SI 244
April 1985

Draft Amendment No.4
March 2018

תקן ישראלי ת"י 244
ניסן תשמ"ה– אפריל 1985

טיוטה לגיליון תיקון מס' 4
מרס 2018

שמנת חמוצה
Sour Cream

טיוטה

ג"ת זה ייכנס לתוקף ב-

מסמך זה הוא הצעה בלבד

מכון התקנים הישראלי
The Standards Institution of Israel

רח' חיים לבנון 42, תל-אביב 69977, טל' 03-6465154, פקס' 03-6412762, www.sii.org.il

18/03/18 זג Word 2013

גיליון תיקון זה הוכן על ידי הוועדה הטכנית 5503 - חלב ומוצריו, בהרכב זה:

איגוד לשכות המסחר בישראל	-	רוברט-רובי יפה, נני סיימן
המועצה הישראלית לצרכנות	-	גיל יוסף שחר
המועצה לענף החלב בישראל	-	שמוליק פרידמן
התאחדות התעשיינים	-	שחף טנצר, זאב פייקובסקי
משרד הבריאות - שירות המזון הארצי	-	חנה מרקוביץ
משרד החקלאות ופיתוח הכפר	-	גבי עדין
רשות ההסתדרות לצרכנות	-	דפנה הר-אבן

אסנת שץ ריכזה את עבודת הכנת גיליון התיקון.

טיוטה

הודעה על גיליון תיקון

גיליון תיקון זה מעדכן את
התקן הישראלי ת"י 244 מאפריל 1985
גיליון התיקון מס' 1 מאוגוסט 1993
גיליון התיקון מס' 2 מ... (נמצא אצל הממונה על התקינה)
גיליון התיקון מס' 3 מ... (נמצא אצל הממונה על התקינה)

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 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.

פרק ב - דרישות

201. דרישות כלליות

בסוף הסעיף יוסף:

לא יהיה במוצר עובש הנראה לעין.

208. דרישות מיקרוביולוגיות

208.2 הסעיף יושמט.

טיוטה

להלן הסעיפים הרלוונטיים מתוך התקן הישראלי ת"י 244 שבתוקף:

פרק ב' - דרישות

201. דרישות כלליות

השמנת תהיה טמיכה ואחידה (הומוגנית). הטעם, הריח והצבע יהיו אופייניים לשמנת חמוצה. המוצר יהיה ללא טעם או ריח של ביאוש או של עובש, ללא מרירות וללא כל טעם או ריח זרים או לא נעימים.

208. דרישות מיקרוביולוגיות

208.2 - בבדיקה לפי סעיף 307.2 לא יהיה מספר השמרים והעובש גדול מהערכים הנקובים להלן:

208.3.1 - בשער המחלבה: 30 ב-1 מ"ל מוצר;

208.3.2 - בשיווק: 100 ב-1 מ"ל מוצר.

טיוטה