

## מוצרי עגבניות משומרות

Preserved tomato products

מסמך זה הוא הצעה בלבד

תקן זה הוכן ואושר על ידי הוועדה הטכנית 5504 - שימורי פירות וירקות, בהרכב זה:

- |                                      |                                |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| איגוד לשכות המסחר                    | - שירין אלבק, איתן גרנות       |
| המועצה הישראלית לצרכנות              | - איתן סלע                     |
| התאחדות התעשיינים בישראל             | - צביה בן אהרון, שמוליק גלמידי |
| מהנדסים/אדריכלים/טכנולוגים           | - נתן ויטנברג, בלה לביטין      |
| מינוי אישי - רשות מדינה              | - אנסטסיה גולברג               |
| משרד הבריאות - מעבדות לבריאות הציבור | - נועה טיימן-ירדן              |
| משרד הבריאות - שירות המזון           | - טטיאנה פיידר                 |
| רשות ההסתדרות לצרכנות                | - דפנה הר-אבן (סגנית יו"ר)     |

הדר קיסר ואסנת חאג' עלי ריכזו את עבודת הכנת התקן.

טיוטה

<p><b>הודעה על רויזיה</b> תקן ישראלי זה בא במקום התקן הישראלי ת"י 730 מאוגוסט 2019</p>	<p><b>הודעה על מידת התאמת התקן הישראלי לתקנים או למסמכים זרים</b> תקן ישראלי זה, למעט השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בו, זהה לתקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius CODEX STAN 13-1981 Adopted in 1981. Revised in 2007. Amended in 2013, 2017</p>
--	---

**מילות מפתח:**

מזון משומר, עגבניות, אנליזות ובדיקות של מזון, תוספי מזון, מזהמים, היגיינה, סימון, תיווי.

**Descriptors:**

canned food, tomatoes, food testing and analysis, food additives, contaminants, hygiene, labelling.

**עדכניות התקן**

התקנים הישראליים עומדים לבדיקה מזמן לזמן, ולפחות אחת לחמש שנים, כדי להתאימם 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 עדכוני 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 התקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius :  
CODEX STAN 13-1981. Adopted in 1981. Revised in 2007. Amended in 2013, 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.
- מהדורה זו של התקן הישראלי באה במקום מהדורת התקן הישראלי ת"י 730 מאוגוסט 2019 שאימצה את התקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius :  
CODEX STAN 13-1981, Revision 2007, Amendment 2013 בשינויים ובתוספות לאומיים.
- ההבדלים העיקריים בין מהדורה זו של התקן הישראלי לבין מהדורתו הקודמת הם אלה :
- ההפניה לתקן הקודקס (CODEX STAN 247-2005) The general standard for fruit juices and nectars הוחלפה בהפניה לתקן הישראלי ת"י 52 מיצי פירות ותרכיזיהם.
  - בסעיף 3.2.2 Size or Wholeness הוספה הערה בנושא חישוב משקל המוצר לאחר הסינון.
  - בסעיף 3.2.3 Defects and Allowances הוספה הבהרה לסבולת הפגמים בדוגמות שמשקלן שונה מ-1 ק"ג.
  - ההפניות לתקני הקודקס בנושא ייצור מזון והיגיינה של מזון, הוחלפו בהפניה לחוק ההגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו.
  - בסעיף 7.1.4 Minimum Drained Weight שונתה הדרישה למשקל המוצר לאחר הסינון.
- לשם השוואה מדוקדקת בין המהדורות יש לעיין בנוסח המלא שלהן.

## חלות התקן (תרגום סעיף 1 של התקן הבין-לאומי בשינויים ובתוספות לאומיים) הערה :

השינויים והתוספות הלאומיים בסעיף זה מובאים בגופן שונה.

תקן זה חל על המוצרים המוגדרים בפרק 2 שלהלן, המיועדים לצריכה ישירה לרבות למטרות הסעדה או למטרות אריזה מחדש אם נדרש. תקן זה חל גם על מוצרים המיועדים לעיבוד נוסף. נוסף על דרישות תקן זה, חלות על המוצרים דרישות התקן הישראלי ת"י 143.

תקן זה אינו חל על עגבניות מיובשות, ואינו חל על מוצרי עגבניות משומרות המכילים ירקות אחרים, כגון פלפל ובצל, בכמויות המשנות בצורה מהותית את הטעם (flavor, taste) של רכיב העגבנייה או את הארומה שלו. תקן זה אינו חל על מוצרי עגבניות כבושות או מוחמצות; על מוצרים אלה חל התקן הישראלי ת"י 58. תקן זה אינו חל על מיץ עגבניות מרוכז; על מוצר זה חל התקן הישראלי ת"י 41. תקן זה אינו חל על מיץ עגבניות; על מוצר זה חל התקן הישראלי ת"י 357. תקן זה אינו חל על קטשופ; על מוצר זה חל התקן הישראלי ת"י 524. תקן זה אינו חל על רוטב עגבניות.

**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 41	-	תרכיזי עגבניות מעובדים
ת"י 52	-	מיצי פירות ותרכיזיהם
ת"י 143	-	שימורי פירות וירקות
ת"י 411	-	מלח למזון: נטרן כלורי
ת"י 1145	-	סימון מזון ארוז מראש
ת"י 1359	-	תבלינים מעורבים ואבקות או תערובות אחרות לתיבול מזון
ת"י 7212	-	סוכרים

**חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים**

הנחייה: ממסים למיצוי המשמשים בייצור מזון ורכיבי מזון – בתוקף מיום 1/06/2006, של משרד הבריאות, על עדכונה

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

קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון - מיום 01-05-2016, על עדכוניו

רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד), של משרד הבריאות,

מיום 20.04.2020, על עדכונה

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

תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, 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

**מסמכים זרים**

AOAC 945.90	-	Mould in Tomatoes (Canned) – Howard Mold Count
AOAC 965.41	-	Mould in Tomato products – Howard Mold Count
WHO – World Health organization	-	Guidelines for drinking-water quality, Volumes 1 & 2

**2. DESCRIPTION**

**2.1. Product definition**

- בסעיף המשנה (a), בשורה הראשונה, לאחר המילים "washed, ripened tomatoes" יוסף:

או מעגבניות ארוזות שעברו טיפול בחום

- בסעיף המשנה (c), לאחר המילים "in an appropriate manner" יוסף:

(גם כאשר המוצר מתקבל מעגבניות ארוזות שעברו טיפול בחום)

**2.2. Varietal type**

**2.2.2.** לאחר המילה "pear" יוסף:

תמר,

### 3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

#### 3.1 Composition

##### 3.1.2 Packing Media

(a) בהערת השוליים 1, המילים

"in the *General Standard for Fruit Juices and Nectars* (CODEX STAN 247-2005)"

אינן חלות, ובמקומן יחול:

בתקן הישראלי ת"י 52.

##### Tomato puree or Tomato concentrate (b)

סעיף המשנה (b) אינו חל, ובמקומו יחול:

תרכיזי עגבניות מעובדים או מחית עגבניות: לפי התקן הישראלי ת"י 41.

##### Water (d)

בסוף הסעיף יוסף:

המים יהיו באיכות מי שתייה לפחות, לפי תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתייה

ומתקני מי שתייה), התשע"ג-2013, על עדכוניהן או לפי המהדורה האחרונה של

Guidelines for drinking-water quality של ארגון הבריאות העולמי WHO (כרכים 1 ו-2).

##### 3.1.3 Other Permitted Ingredients

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

(a) תבלינים, עשבי תיבול ארומטיים (כגון עלי ריחן) ותמציות טבעיות שלהם ותיבול (seasoning),

למעט חומרי טעם וריח בטעם עגבניות. התבלינים יעמדו בדרישות התקן הישראלי ת"י 1359.

אם נעשה שימוש בתמציות של תבלינים, הן יעמדו בדרישות המסמך של משרד הבריאות - הנחייה:

ממסים למיצוי המשמשים בייצור מזון ורכיבי מזון - בתוקף מיום 1/06/2006, על עדכוניה.

אם נעשה שימוש בצמחים, הם יעמדו בדרישות רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים

לתוספי תזונה בלבד), של משרד הבריאות, מיום 20.04.2020, על עדכוניה.

(b) מלח העומד בדרישות התקן הישראלי ת"י 411.

(c) אם נעשה שימוש בחומרים מחמיצים, אפשר להוסיף סוכרים העומדים בדרישות התקן הישראלי

ת"י 7212, בתוספת סימון מתאים.

#### 3.2 Quality criteria

##### 3.2.2 Size or Wholeness

בסוף הסעיף יוסף:

הערה:

המשקל לאחר סינון מחושב באחוזים מהמשקל הנקי של המוצר.

##### 3.2.3 Defects and Allowances

בסוף הסעיף יוסף:

בדוגמות שמשקלן שונה מ-1 ק"ג, ושנבדקות לפי תוכנית הדגימה המפורטת בתקן הישראלי ת"י 143,

סבולת הפגמים תהיה באותו היחס של ערכי הסף המפורטים בסעיפים שלהלן.

**Mold Count .3.2.3.3**

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:  
 בעגבניות שלמות ובעגבניות בלתי שלמות, למעט עגבניות מרוסקות, סופרים את העובשים כמפורט  
 בשיטת הבדיקה AOAC 945.90. בעגבניות מרוסקות סופרים את העובשים כמפורט בשיטת הבדיקה  
 AOAC 965.41.  
בשתי שיטות הבדיקה לא יהיו יותר מ-29% שדות ראייה חיוביים לעובש.

**Lot Acceptance .3.4**

בסעיף המשנה (a), בשורה השנייה לאחר המילים "With an AQL of 6.5", יוסף:  
 או לחלופין, מספר ה"מכלים פגומים" יתאים למפורט בתקן הישראלי ת"י 143.

**FOOD ADDITIVES .4**

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:  
 תוספי המזון במוצר יעמדו בדרישות תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001,  
 על עדכוניהן.

**CONTAMINANTS .5**

הכתוב בסעיף, לרבות סעיפי המשנה שלו, אינו חל, ובמקומו יחול:

**5.1 כללי**

בקביעת ערכי הסף המרביים לכל המזהמים יובא בחשבון ערך כלל המוצקים המסיסים הטבעיים,  
 כאשר ערך הייחוס עבור פרי טרי יהיה 5.

**5.2 שאריות חומרי הדברה**

ריכוז שאריות חומרי הדברה במוצר יהיה לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה  
 במזון), התשנ"א-1991, על עדכוניהן.

**5.3 מתכות כבדות**

ריכוז המתכות הכבדות במוצר יהיה לפי מסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של  
 מתכות כבדות ובדיל במזון - מיום 01-05-2016, על עדכוניו.

**5.4 מיקוטוקסינים**

ריכוז המיקוטוקסינים במוצר יהיה לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון),  
 התשנ"ו-1996, על עדכוניהן.

**HYGIENE .6**

הכתוב בסעיף, לרבות סעיפי המשנה שלו, אינו חל, ובמקומו יחול:  
 המוצר יתאים לחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו.

**WEIGHTS AND MEASURES .7**

**Fill of container .7.1**

**Lot Acceptance .7.1.3**

בסוף הסעיף יוסף:  
 או לחלופין, מספר ה"מכלים פגומים" יתאים למפורט בתקן הישראלי ת"י 143.

**7.1.4 Minimum Drained Weight**

**7.1.4.1** בשורה הראשונה, הערך "50%" אינו חל, ובמקומו יחול הערך 54%

**8 LABELLING**

**8.1** הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

המוצרים יסומנו לפי התקן הישראלי ת"י 1145. נוסף על כך המוצרים יסומנו לפי דרישות סעיף 8 בתקן זה.

**8.2 Name of the product**

**8.2.1** הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

שם המוצר יהיה:

(א) "עגבניות מקולפות" או "עגבניות מקולפות שלמות", עבור מוצרים שצורת המוצר שלהם "שלמה", וקליפתם הוסרה;

(ב) "עגבניות", עבור צורות המוצר האחרות;

(ג) "עגבניות לא מקולפות", אם הקליפה לא הוסרה או אם הסבולות המפורטות בסעיף 2.3.5.1 אינן מתקיימות.

**8.3 Labelling of non-retail containers**

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

מוצרים שאינם מיועדים למכירה קמעונית יסומנו לפי התקן הישראלי ת"י 1145.

**9 METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING**

- בשורה הרביעית בטבלה, לאחר המילים "Mold count" יוספו המילים: בעגבניות מרוסקות.
- לאחר השורה הרביעית בטבלה תוסף השורה המפורטת להלן:

הדרישה	שיטת בדיקה	עיקרון	טיפוס
ספירת עובש בעגבניות שלמות ובעגבניות בלתי שלמות למעט עגבניות מרוסקות	AOAC 945.90	ספירת עובש לפי Howard	-

- בסוף הטבלה תוסף השורה המפורטת להלן:

הדרישה	שיטת בדיקה	עיקרון	טיפוס
דגימה לכושר השתמרות	דוגמים ובודקים לפי התקן הישראלי ת"י 143 (א)	הדגרה	-
<b>הערה לטבלה:</b>			
(א) אף על פי שבתקן הישראלי ת"י 143, בסעיף 301.1 (א) נכתב שאין להדגיר מוצרי עגבניות, לפי תקן ישראלי זה יש להדגיר מוצרי עגבניות.			



# CODEx ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS



Food and Agriculture  
Organization of  
the United Nations



World Health  
Organization

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## STANDARD FOR PRESERVED TOMATOES

**CODEx STAN 13-1981\***

Adopted in 1981. Revised in 2007. Amended in 2013, 2017.

\* Formerly CAC/RS 13-1969 Rev.1.

## 1 SCOPE

This Standard applies the products, as defined in Section 2 below, and offered for direct consumption, including for catering purposes or for repacking if required. This Standard also applies to the product when indicated as being intended for further processing. The Standard does not include dried tomatoes and preserved tomatoes containing other vegetables such as pepper and onions in quantities that materially alter the flavour, aroma and taste of the tomato component.

## 2 DESCRIPTION

### 2.1 Product definition

Preserved tomatoes is the product:

- (a) prepared from fresh, washed, ripened tomatoes, conforming to the characteristics of the fruit of *Lycopersicon/Lycopersicum esculentum* P. Mill, of red or reddish varieties which are clean and which are sound. The tomatoes shall have had the stems and calices removed and where necessary, the core;
- (b) packed with or without a suitable packing medium and seasoning ingredients appropriate to the product; and
- (c) processed by heat, in an appropriate manner, before or after being hermetically sealed in a container, so as to prevent spoilage.

### 2.2 Varietal type

Tomatoes of distinct varietal groups (cultivars Open Pollinated or hybrids) with respect to shape or other similar physical characteristics may be designated as:

**2.2.1 Round:** globular or semi-globular shape.

**2.2.2 Cylinder, Pear, Egg or Plum:** elongated shape.

### 2.3 Styles

Preserved tomatoes in these styles are prepared in whole or not whole form. The whole form normally is prepared with peel removed; if the peel is not removed, the style is considered additionally as "Unpeeled":

**2.3.1 Whole:** Tomatoes which keep their initial shape after processing.

**2.3.2 Unwhole (Pieces):** Tomatoes crushed or cut into sections whose shape may be irregular or regular.

For the not whole tomatoes the style should be better specified according with the type of grinding or cutting:

- (a) **Diced:** tomatoes cut into cubes;
- (b) **Sliced:** tomatoes cut perpendicularly to the longitudinal axis in rounds with a regular thickness;
- (c) **Wedges:** tomatoes cut into four roughly equal parts;
- (d) **Pulp or crushed or chopped:** tomatoes crushed, ground or pulped when appropriate.

### 2.3.3 Other Styles

Any other presentation of the product should be permitted provided that the product:

- (a) is sufficiently distinctive from other forms of presentation laid down in the Standard;
- (b) meets all relevant requirements of the Standard, including requirements relating to limitations on defects, drained weight, and any other requirements which are applicable to that style which most closely resembles the style or styles intended to be provided for under this provision; and
- (c) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

## 2.4 Types of pack

2.4.1 **Solid Pack** – without any added packing medium.

2.4.2 **Regular Pack** – with a packing medium added, as specified in Section 3.1.2.

## 3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

### 3.1 Composition

#### 3.1.1 Basic Ingredients

Tomatoes as defined in Section 2 and packing medium when appropriate, as defined in Section 3.1.2.

#### 3.1.2 Packing Media

Preserved tomatoes may be packed in the following packing media:

- (a) **Juice**<sup>1</sup>: the liquid obtained from ripened tomatoes, from the residue resulting from preparing tomatoes for canning or by diluting tomato concentrates;
- (b) **Tomato puree or Tomato concentrate**: as described in the *Standard for Processed Tomato Concentrates*;
- (c) **Pulp**: skinless ground tomatoes;
- (d) **Water**: only in unpeeled preserved tomatoes.

#### 3.1.3 Other Permitted Ingredients

- (a) Spices, aromatic herbs (such as basil leaves) and natural extracts of these and seasonings excluding tomato flavouring;
- (b) Salt (sodium chloride) in accordance with the *Standard for Food Grade Salt* (CODEX STAN 150-1985);
- (c) When acidifying agents are used, sugars, as listed in the *Standard for Sugars* (CODEX STAN 212-1999) with specific labelling.

### 3.2 Quality criteria

Preserved tomatoes shall have normal colour characteristic for ripened tomatoes, properly processed, a normal flavour and odour free from flavours or odours foreign to the product. Preserved tomatoes with special ingredients shall have a flavour characteristic of that imparted by the tomatoes and the other substances used.

#### 3.2.1 Definitions of defects and other terms used in Section 3.2

- 3.2.1.1 **Whole or Almost Whole**: a tomato of any size in which the contour is not materially altered by coring or trimming; the unit may be readily restored to practically its original conformation; it may be slightly cracked or split but not to the extent that there is substantial loss of shape.
- 3.2.1.2 **Objectionable core material**: tough and fibrous texture or tomato tissue representing the tomato core that is definitely objectionable as to appearance and edibility.
- 3.2.1.3 **Blemishes**: areas into which lesions on the surface have penetrated and as a result thereof contrast strongly in colour or texture with the normal tomato tissue and should normally have been removed during processing.

---

<sup>1</sup> In this Standard, "juice" must not be intended as the fruit juice (including tomato juice) as defined in the *General Standard for Fruit Juices and Nectars* (CODEX STAN 247-2005).

**3.2.1.4** *Extraneous plant material*: tomato leaves, stems, calyx bracts, and similar plant material.

**3.2.1.5** *Peel (or skin)*: the residual pieces of skin, having a length higher than 5 mm, which adheres to the tomato flesh or is found loose in the container.

### **3.2.2** *Size or Wholeness*

Size or wholeness, as such, is only a factor in the style designated as “Whole” style. Preserved tomatoes of “Whole” style shall consist of not less than 65% m/m of drained tomatoes in whole or almost whole units, except that in any container there may be one unit that is not whole. For small cans (less than 500 g net weight) this value shall be 70%.

### **3.2.3** *Defects and Allowances*

The finished product shall be prepared from such materials and under such practices that it shall be substantially free from objectionable core material and extraneous plant material and shall not contain excessive defects whether specifically mentioned in this Standard or not. Certain common defects should not be present in amounts greater than the following limitations:

**3.2.3.1** *Peel (only for whole and peeled styles)*:

Whole peeled: not more than 30 cm<sup>2</sup> aggregate area per kg of total contents.

**3.2.3.2** *Blemishes*

Not more than 3.5 cm<sup>2</sup> aggregate area per kg of total contents.

**3.2.3.3** *Mould Count*

Mould count for preserved tomatoes to be set according to the legislation of the country of retail sale.

**3.2.3.4** *pH*

The pH must not exceed 4.5.

### **3.3** *Classification of “defectives”*

A container that fails to meet one or more of the applicable quality requirements, as set out in Section 3.2, should be considered as a “defective”.

### **3.4** *Lot acceptance*

A lot should be considered as meeting the applicable quality requirements referred to in Section 3.2 when:

- (a) the number of “defectives”, as defined in Section 3.3, does not exceed the acceptance number (c) of the appropriate sampling plan with an AQL of 6.5; and
- (b) the maximum allowance for mould count is not exceeded (see Section 3.2.3.3).

These acceptance criteria do not apply to non-retail containers.

## **4** *FOOD ADDITIVES*

Firming agents listed in Table 3 of the *General Standard for Food Additives* (CODEX STAN 192-1995) are acceptable for use in foods conforming to this standard. Only certain acidity regulators as indicated in Table 3 of the *General Standard for Food Additives* (CODEX STAN 192-1995) are acceptable for use in foods conforming to this Standard.

## 5 CONTAMINANTS

- 5.1 The products covered by this Standard shall comply with the maximum levels of the *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed* (CODEX STAN 193-1995).
- 5.2 In order to consider the concentration of the product, the determination of the maximum levels for contaminants shall take into account the natural total soluble solids, the reference value being 4.5 for fresh fruit.
- 5.3 The products covered by this Standard shall comply with the maximum residue limits for pesticides established by the Codex Alimentarius Commission.
- 5.4 In order to consider the concentration of the product, the determination of the maximum pesticide residue limits shall take into account the natural total soluble solids, the reference value being 4.5 for fresh fruit.

## 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 *Code of Practice – General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969), *Code of Hygienic Practice for Low and Acidified Low-Acid Canned Foods* (CAC/RCP 23-1979) 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 and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods* (CAC/GL 21-1997)<sup>2</sup>.

## 7 WEIGHTS AND MEASURES<sup>3</sup>

### 7.1 Fill of container

#### 7.1.1 *Minimum Fill*

The container should be well filled with the product (including packing medium when appropriate) which should occupy not less than 90% (minus any necessary head space according to good manufacturing practices) of the water capacity of the container. The water capacity of the container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container will hold when completely filled.

#### 7.1.2 *Classification of “Defectives”*

A container that fails to meet the requirement for minimum fill of Section 7.1.1 should be considered as a “defective”.

#### 7.1.3 *Lot Acceptance*

A lot should be considered as meeting the requirement of Section 7.1.1 when the number of “defectives”, as defined in Section 7.1.2, does not exceed the acceptance number (c) of the appropriate sampling plan with an AQL of 6.5.

#### 7.1.4 *Minimum Drained Weight*

- 7.1.4.1 The drained weight of the product should be not less than 50%, calculated on the basis of the weight of distilled water at 20°C which the sealed container will hold when completely filled<sup>4</sup>.

##### 7.1.4.2 *Lot Acceptance*

The requirements for minimum drained weight should be deemed to be complied with when the average

---

<sup>2</sup> For products that are rendered commercially sterile in accordance with the *Code of Hygienic Practice for Low and Acidified Low-Acid Canned Foods* (CAC/RCP 23-1979), microbiological criteria are not recommended as they do not offer benefit in providing the consumer with a food that is safe and suitable for consumption.

<sup>3</sup> The provisions in this Section do not apply to non-retail containers.

<sup>4</sup> For non-metallic rigid containers such as glass jars, the basis for the determination should be calculated on the weight of distilled water at 20°C which the sealed container will hold when completely filled less 20 ml.

drained weight of all containers examined is not less than the minimum required, provided that there is no unreasonable shortage in individual containers.

## 8 LABELLING

8.1 The product covered by the provisions of this Standard shall be labelled in accordance with the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985). In addition, the following specific provisions apply:

### 8.2 Name of the product

8.2.1 The name of the product shall be:

- (a) "Peeled Tomatoes" or "Whole peeled Tomatoes", for the products "Whole", if the peel has been removed;
- (b) "Tomatoes", for the other presentations;
- (c) "Unpeeled tomatoes", if the peel has not been removed or if the allowances indicated in Section 2.3.5.1 are not respected.

8.2.2 The styles, as defined in Section 2.3 and the packing media defined in Section 3.1.2 shall be declared as part of the name or in close proximity to the name.

8.2.3 If an added ingredient, as defined in Section 3.1.3, alters the flavour characteristic of the product, the name of the food shall be accompanied by the term "flavoured with X" or "X flavoured" as appropriate.

8.2.4 **Other styles** – If the product is produced in accordance with the other styles provision (Section 2.3.3), the label should contain in close proximity to the name of the product such additional words or phrases that will avoid misleading or confusing the consumer.

8.2.5 The following may be stated on the label:

- (a) **the type**: "solid pack" if the pack complies with Section 2.4.1;
- (b) **the packing material**: "juice" or other, if the pack complies with Section 2.4.2.

### 8.3 Labelling of non-retail containers

Information for non-retail containers shall be given either on the container or in accompanying documents, except that the name of the product, lot identification, and the name and address of the manufacturer, packer, distributor or importer, as well as storage instructions, shall appear on the container. However, lot identification, and the name and address of the manufacturer, packer, distributor or importer may be replaced by an identification mark, provided that such a mark is clearly identifiable with the accompanying documents.

## 9 METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

Provision	Method	Principle	Type
Calcium	NMKL 153:1996	Atomic Absorption Spectrophotometry	II
	AOAC 968.31 (Codex General Method for processed fruits and vegetables)	Complexometry Titrimetry	III
Drained weight	AOAC 968.30* (Codex General Method for processed fruits and vegetables * Use a No. 14 screen instead of a '7/16' or No. 8	Sieving Gravimetry	I
Fill of containers	CAC/RM 46-1972 (for glass containers) (Codex general method for processed fruit and vegetables) and ISO 90.1:1999 (for metal containers) (Codex general method for processed fruit and vegetables)	Weighing	I
Mould count	AOAC 965.41	Howard mould count	I
pH	NMKL 179:2005	Potentiometry	II
	AOAC 981.12		III
Solids (Soluble)	AOAC 932.12 ISO 2173:2003 (Codex General Method for processed fruits and vegetables)	Refractometry	I

**DETERMINATION OF WATER CAPACITY OF CONTAINERS  
(CAC/RM 46-1972)**

**1 SCOPE**

This method applies to glass containers.

**2 DEFINITION**

The water capacity of a container is the volume of distilled water at 20°C which the sealed container will hold when completely filled.

**3 PROCEDURE**

**3.1** Select a container which is undamaged in all respects.

**3.2** Wash, dry and weigh the empty container.

**3.3** Fill the container with distilled water at 20°C to the level of the top thereof, and weigh the container thus filled.

**4 CALCULATION AND EXPRESSION OF RESULTS**

Subtract the weight found in 3.2 from the weight found in 3.3. The difference shall be considered to be the weight of water required to fill the container. Results are expressed as ml of water.