

March 2021

מרס 2021

ICS CODE: 67.180.10

**ממרחים מתוקים על בסיס שומני:
ממרחים, למעט חמאה בוטנים**

Sweet fat-based spreads: Spreads other than peanut butter

אסור זה גויא הצעת אפלה

תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 50507 - ממרחים מתוקים על בסיס שומני, בהרכב זה: אסף בן יعيش, טליה בן שלמה, ענת גולדשטיין, לriseה גופשטיין, הדר חכון, נעים מונצ'ר (יו"ר)

כמו כן תרמו להכנת התקן: טל גולן, יעל עמר, דנה שר.

תקן זה אושר על ידי הוועדה הטכנית 505 – שוקולד, קקאו, חלווה ודברי מתיקה, בהרכב זה:

- איגוד לשכות המסחר
- טל גולן, גליה מקיבל
- פרח רותם
- המועצה הישראלית לצרכנות
- אביב חן-פרץ, דוד פופקן (יו"ר), חיים פלאג'י
- התאחדות התעשיינים בישראל
- משרד הבריאות
- לriseה גופשטיין, עינת חלבה
- רשות ההסתדרות לצרכנות
- שי בסון, דפנה הר-אבן

בתקן זה, שאושר על ידי הוועדה הטכנית שלעיל, נערכו תיקונים שאושרו על ידי הוועדה הטכנית 5505 –

- שוקולד, קקאו, חלווה ודברי מתיקה, בהרכב זה:
- איגוד לשכות המסחר
- Tammy Yizhaki, גליה מקיבל
- Rina Bransboorg
- המועצה הישראלית לצרכנות
- בית>Ban-hadas, יואב מלאך
- התאחדות התעשיינים בישראל
- נתן זיטנברג, אבי סלקמן
- מהנדסים/אדריכלים/טכנולוגים
- מינה פניאשטיין
- משרד הבריאות - מעבדות לבראות הציבור
- מרטין סינר (יו"ר)
- משרד הבריאות - שירות המזון הארץ
- שי בסון
- רשות ההסתדרות לצרכנות

אסנת שץ ריכזה את העבודה הכנת התקן.

הodata על רוחידה

תקן ישראלי זה, ת"י 760 חלק 2,

והתקן הישראלי, ת"י 760 חלק 1

באים במקום

התקן הישראלי, ת"י 760 מינואר 1998

גילון התקיקון מס' 1 מפברואר 2009

מילות מפתח:

מוצרי מזון, מרחים, פול', קקאו, שימושמין, שומשום, סומסום, טחינה, אגוזים, בוטנים, שקדים, תוספי מזון, בדיקות.

Descriptors:

food products, spreads, cocoa beans, sesame, nuts, peanuts, almonds, food additives, testing.

עדכניות התקן

התקנים הישראליים עומדים לבדיקה בזמן לזמן, ולפחות אחת לחמש שנים, כדי להתאים להתקפות המדע והטכנולוגיה.

המשתמשים בתקנים יודאו שבידיהם המהדורות המעודכנות של התקן על גילונות התקיקון שלו.

מסמך המתפרסם ברשומות כגילון תיקון, יכול להיות גילון תיקון נפרד או תיקון המשולב בתקן.

תוקף התקן

תקן ישראלי על עדכוני נכנס לתקוף החל ממועד פרסוםו ברשומות.

יש לבדוק אם המסמכר רשמי או אם חלקיים ממנו רשמי. תקן רשמי או גילון תיקון רשמי (במלואם או בחלקו) נכנסים לתקוף

60 יום מפרסום ההודעה ברשומות, אלא אם בהודעה נקבע מועד מאוחר יותר לכינסה לתקוף.

סימון בתו התקן



כל המיצר מוצר, המתאים לדרישות התקנים הישראליים החלים עליו,

ראשי,

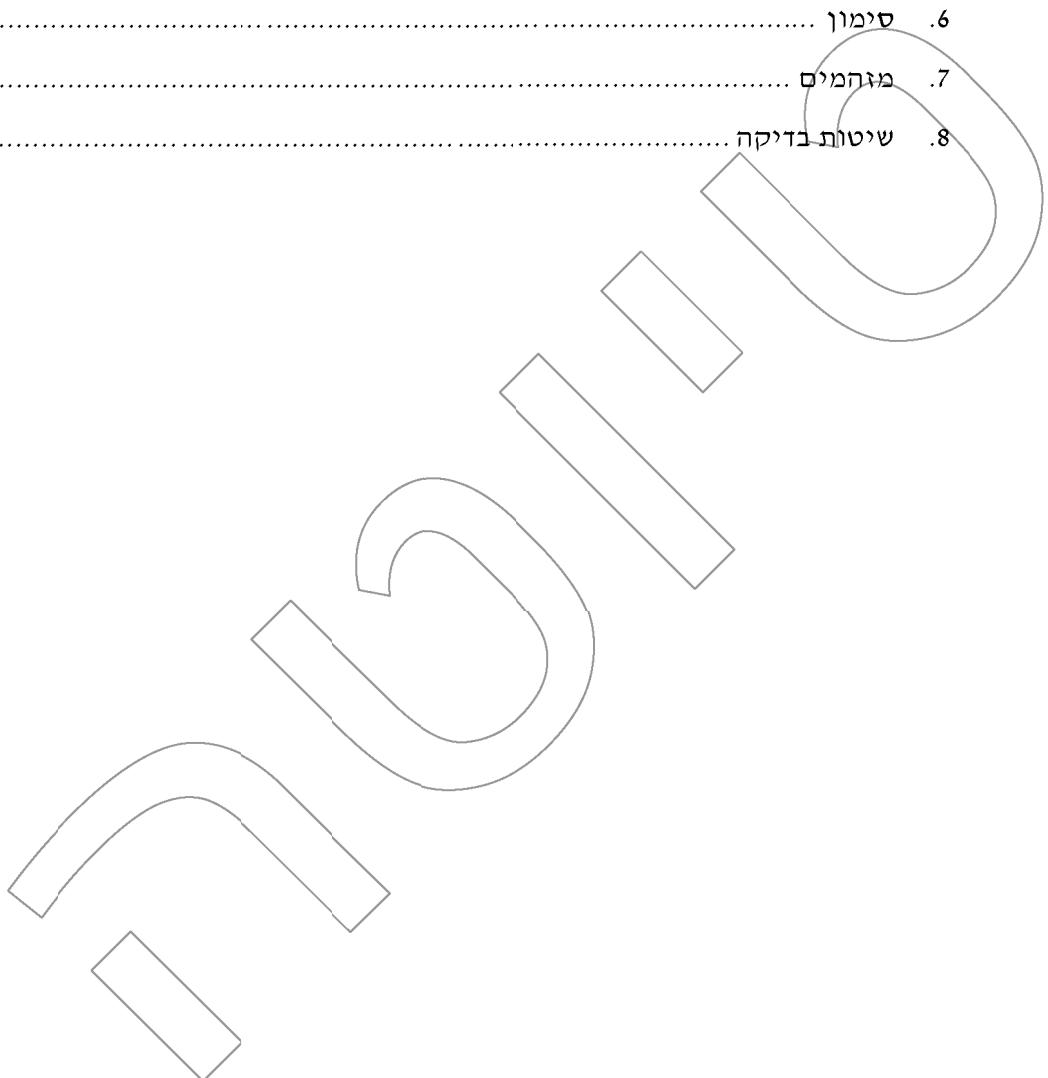
לפי היתר ממכוון התקנים הישראלי, לסמן בתו התקן:

זכויות יוצרים

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

תוכן העניינים

1	קדמה
1	1. חלות התקן
1	2. אזכורים נורמטיביים
2	3. מונחים והגדרות
3	4. הרכב המוצר
4	5. דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות
5	6. סימון
5	7. מזחמים
6	8. שיטות-בדיקה



הקדמה

תקן זה הוא חלק מסדרת תקנים הchlים על ממרחים מתוקים על בסיס שומני. חלקו הסדרה הם אלה:

ת"י 760 חלק 1 - ממרחים מתוקים על בסיס שומני: חמאה בוטנים
ת"י 760 חלק 2 - ממרחים מתוקים על בסיס שומני: ממרחים, למעט חמאה בוטנים

תקן ישראלי זה, יחד עם התקן הישראלי ת"י 760 חלק 1, בא במקומ התקן הישראלי ת"י 760 מינואר 1998 לרבות גילון התקון מס' 1 מפברואר 2009.

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

- נוספה קטgorיה של מוצרים: "מרח בטעם ז";

- עודכן סעיף הרכיבים;

- הורחבו הדרישות המיקרוביולוגיות.

לשם השוואה מהדורתה בין מהדורות יש לעיין בנוסח המלא שלהן.

1. חלות התקן

תקן זה חל על ממרחים מתוקים על בסיס שומני מהמינים המפורטים בטבלה 1 (להלן: המוצר).
הערה:

תקן זה אינו חל על חמאה בוטנים. על חמאה בוטנים חל התקן הישראלי ת"י 760 חלק 1.

2. אזכורים נורמטיביים

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

תקנים ישראליים

ת"י 885 חלק 1⁽¹⁾ - מיקרוביולוגיה של מזון אדם ומזון בעלי חיים: שיטות בדיקה – כללי

ת"י 885 חלק 20⁽¹⁾ - שיטות בדיקה מיקרוביולוגיות למוצר מזון: כללי

ת"י 1145 - סימון מזון ארוז מראש

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

חוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכונו

תקנות בריאות הציבור (מזון) (שירותי חומרי-הדברה), התשנ"א-1991, על עדכונו

תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיוקוטקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכונו

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

מסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתקנות כבודת ובדיל במזון מיום 01.05.2016, על עדכונו

מסמך משרד הבריאות, שירות בריאות הציבור, שירות המזון הארץ: קווים מנחים לרמה מרבית של דיווקסינים ותרוכובות PCBs במזון בישראל, מיום 22.03.2016, על עדכונו

מסמך משרד הבריאות, שירות בריאות הציבור, שירות המזון הארץ: הנחיה בנושא רמות מותרונות של

תרוכובות (PAHs, Polycyclic Aromatic Hydrocarbons) מיום 27.03.2016, על עדכונו

מסמך משרד הבריאות – שירות המזון הארץ – הנחיה לחומרי טעם וריח – התשע"ה-2015, על עדכונו

⁽¹⁾ התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1 נמצא ברויזיה; במקומו יבוא התקן הישראלי ת"י 885 חלק 20.

מנסככים זרים

AOAC Official Method 980.13 - Fructose, Glucose, Lactose, Maltose, and Sucrose in Milk Chorolate - Liquid Chromatographic Method

AOAC Official Method 931.05 - Cacao Mass (Fat-Free) of Chocolate liquor, AOAC - Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL, 19th edition, 2012

AOAC Official Method 939.02 - Protein (milk) in Milk Chocolate Kjeldahl Method, AOAC - Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL, 19th edition, 2012

AOAC Official Method 950.48 - Protein (crude) in Nuts and Nut Products. Improved Kjeldahl Method, AOAC – Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL, 19th edition, 2012

IOCCC 17:1973 - Determination of Milk Protein in Chocolates (AOAC Method) and Addendum (formerly 6b/1973)

REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL
of 25 October 2011

on the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004

3. מונחים והגדרות

מונחים והגדרות אלה כוחם יפה בתקן זה:

3.1. אגוזים⁽²⁾

אגוזים, לרבות שקדמים (*Corylus avellana*), אגוזי לוז (*Amygdalus communis*), אגוזי מלך (*Juglans regia*), אגוזי פקאן (*Carya illinoiensis* (Wangenh.) K. Koch), אגוזי קשיוי (*Anacardium occidentale*), אגוזי ברזיל (*Bertholletia excelsa*), אגוזי פיסטוק (*Pistacia vera*), ומעט בוטנים (*Macadamia ternifolia*)⁽⁴⁾, (*peanuts*)⁽³⁾ אגוזי מקדמיה או אגוזי קוועינסלנד (או אגוזי אדמה).

3.2. ממраח אגוזים

ממראח המכיל סוכרים, שמנים צמחיים ואגוזים (ראו הגדרה 3.1), בתוספת אפשרות של חומרים אחרים.

3.3. ממראח בוטניים (או: ממראח אגוזי אדמה)⁽³⁾

ממראח המכיל סוכרים, שמנים צמחיים ובוטנים (אגוזי אדמה), בתוספת אפשרות של חומרים אחרים.

⁽²⁾ הרשימה מבוססת על נספח 2 בתקווה האירופית מס' 1169/2011.

⁽³⁾ השם המקובל בעברית הוא "בוטנים", ויסודה בטעות; השם הנכון הוא "אגוזי אדמה".

⁽⁴⁾ בוגע לבוטנים – ראו הגדרה 3.3.

3.4. ממרח חלב

ממרח המכיל סוכרים, שמנים צמחיים ואבקט חלב, בתוספת אפשרית של חומרים אחרים.

3.5. ממרח חלבה

ממרח המכיל סוכרים, טחינה ושמן צמחיים, בתוספת אפשרית של חומרים אחרים.

3.6. ממרח קקאו

ממרח המכיל סוכרים, שמנים צמחיים ואבקט קקאו, בתוספת אפשרית של חומרים אחרים.

3.7. ממרח X

ממרח המכיל סוכרים, שמנים צמחיים ורכיבי מזון נוספים, כאשר X מתאר את המוצר⁽⁵⁾ לפי רכיב המזון הנוסף, ובתוספת אפשרית של חומרים אחרים.

3.8. ממרח בטעם Y

ממרח המכיל סוכרים, שמנים צמחיים וחומרי טעם וריח אופייניים (כאשר Y מתאר את הטעם), בתוספת אפשרית של חומרים אחרים.

4. הרכוב המוצר

4.1. דרישות כלליות

- הריח והטעם של המוצר יהיו אופייניים לרכיביו.

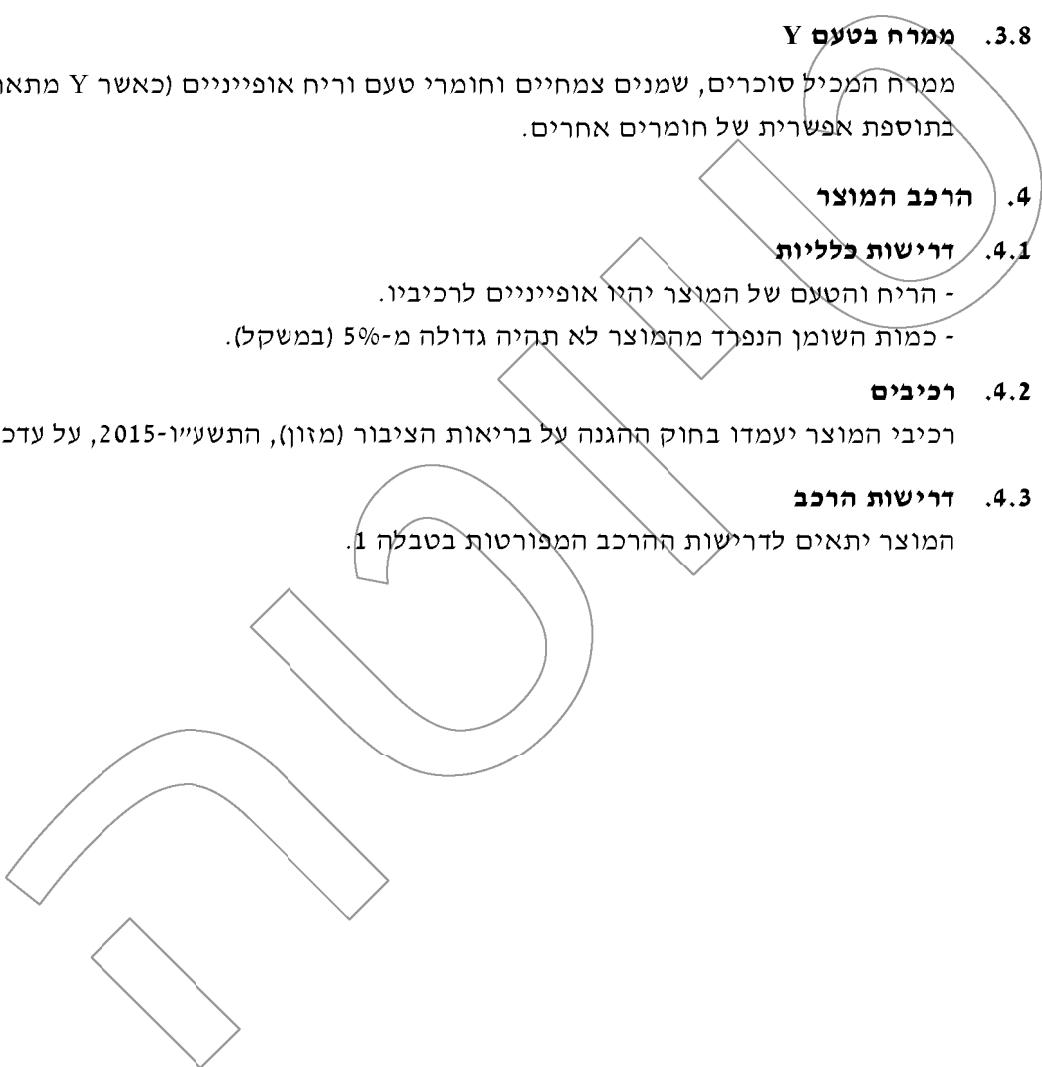
- כמות השומן הנפרד מהמוצר לא תהיה גדולה מ-5% (במשקל).

4.2. רכיבים

רכיבי המוצר יעדמו בחוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכונו.

4.3. דרישות הרכוב

המוצר יתאים לדרישות ההרכוב המפורטות בטבלה 1.



⁽⁵⁾ בכפוף לדרישה של התקן הישראלי ת"י 1145, שם המוצר יתאר תיאור נכון לנוכח שאינו מטעה.

טבלה 1 – דרישות הרכב לממרחים מתוקים על בסיס שומני

תכולת הרכב האופייני, מינ' (א)						שם המוצר
מוצקי חלב חסרי שומן	בוטנים (אגוזי אדמה)	אגוזים (למעט אגוזי אדמה)	טחינה/ שומשות	מוצקי קקאו חסרי שומן	תכולת סוכרים, מקס'	
-	-	10%	-	-	57%	ממרח אגוזים
-	40%	-	-	-	57%	ממרח בוטנים (ממרח אגוזי אדמה)
10%	-	-	-	-	57%	ממרח חלב
-	-	-	40%	-	45%	ממרח חלבה
-	-	-	-	5%	57%	ממרח קקאו
-	-	-	-	-	57%	ממרח X
-	-	-	-	-	57%	ממרח טעם Y
-	-	-	-	-	57%	ממרח המורכב מפזות נפרדות של שני מיני ממרחים או יותר
הערה לטבלה:						(א) הסימן (-) פירשו: אי-דרישה.

4.4. **תוספי מזון**

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

4.5. **חומר טעם וריח**

חומר הטעם והריח במוצר יהיו לפי מסמך משרד הבריאות – הנקודות שירות המזון הארצי – חומר טעם וריח – התשע"ה-2015, על עדכוניהן.

5. **דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות**

בבדיקה המוצר בשיטות הבדיקה המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה 2, המוצר יתאים לדרישות המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה.

טבלה 2 – דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות

שיטת הבדיקה לפוי	דרישות דגימה ובדיקה				ספרית או קביעת הימצאות של מיקרוORGANIZMIM	מספר סידורי		
	תוכנית דגימה		ערבי גבול					
	n ^(א)	c ^(א)	M ^(א)	m ^(א)				
התקן הישראלי ת"י 885 חלק 20	5	0	1.0×10^2		אנטרובקטרייצאה	(1)		
התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1	5	2	עד 1.0×10^3	עד 1.0×10^2	ספרות עובשים	(2)		
	5	0	שלילי ב-25 ג'		הימצאות חיידי סלמונייה	(3)		

הערה לטבלה:

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

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

6. סימון

המוצר יסומן כמפורט בטקן הישראלי ת"י 1145, בשינויים ובתוספות המפורטים להלן:

- שם המוצר יסומן לפי העניין, כאמור בטבלה 1.
- מוצר המוצר עם אגוזים כלשהם, למעט אגוזי אדמה, יסומן בכינוי "ממרח אגוזים" או בכינוי "ממרח..." בצדן מן האגוז, ובתערובת אגוזים – בצדן מיני האגוזים לפי סדר תcolaה יורדי, בלבד שכל מין אגוז המצוין בכינוי המוצר מהוות לפחות 30% מהתערובת האגוזים.
- ממרח המורכב מפוזות נפרדות של שני מיני ממරחים או יותר, יסומן בכינוי "ממרח... וממרח..." בצדן מיני הממרחים שהוא מורכב מהם.

7. מזמינים

- 7.1.** התcolaה המרבית של מתקנות לבדות במוצר תואם למסמך משרד הבריאות – קווים מוחים לכמות מרבית של מתקנות לבדות ובדיל במזון, מיום 20.05.2016, על עדכונו.
- 7.2.** התcolaה המרבית של שARIOT חומרិ הדברា במוֹצָר תואם לתקנות בריאות הציבור (מזון) (שARIOT חומרិ הדברា), התשנ"א-1991, על עדכונו.
- 7.3.** התcolaה המרבית של MIKOTOKSINIIM במוצר תואם לתקנות בריאות הציבור (מזון) (MIKOTOKSINIIM במזון), התשנ"ו-1996, על עדכונו.
- 7.4.** הרמה המרבית של דיווקסינים ותרוכבות PCBs במוצר תואם למסמך משרד הבריאות – קווים מוחים לרמה מרבית של דיווקסינים ותרוכבות PCBs במזון בישראל, מיום 22/03/2016, על עדכונו.

7.5. הרמה המותרת של תרכובות של Hydrocarbons Aromatic Polycyclic (PAH's),Hydrocarbons Aromatic Polycyclic (PAH's) ממסמך משרד הבריאות – הנחיה בנושא רמות מותרות של תרכובות (PAH's), מיום 27/03/2016, על עדכונו.

8. שיטות בדיקה

ניתן לבדוק בשיטות המפורטות להלן, או בכל שיטה תקפה אחרת. במקרה של חילוקי דעת, השיטה המובאת בתקן זה היא הקובעת.

8.1. תכולת סוכרים

בודקים את תכולת הסוכרים במוצר בשיטת הבדיקה בשיטת הבדיקה AOAC 980.13.

8.2. בדיקת הפרדת שמן

מביאים את יחידת הארזיה המכילה את המיצר לטמפרטורה 25°C בקרוב ושוקלים אותו. מרחיקים בשפייה את השמן שנפרד ושוקלים פעם נוספת. ההפרש בין שתי השקילות מוגדר ככמות השמן שנפרד מה מוצר.

8.3. בדיקת תכולת הריביב האופייני

8.3.1. בדיקת תכולת מוצקי קקאו חסרי שומן

בודקים את תכולת מוצקי קקאו חסרי השומן במוצר בשיטת הבדיקה AOAC 931.05.

8.3.2. בדיקת תכולת התחינה

בודקים את תכולת התחינה במוצר בשיטה מנהלית.

8.3.3. בדיקת תכולת הבוטנים (אגוזי האדמה)

בודקים את תכולת הבוטנים (אגוזי האדמה) במוצר בשיטה מנהלית.

8.3.4. בדיקת תכולת האגוזים (למעט אגוזי אדמה)

בודקים את תכולת האגוזים במוצר בשיטה מנהלית.

8.3.5. בדיקת תכולת מוצקי חלב חסרי שומן

בודקים את תכולת מוצקי החלב חסרי השומן במוצר בשיטת הבדיקה המפורטת במסמך IOCCC 17-1973 או בשיטת הבדיקה AOAC 939.02.