

מוצרי חלב מותסס

Fermented milk products

מסמך זה הוא הצעה בלבד

תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 550310 – מוצרי חלב מותססים, בהרכב זה: מיכאל אוזן, רוברט יפה, חנה מרקוביץ, מוטי סגל, זאב פייקובסקי (יו"ר)

תקן זה אושר על ידי הוועדה הטכנית 5503 – חלב ומוצריו, בהרכב זה:

- | | | |
|----------------------------------|---|-------------------------|
| איגוד לשכות המסחר | - | נני סיימן, אפרת גילי |
| המועצה הישראלית לצרכנות | - | גיל יוסף שחר |
| המועצה לענף החלב בישראל | - | טובה אברך |
| התאחדות התעשיינים בישראל | - | שחף טנצר, זאב פייקובסקי |
| מהנדסים/אדריכלים/טכנולוגים | - | טד טולצ'ינסקי |
| רשות ההסתדרות לצרכנות | - | דפנה הר-אבן |
| שירות המזון הארצי – משרד הבריאות | - | חנה מרקוביץ (יו"ר) |

כמו כן תרמו להכנת התקן: יובל גנדלר, ניצה יונתני, טלי ליבנה, נועה פייגלסון.

אסנת שץ ריכזה את עבודת הכנת התקן.

הודעה על רויזיה

תקן ישראלי זה בא במקום התקנים הישראליים האלה:

- התקן הישראלי ת"י 285 מאפריל 1987 גיליון התיקון מס' 1 מאוגוסט 1993
- גיליון התיקון מס' 2 מפברואר 2009
- גיליון התיקון מס' 3 (נמצא אצל הממונה על התקינה מיולי 2009)
- גיליון התיקון מס' 4 (נמצא אצל הממונה על התקינה ממאי 2012)
- גיליון התיקון מס' 5 (נמצא אצל הממונה על התקינה מאוגוסט 2018)
- התקן הישראלי ת"י 244 מאפריל 1985 גיליון התיקון מס' 1 מאוגוסט 1993
- גיליון התיקון מס' 2 (נמצא אצל הממונה על התקינה מיולי 2009)
- גיליון התיקון מס' 3 (נמצא אצל הממונה על התקינה ממאי 2012)
- גיליון התיקון מס' 4 (נמצא אצל הממונה על התקינה מאוגוסט 2018)

מילות מפתח:

מוצרי חלב, תסיסה, מוצרי מזון, בדיקות מזון, חלב, יוגורט, בדיקה ואנליזה של מזון, אריזה, סימון, תיווי, פסטור.

Descriptors:

dairy products, fermentation, food products, food testing, milk, yoghurt, food testing and analysis, packaging, labelling, pasteurization.

עדכניות התקן

התקנים הישראליים עומדים לבדיקה מזמן לזמן, ולפחות אחת לחמש שנים, כדי להתאים להתפתחות המדע והטכנולוגיה. המשתמשים בתקנים יודאו 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 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:



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.

תוכן העניינים

1	הקדמה	1
1	1. חלות התקן	1
1	2. אזכורים נורמטיביים	1
2	3. מונחים והגדרות	2
4	4. מיון וכינוי	4
5	5. דרישות כלליות	5
5	6. רכיבים	5
6	7. דרישות מיקרוביולוגיות	6
6	8. סימון	6
8	נספח א – תנאים לפסטור	8
8	נספח ב – תנאים שווי ערך ותנאים מחמירים לפסטור	8

הקדמה

תקן זה מבוסס על התקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius 243-2003 CXS ועל קובץ התקנות הפדרליות האמריקניות :

CFR - Code of Federal Regulations Title 21 PART 131 MILK AND CREAM מאפריל 2019.

מהדורה זו של התקן הישראלי באה במקום מהדורות התקנים הישראליים ת"י 285 מאפריל 1987 ות"י 244 מאפריל 1985, לרבות גיליונות התיקון שלהם.

ההבדלים העיקריים בין מהדורה זו של התקן הישראלי לבין המהדורות הקודמות הם אלה :

- שני התקנים הישראליים, ת"י 285 - מוצרי חלב מותססים ות"י 244 - שמנת חמוצה, אוחדו לתקן אחד. - שיטות הבדיקה שהיו בתקנים אלה הועברו לתקן הישראלי ת"י 5930⁽¹⁾.

- הגדרת המוצר, "מוצר חלב מותסס", הותאמה לתקן הבין-לאומי 243-2003 CXS ולקובץ התקנות הפדרליות האמריקניות 2019: PART 131 (Volume 2) CFR 21.

- בסעיף הדן בתוספות הותרו לשימוש כל מיני המזון.

- הושטמו מהתקן הדרישות עבור התכולה (משקל המוצר), טמפרטורת המוצר, הניקיון, ערך ההגבה (pH) וכושר ההשתמרות של המוצר.

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

1. חלות התקן

תקן זה חל על מוצרי חלב מותסס (ראו הגדרה 3.2), (להלן: "המוצר").

2. אזכורים נורמטיביים

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

תקנים ישראליים

ת"י 55 - חלב פרה גולמי

ת"י 1145 - סימון מזון ארוז מראש

ת"י 5930⁽¹⁾ - חלב ומוצרי חלב – שיטות בדיקה

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

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

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

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

רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד), על עדכוניה⁽²⁾

⁽¹⁾ בעת הכנת תקן ישראלי זה התקן הישראלי ת"י 5930 טרם פורסם.

⁽²⁾ ראו את המסמך באתר משרד הבריאות בכתובת שלהלן :

<https://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Pages/DataBases.aspx>

בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף.

רשימת פטריות מאושרות כמזון (לרבות פטריות המותרות לתוספי תזונה בלבד), על עדכונה⁽³⁾
 רשימת אצות מאושרות כמזון (לרבות אצות המותרות לתוספי תזונה בלבד), על עדכונה⁽⁴⁾
 מסמך משרד הבריאות – הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכוניו
 מסמך מועצת החלב - תקנון בדבר איכות חלב צאן וקבלתו במחלבה, מהדורה 2018, על עדכוניו
מסמכים זרים

CFR - Code of Federal Regulations (Volume 2), Title 21 CODE OF , Part 131 - MILK AND CREAM
 HYGIENIC PRACTICE FOR MILK AND MILK PRODUCTS, CAC/RCP 57-2004, Adopted in 2004,
 Amendment in 2007, 2009

STANDARD FOR FERMENTED MILKS CXS 243-2003 Adopted in 2003. Revised in 2008, 2010, 2018

WHO – World Health Organization – Guidelines for drinking-water quality⁽⁵⁾, Volumes 1 & 2

PMO – Pasteurized Milk Ordinance, U.S. Department of Health and Human Services Public Health
 Service Food and Drug Administration

3. מונחים והגדרות

מונחים והגדרות אלה כוחם יפה בתקן זה :

3.1. חלב גולמי

כהגדרתו בחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו.

3.2. מוצר חלב מותסס⁽⁶⁾

מוצר חלב המתקבל באמצעות התססה של חלב או/וגם של חומרי מוצא נוספים, כולם או חלקם, כמפורט
 בסעיף 6.1, עם או ללא תוספות כמפורט בסעיף 6.2, עם מיקרואורגניזמים אופייניים, הגורמים להורדת
 ערך ההגבה (pH) של המוצר ויכולים לגרום להקשתו.

3.3. פסטור⁽⁷⁾

טיפול תרמי המיועד להפחתת מספר המיקרואורגניזמים הפתוגניים בחלב או במוצרי חלב נוזליים,
 לרמה שבה הם אינם מהווים סיכון בריאותי משמעותי.

⁽³⁾ ראו את המסמך באתר משרד הבריאות בכתובת שלהלן :

<https://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Documents/Mushroom.xls>

בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף.

⁽⁴⁾ ראו את המסמך באתר משרד הבריאות בכתובת שלהלן :

<https://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Documents/Seaweed.xls>

בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף.

⁽⁵⁾ ראו את המסמך באתר ארגון הבריאות העולמי (WHO - Organization Health World) בכתובת שלהלן :

http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/44584/1/9789241548151_eng.pdf

בעת הכנת תקן זה כתובת זו היא הכתובת שבתוקף.

⁽⁶⁾ מבוסס על ההגדרה בתקן CXS 243-2003.

⁽⁷⁾ מבוסס על ההגדרה במסמך HYGIENIC PRACTICE FOR MILK AND MILK PRODUCTS, CAC/RCP 57 - 2004, Adopted in 2004, Amendment in 2007, 2009

- 3.4. אבקת חלב**
מוצר חלב המתקבל על ידי הרחקת מים מחלב, לאחר שהופרד ממנו השומן (באופן מלא או חלקי) או מחלב שלא הופרד ממנו שומן.
- 3.5. חובצה (חלב חמאה) ⁽⁶⁾ (Buttermilk)**
נוזל המופרש במהלך ייצור חמאה משמנת.
- 3.6. אבקת חובצה (אבקת חלב חמאה) ⁽⁶⁾ (Buttermilk powder)**
מוצר חלב המתקבל באמצעות הרחקה של מים או של מים ושומן (באופן מלא או חלקי) מהחובצה (חלב חמאה).
- 3.7. חלב משוחזר**
חלב שהוכן מאבקת חלב שהוספו לה מי שתייה, כהגדרתם בתקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתייה ומיתקני מי שתייה) התשע"ג-2013, על עדכונהן או כהגדרתם במהדורה האחרונה של Guidelines for drinking-water quality של ארגון הבריאות העולמי WHO (כרכים 1 ו-2), על עדכוניהם, ובתנאי שסך כל המוצקים חסרי השומן בו הוא לפחות כמו בחלב פרה גולמי (כהגדרתו בתקן הישראלי ת"י 55), או כמו הערך המקובל עבור חלב גולמי שמקורו ביונקים אחרים.
- 3.8. לבן ⁽⁷⁾**
מוצר המתקבל באמצעות התססה עם תרבית של חיידקים לקטיים מזופיליים אופייניים הגורמים להורדת ערך ההגבה (pH) של המוצר ולהקרשתו. תכולת השומן במוצר קטנה מ-9%.
- 3.9. יוגורט ⁽⁷⁾**
מוצר המתקבל באמצעות התססה עם תרבית סימביוטית של חיידקים לקטיים תרמופיליים אופייניים: סטרפטוקוקוס תרמופילוס (*Streptococcus thermophilus*) ולקטובצילוס דלברוקי, תת-זן בולגריקוס (*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*), הגורמים להורדת ערך ההגבה (pH) של המוצר ויכולים לגרום להקרשתו. תכולת השומן במוצר קטנה מ-9%.
- 3.10. שמנת חמוצה ⁽⁷⁾**
מוצר המתקבל באמצעות התססה עם תרבית של חיידקים לקטיים מזופיליים אופייניים הגורמים להורדת ערך ההגבה (pH) של המוצר ויכולים לגרום להקרשתו. תכולת השומן במוצר היא 9% לפחות.
- 3.11. יוגורט שמנת/שמנת יוגורט ⁽⁷⁾**
מוצר המתקבל באמצעות התססה עם תרבית סימביוטית של חיידקים לקטיים תרמופיליים אופייניים: סטרפטוקוקוס תרמופילוס (*Streptococcus thermophilus*) ולקטובצילוס דלברוקי, תת-זן בולגריקוס (*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*), הגורמים להורדת ערך ההגבה (pH) של המוצר ויכולים לגרום להקרשתו. תכולת השומן במוצר היא 9% לפחות.
- 3.12. קומיס ⁽⁶⁾⁽⁷⁾ (Kumys)**
מוצר המתקבל באמצעות התססה עם תרבית של חיידקים לקטיים תרמופיליים אופייניים: *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, *Kluyveromyces marxianus*. כהגדרתו בתקן הבין-לאומי 243-2003.CXS.

3.13. קפיר (Kefir)⁽⁶⁾(7)

מוצר המתקבל באמצעות התססה של חלב פרה (מלא או כחוש), בתוספת אפשרית של חלב משוחזר ורכיבי חלב אחרים, באמצעות שמרי קפיר וחיידקים לקטיים.

3.14. בדיקת יעילות הפסטור (בדיקת פוספטזה)

כמוגדר בתקן הישראלי ת"י 5930⁽¹⁾.

3.15. חלב כחוש⁽⁶⁾

חלב שאחוז השומן בו הוא עד 0.2%.

3.16. חלב מלא

חלב שלא עבר תהליך סטנדרטיזציה (האחדה) של השומן, ושאחוז השומן בו זהה לאחוז השומן בחלב הגולמי שממנו הוא נוצר.

3.17. חלב מרוכז

חלב אשר רוכז על ידי הסרה חלקית של המים.

3.18. מחמצת

תרבית חיידקים לקטיים המשמשים להתססה (fermentation) או/וגם להקניית מאפיינים אורגנולפטיים למוצר.

3.19. מוצר דל לקטוז

מוצר חלב שתכולת הלקטוז בו אינה גדולה מ-1% (משקל לנפח).

3.20. מוצר נטול לקטוז

מוצר חלב שתכולת הלקטוז בו אינה גדולה מ-0.1% (משקל לנפח).

3.21. מזון

כהגדרתו בחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו.

4. מיון וכינוי

ממיינים ומכנים את המוצר כמפורט להלן:

4.1. לפי מיקרואורגניזמים אופייניים ותכולת השומן במוצר

4.1.1. לבן;

4.1.2. יוגורט;

4.1.3. שמנת חמוצה;

4.1.4. שמנת יוגורט / יוגורט שמנת;

4.1.5. קומיס;

4.1.6. קפיר.

4.2. לפי מקור החלב

4.2.1. חלב פרה;

4.2.2. חלב מיונקים אחרים (בציון שם היונק);

4.2.3. שילוב של סוגי חלב מיונקים שונים.

5. דרישות כלליות

- 5.1. חלב פרה גולמי יתאים לדרישות המפורטות בתקן הישראלי ת"י 55.
- 5.2. חלב גולמי מכבשים ועיזים יתאים לדרישות המפורטות בתקנון של מועצת החלב "תקנון בדבר איכות חלב צאן וקבלתו במחלבה", מהדורה 2018, על עדכוניו, בסעיפים הדנים בדרישות איכות החלב בלבד.
- 5.3. חומרי המוצא המשמשים להכנת המוצר יעברו תהליך פסטור (ראו נספח א) כתערובת אחודה לפני הוספת מחמצות. יעילות הפסטור (בדיקת פוספטזה) תיבדק בחלב או בתערובת חומרי המוצא לאחר הפסטור ולפני הוספת מחמצות. תוצאת הבדיקה לא תהיה גדולה מ-350 מיליחידות לליטר (miliunits per liter) או לפי הערך המעודכן כפי שמתפרסם במהדורה המעודכנת ביותר של PMO - Pasteurized Milk Ordinance.

6. רכיבים

חומרי המוצא והתוספות במוצר יהיו כמפורט להלן:

6.1 חומרי מוצא

- 6.1.1. חלב גולמי;
- 6.1.2. חלב כחוש, או חלב שהופחתה בו כמות השומן;
- 6.1.3. חלב מרוכז;
- 6.1.4. חלב משוחזר;
- 6.1.5. שומן חלב על כל צורותיו;
- 6.1.6. אבקת חלב;
- 6.1.7. חובצה (חלב חמאה) או אבקת חובצה (אבקת חלב חמאה);
- 6.1.8. חלבוני חלב על כל צורותיהם.

6.2 תוספות

- 6.2.1. מזון, כמוגדר בחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו.
- 6.2.2. המים במוצר יהיו באיכות מי שתייה לפחות לפי תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתיה ומתקני מי שתייה), התשע"ג-2013, על עדכוניהן או לפי המהדורה האחרונה של המסמך של ארגון הבריאות העולמי WHO (כרכים 1 ו-2) Guidelines for drinking-water quality.
- 6.2.3. רכיבי הפרי והירק או הרכיבים הצמחיים במוצר (כגון שקדים, אגוזים, פירות יבשים), לרבות הכנות פרי וירק (Fruit and Vegetables Preparations), יתאימו לרשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) על עדכוניה⁽²⁾.
- פטריות יתאימו לרשימת פטריות מאושרות כמזון (לרבות פטריות המותרות לתוספי תזונה בלבד) על עדכוניה⁽³⁾.
- אצות יתאימו לרשימת אצות מאושרות כמזון (לרבות אצות המותרות לתוספי תזונה בלבד) על עדכוניה⁽⁴⁾.
- 6.2.4. תוספי המזון במוצר יתאימו לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.

- 6.2.5. חומרי הטעם והריח במוצר יתאימו למסמך משרד הבריאות – הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח, התשע"ה-2015, על עדכוניו.
- 6.2.6. מותר שהוויטמינים או/ וגם המינרלים יוספו כתמיסה או כאבקה, וכילו נשאים או/וגם תוספי מזון בכמות נאותה להשגת מטרות טכנולוגיות כגון: הרחפה, ייצוב, מניעת חמצון, תסחיב כהגדרתו בתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן, או בכל דין אחר שיבוא במקומן.
- 6.2.7. חומרים מסייעי ייצור יהיו כמפורט בחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון) התשע"ו-2015, על עדכוניו. מחמצות ואנזימים ייחשבו בתקן זה כחומרים מסייעי ייצור.
- 6.2.8. למוצר המיוצר מחלב שמקורו אינו חלב פרה, מותר להוסיף מחמצת שמקורה בחלב פרה.
- 6.2.9. מותר להוסיף מים המשמשים לצורך המסת רכיבים. כמות המים תהיה הכמות הנדרשת לצורך ההמסה בלבד, לפי תנאי ייצור נאותים.

7. דרישות מיקרוביולוגיות

- 7.1. המוצר יכיל 10^6 cfu/gr לפחות חיידקי מחמצת אופייניים חיים. דרישה זו אינה חלה על מוצר שעבר טיפול תרמי לאחר החמצה.
- 7.2. אם סימון המזון כולל התייחסות לנוכחות מיקרואורגניזמים ספציפיים בשם (בין שהם נמנים עם המיקרואורגניזמים האופייניים הנדרשים לייצור המוצר ובין שהם מיקרואורגניזמים שהוספו למוצר במיוחד), יכיל המוצר 10^6 cfu/gr לפחות מאותו סוג מיקרואורגניזמים במשך חיי המדף שלו.
- 7.3. תכולת האנטרובקטריאצאה במוצר תהיה עד 100 cfu/gr.
- 7.4. במוצר לא ימצא עובש הנראה לעין.

8. סימון

- המוצרים יסומנו לפי התקן הישראלי ת"י 1145 בשינויים ובתוספות המפורטים להלן:
- 8.1. שם המוצר יסומן, בהתאם למינו, בכינויים המתאימים כמפורט לעיל בסעיף הדין במיון וכינוי (סעיף 4).
הערות:
 א. אין חובה לסמן את מקור החלב כאשר מקור החלב היחידי במוצר הוא חלב פרה.
 ב. אם המוצר אינו מכיל תוספות, אין צורך לסמן את המילים "ללא תוספות".
- 8.2. הרכיבים המפורטים בסעיפים 6.1.4-6.1.1 יסומנו במילים "חלב" (בתוספת מקור החלב).
 הרכיבים המפורטים בסעיפים 6.1.5-6.1.8 יסומנו במילים "רכיבי חלב".
- 8.3. אחוז השומן הכולל במוצר יסומן במילים "%... שומן" בסמוך לשם המזון, אולם לא בהכרח כחלק ממנו. אחוז השומן יסומן באותיות שגודלן לפחות 2/3 מגודל אותיות שם המזון ובאותו צד של האריזה שבו מסומן שם המזון.
- 8.4. למוצרים שבהם אחוז השומן הוא עד 0.5% מותר להוסיף את הכינוי "כחוש" בשם המזון או בסמוך אליו ולא בהכרח כחלק ממנו.

- 8.5. במוצרים עם תוספת מזון שבהם אין מגע ישיר בין המוצר לתוספת, יסומן אחוז השומן הכולל של המוצר עם התוספת.
- נוסף על הסימון שלעיל, אפשר להוסיף סימון נפרד של אחוז השומן במוצר וסימון נפרד של אחוז השומן בתוספת.
- גודל האותיות בסימונים הנפרדים שלעיל לא יהיה גדול מגודל האותיות של סימון אחוז השומן הכולל במוצר עם התוספת.
- 8.6. מותר להוסיף למוצר את הכינוי "דל לקטוז" או "נטול לקטוז", לפי העניין, בשם המזון או בסמוך אליו ולא בהכרח כחלק ממנו.
- 8.7. אין צורך לסמן את מסייעי הייצור ברשימת הרכיבים.
- 8.8. אין צורך לסמן את הנשאים ואת תוספי המזון שנלווים לוויטמינים, למינרלים, לאנזימים ולמחמצות ברשימת הרכיבים.
- 8.9. אם המוצר עבר טיפול תרמי לאחר החמצה ואינו נדרש לעמוד בדרישות סעיף 7.1, הוא יסומן במילים: "עבר טיפול תרמי", בסמוך לשם המזון ובאותו גודל אותיות ובאותו גופן, אולם לא בהכרח כחלק משם המזון.
- 8.10. אין לכלול את הכינויים המפורטים בסעיף 4.1 בשם של מוצר שתקן זה אינו חל עליו. למרות האמור לעיל, מותר לכלול כינויים אלה בשם של מוצר המכיל ברכיבו אחד או יותר מהמוצרים המפורטים בסעיף 4.1.
- 8.11. תכולת המוצר תסומן ביחידות מסה (גרם). נוסף על סימון התכולה ביחידות מסה אפשר להוסיף גם סימון ביחידות נפח (מ"ל, ליטר).
- 8.12. לצורך תקן זה, גם המכסה של המוצר יכול להיחשב כ"צד האריזה המיועד להיות גלוי לעין הצרכן בשעת הצגת המזון למכירה".

נספח א – תנאים לפסטור

(נורמטיבי)

תנאים מינימליים

התנאים המינימליים לפסטור יהיו כמפורט להלן:

63° צ' למשך 30 דקות (פסטור מנתי)

73° צ' למשך 16 שניות (פסטור רציף)

נספח ב – תנאים שווי ערך ותנאים מחמירים לפסטור

(למידע בלבד)

ב-1. תנאים שווי ערך לפסטור

תנאים שווי ערך לתנאים המינימליים הנקובים בנספח א לעיל, מפורטים בטבלה ב-1 שלהלן:

טבלה ב-1

זמן שהייה בטמפרטורת הפסטור (שניות)	טמפרטורת פסטור (צ'°)
1.0	89
0.5	90
0.1	94
0.05	96
0.01	100

ב-2. תנאים מחמירים לפסטור

מותר לפסטור בתנאים מחמירים מהתנאים המינימליים לפסטור (הנקובים בנספח א שלעיל) או מהתנאים שווי הערך להם (הנקובים בסעיף ב-1 שלעיל).

הערה:

תנאים מחמירים לפסטור הם תנאים שלפחות אחד מהם (טמפרטורת הפסטור או זמן שהייה בטמפרטורת הפסטור) גבוה מהתנאי המינימלי הנקוב בנספח א שלעיל או מהתנאי שווה הערך הנקוב בסעיף ב-1 שלעיל.