

ת"י 991
ינואר 1978

פלפל מתוק מוקפא
Frozen sweet pepper
Poivrons doux surgelés
Перец сладкий мороженный

ת ק ו
י ש ר א ל י

תקנים ישראליים המוזכרים בתקן זה:
ת"י 877 – פירות וירקות מוקפאים: כללי

פרק א' – כללי

101. חלולות התקן
תקן זה חל על פלפל מתוק חתוך ומוקפא. להלן: „המוצר“.
102. חלולות התקן הישראלי ת"י 877
נוסף לדרישות, המפורטות בתקן זה, יתאים המוצר לדרישות שבסעיפים הנקובים להלן של התקן הישראלי ת"י 877:
- סעיף 102 – הגדרות;
סעיף 106 – אחסון, הובלה שיווק;
סעיף 107 – אריזה;
סעיף 108 – סימון (ראה גם סעיף 107 של תקן זה);
סעיף 109 – דגימה;
סעיף 110 – התאמה לתקן;
סעיף 201 – דרישות כלליות (ראה גם סעיף 201 של תקן זה):
סעיף 207 – טמפרטורת המוצר;
סעיף 208 – משקל נקי;
סעיף 209 – דרישות מיקרוביולוגיות;
סעיף 306 – בדיקת הטמפרטורה;
סעיף 307 – בדיקת המשקל הנקי;
סעיף 401 – הוראות כלליות;
סעיף 402 – ספירה כללית של מקירואורגניסמים אאירוביים;
סעיף 403 – ספירת החיידקים מקבוצת הקוליפורם;
סעיף 404 – ספירת החיידקים מקבוצת האנטרוקוקים;
סעיף 405 – ספירת החיידקים מקבוצת סטאפילוקוקוס אוראוס ומבחן מאשר פעילות קואגולאז;
סעיף 406 – בדיקת הימצאות סלמונלה;
103. חומר מוצא
תכונותיו של הפלפל המיועד להקפאה, יהיו אופייניות לזן שנבחר להקפאה. הפלפל יהיה בשל, עסיסי ונטול חלקי צמת. הפלפל יבורר, ינוקה ויירחץ היטב במי שתייה, המתאימים לדרישות משרד הבריאות. לפני העיבוד יורחק מהפלפל בית הזרע והעוקץ.
104. תוספות
אין להוסיף חומר כלשהו לפלפל המיועד להקפאה או לפלפל המוקפא.
105. מיון
הפלפל המוקפא ימוין בהתאם לצבעו. כלהלן:
105.1 – פלפל מתוק אדום;
105.2 – פלפל מתוק ירוק;
105.3 – פלפל מתוק בצבע מעורב.
106. סיווג
מסווגים את הפלפל המוקפא בהתאם לאיכותו, כלהלן:
106.1 – סוג מעולה;
106.2 – סוג רגיל.
107. סימון
נוסף לסימון לפי סעיף 108 של התקן הישראלי ת"י 877 יסומן הפלפל המוקפא גם בסימנים אלה:
107.1 – שם המוצר לפי סעיף 105;
107.2 – מותר לציין מוצר ממין 105.1 ו-105.2 במלים „סוג מעולה“, רק אם המוצר מתאים לדרישות הסוג המעולה, המפורטות בסעיפים 202, 203, 204.
ציון המלים „סוג רגיל“ אינו חובה.

כל הזכויות שמורות. אין לצלם תקנים ישראליים או קטעים מהם, בשיטה כלשהי, ללא רשות בכתב מאת מכון התקנים הישראלי.

Copyright. No part of an Israel Standard may be reproduced in any form, without the prior permission in writing of S I I

משרד הכלכלה מינהל תקנים 01.04.2021 תקן זה נועד לשימוש אישי בלבד. אין לצלם להעתיק, להפיץ או לשכפל בכל דרך שהיא. כל הזכויות שמורות למכון התקנים הישראלי.

פרק ב' — דרישות

201. דרישות כלליות
 בנוסף לדרישות סעיף 201 של החקן הישראלי ת"י 877, חלות דרישות אלה:
 צבע המוצר מהמינים: 105.1 ו-105.2 יהיה אחיד — אדום או ירוק ואופייני לזן. אם צבע המוצר מעורב, יהיה צבעו בין אדום לירוק.
 הפלפל יהיה בשרני, לא ייטה להתפורר ויהיה בדרגת הבשלה מתאימה. טעמו וריחו של המוצר יהיו אופייניים לזן. לא יהיו בו ריח או טעם זרים ולא יימצאו בו חלקי צמח כלשהם.

202. אחידות יחידות המוצר

מרוצע אופייני — יחידה המייצגת את גודל המרוצע השכיח באריזה הנבדקת. הצלע הארוכה ביותר של כל יחידה

203. פגמים

בבדיקה לפי סעיף 303, לא תעלה סבולת הפגמים, על הנקוב בטבלה 1.

טבלה 1

סבולת הפגמים (מספר יחידות, מקס')		תיאור הפגם
סוג מעולה	סוג רגיל	
4	8	203.1 — פגמים חמורים — א. מספר יחידות שנפגעו כתוצאה מנזקי מחלות, חרקים, ריקבון וכתמי צבע לא אופייניים (כגון מכת־שמש)
0	1	203.2 — פגמים קלים — א. מספר יחידות בעלות עוקץ, חלקי גבעול חופשי, עלים או חלקיהם ב. מספר זרעים חופשיים ג. מספר יחידות בעלות פגיעות מכניות בשל לחיצה, קריעה או ריסוק ד. מספר יחידות בעלות כתמים ששטחם הכולל על פני היחידה עולה על שטח עיגול שקוטרו 3 מ"מ
4	7	
7	15	
7	15	מספר כולל של היחידות הפגומות קל

204. צבע
 הדרישה חלה רק על מוצר מהמינים 105.1 או 105.2.
 בבדיקה לפי סעיף 304, יהיה לפלפל האדום צבע אדום האופייני לזן המוקפא; לפלפל הירוק יהיה צבע ירוק האופייני לזן המוקפא.

הסבולת (באחוזים למאה במשקל) להימצאות פלפל מצבע שונה מהמוצהר תהיה כלהלן:
 — סוג מעולה — 1%
 — סוג רגיל — 2.5%

פרק ג' — שיטות בדיקה

301. הפשרת הדוגמה
 לפני עריכת הבדיקות, המתוארות בסעיפים 302, 303 ו-304 שלחלן, מפשירים את דוגמת הבדיקה, שניטלה לפי סעיף 109 בתקן הישראלי ת"י 877, כך:
 מכניסים את דוגמת הבדיקה לשקית פלסטיק לא חדירה למים, ומכניסים את השקית לאמבט של מי ברז זורמים, שהטמפרטורה שלהם 15°—25° צ'. משהים את השקית במים עד להפשרה מלאה של הדוגמה.

לאחר ההפשרה שוקלים 250 ג', כלהלן:
 אם משקל האריזה המקורית קטן מ-250 ג', מערבבים את תוכן האריזות, המהוות את דוגמת הבדיקה, שניטלה לפי סעיף 109 של התקן 877, עד שמגיעים ל-250 ג'. מעבירים את הדוגמה הזאת לנפה מספר 8 ומנקזים במשך 2 דקות; מפזרים את הפלפל המופשר על פני מגש שטוח בשכבה דקה ואחידה ככל האפשר.

משרד הכלכלה מינה תקנה 01.04.2021. תקן זה נועד לשימוש אישי בלבד. אין לצלם להעתיק, להפיץ או לשכפל בכל דרך שהיא. כל הזכויות שמורות למכון התקנים הישראלי.

302. בדיוקת אחידות יחידות המוצר
 כדי לקבוע את המרוצע האופייני, נוטלים באקראי מתוך
 הדוגמה של 250 ג', 20 יחידות ומודדים את שתי הצלעות
 של כל יחידה ויחידה, בדיוק של 1 מ"מ.
 מחשבים את הממוצע האריתמטי של 40 המדידות והוא יהיה
 אורך הצלע האופיינית (הנחשבת כרוחב המרוצע).

303. בדיוקת הפגמים בפלפל
 בוחנים חזותית אם הפלפל פגום בפגמים, המפורטים

בטבלה 1 וסופרים את היחידות הפגומות.
 304. בדיוקת הצבע
 בוחנים חזותית, אם צבע הפלפל אחיד ומתאים למוצהר.
 מפרידים את יחידות הפלפל, שצבעו שונה מהמוצהר, שוקלים
 ומחשבים באחוזים למאה במשקל.

בהכנת תקן זה השתתפו נציגי:

— ז' סמיש	איגוד הצרכנים בישראל
— מ' טישל, ע' קורלנדר	המרכז למחקר תעשייתי
— ש' ברקוביץ	התאחדות התעשיינים
— י' קוסלמן	הסכנין, מכון טכנולוגי לישראל
— א' ורטהיימר	חברת העובדים
— י' קנר	מינהל המחקר החקלאי
— ש' גרובר	מכון התקנים הישראלי
— מ' מצקור	משרד הבריאות, מעבדה
— ק' בגית	משרד הבריאות, שירות המזון
— י' מלמד, א' בריסימון	צבא הגנה לישראל
— ל' וולמן, ר' שרון	משרד התעשייה, המסחר והתיירות
— ג' פולווילר	שקם

ל' וולמן וע' קורלנדר היו יושבי ראש ועדת התקינה

פ' קלימר היתה רכזת ועדת התקינה

כל המייצר מצרכים המתאימים לדרישות תקן זה, רשאי
 לפי היתר מאת מכון התקנים הישראלי, לסמנם בתויתקן:



יצרן המסמן בתו זה את מוצריו מצויר בכך, שהם
 מתאימים לדרישות התקנים הישראליים החלים עליהם.
 היתר לסימון בתויתקן מותנה בקיום השגחת המכון על הייצור.

התקנים הישראליים עומדים לבדיקה מזמן לזמן, כדי להתאימם להתקדמות הטכניקה והתעשייה.
 הצעות לשינויים יש לשלוח לפי כתובת מכון התקנים הישראלי.