ingredients intended to have an appreciable effect in the desired manner on the physical and organoleptic characteristics of the product are e.g.:

- White of chicken egg,
- Product based on chicken egg,
- Sugars,
- Food-grade salt,
- Condiments, spices, aromatic herbs, flavourings,
- Fruit and vegetables, including fruit and vegetable juices,

[1] "Technically pure" means that 20 % albumen is tolerated in relation to the egg yolk.

- Mustard,
- Milk products,
- Water.

The authorised additives are those mentioned in Annex II of Regulation (EC) No 1333/2008 on food additives.

## 3. LEGISLATIVE REQUIREMENTS

Legislative requirements shall apply in manufacturing and labelling products covered by this Code. Relevant legislation e.g. on food safety, water quality, hygiene and labelling is further specified in the *CULINARIA EUROPE overview on legal requirements for food manufacturers* which can be found in the download sector of the CULINARIA EUROPE website (www.culinaria-europe.eu).