Draft SI 7296 **טיוטה לתקן ישראלי ת"י 7296**

January 2015 ינואר 2015

ICS CODE: 67.080.10

ריבות, מרמלדות, קרישי פרי, קונפיטורות ופובידל

Jams, marmalades, fruit jellies, preserves and povidle

טיוטה

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

w-2003 זג 22/01/15

תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 50503 – ריבות, מרמלדות, קרישים, קונפיטורות ופובידל, בהרכב זה:
מילו ויינשטיין, תמר טוב מזרחי, משה מיכאל, מרגרט מצקור, טטיאנה פיידר (יו"ר), הדס רינת לוז

כמו כן תרמה להכנת התקן אלה קרבייב-וייסבורד.

ענת רגב ריכזה את עבודת הכנת התקן.

טיוטה

הודעה על מידת התאמת התקן הישראלי לתקנים או למסמכים זרים

תקן ישראלי זה, למעט השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בו, זהה בתרגומו לעברית לתקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius

CODEX STAN 296-2009

הודעה על רוויזיה

תקן ישראלי זה בא במקום התקן הישראלי ת"י 34 מאוגוסט 1993 גיליון התיקון מס' 1 ממאי 2011

מילות מפתח:

מוצרי מזון, פירות, ריבה, מרמלדה, חומרי שימור, תוספי מזון, היגיינה, סימון.

Descriptors:

food products, fruits, jam, marmalade, preservatives, food additives, hygiene, labelling

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:



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 296 משנת 2009, שאושר בתרגומו לעברית כתקן ישראלי בשינויים ובתוספות לאומיים.

השינויים והתוספות הלאומיים בתקן זה מובאים בתקן בגופן שונה.

בסוף התקן מובא תרגום של השינויים והתוספות הלאומיים לאנגלית.

הערות לאומיות לתקן הישראלי מובאות כהערות שוליים וממוספרות באותיות האלף-בית.

מהדורה זו של התקן הישראלי באה במקום מהדורת התקן הישראלי המקורי ת"י 34 מאוגוסט 1993, לרבות גיליון התיקון מס' 1 שלו ממאי 2011, ולפיכך היא שונה מהותית מהמהדורה הקודמת.
לנוחות המשתמש, השינויים העיקריים שבין מהדורה זו של התקן הישראלי לבין המהדורה הקודמת מפורטים להלן:

- הופחתה הדרישה לתכולת הפרי עבור פובידל עם תוספת סוכר (סעיף 3);
- נוספה בסעיף הדן בתוספי המזון, הפניה לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001 (סעיף 4);
- נוסף סעיף הדן במזהמים (סעיף 5);
- נוסף סעיף הדן בהיגיינה והוגדרו דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות (סעיף 6);
- הוגדר אופן הסימון עבור תכולת הפרי ועבור מיצי הפירות המרוכזים במעדן פרי (סעיף 8);
- שונו שיטות הבדיקה (סעיף 9).

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

1. חלות התקן

1.1 תקן זה חל על ריבות, על קרישי פרי (jellies), על מרמלדות, על מעדני פרי, על קונפיטורות ועל פובידל (להלן: המוצרים) כמוגדר להלן בסעיף 2. תקן זה חל על מוצרים אלה עם תוספת סוכר או ללא תוספת סוכר או מופחתי סוכר, המיועדים לצריכה ישירה, לרבות לשירותי הסעדה או לאריזה מחדש, אם נדרש.
תקן זה אינו חל על המפורט להלן:

(א) מוצרים שעבורם מצוין כי הם מיועדים לעיבוד נוסף, כגון אלה המיועדים לשימוש בייצור של מוצרי מאפה, של מאפים מתוקים או של ביסקוויטים[א];

(ב) מוצרים המיועדים או המסומנים בבירור ככאלה המיועדים לשימושים תזונתיים מיוחדים.

(ג) הסעיף שבתקן הבין-לאומי אינו חל בתקן ישראלי זה;

(ד) הסעיף שבתקן הבין-לאומי אינו חל בתקן ישראלי זה.

1.2 המונחים "preserve" ו-"conserve" משמשים לעיתים לתיאור מוצרים הנידונים בתקן זה. השימוש במונחים "preserve" ו-"conserve", מחייב לעמוד בדרישות עבור ריבה או/וגם קונפיטורה (extra jam) כמוגדר בתקן זה.

[א] לפי קביעת האקדמיה ללשון העברית: מַרְקוּעַ – biscuit.

1א. אזכורים נורמטיביים

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

תקנים ישראליים

ת"י 52	-	מיצי פירות ותרכיזיהם
ת"י 143	-	שימורי פירות וירקות
ת"י 373	-	דבש ומוצרי דבש
ת"י 885 חלק 1.1[ג]	-	מיקרוביולוגיה של מזון אדם ומזון בעלי חיים: שיטות בדיקה – כללי
ת"י 885 חלק 20	-	שיטות בדיקה מיקרוביולוגיות למוצרי מזון – כללי
ת"י 926	-	מוצרי פירות וירקות המשומרים בחומרים משמרים
ת"י 1145	-	סימון מזון ארוז מראש
ת"י 7212[ד]	-	סוכרים

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

- תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן
- תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן
- תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן
- מסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון מיום 13-01-2009, על עדכוניו
- מסמך משרד הבריאות – הנחיה לחומרי טעם וריח מיום 12-08-2014, על עדכוניו
- רשימת צמחי מאכל (כוללת צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) מאושרת לשימוש במזון, של משרד הבריאות, על עדכוניה

תקנים בין-לאומיים

ISO 90-1:1997	-	Light gauge metal containers - Definitions and determination of dimensions and capacities: Open-top cans
ISO 2173:2003	-	Fruit and vegetable products - Determination of soluble solids - Refractometric method
Codex CAC/RCP 1-1969	-	Code of Practice – General Principles of Food Hygiene
Codex CAC/GL 21-1997	-	Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria related to Foods
Codex CAC/GL 66-2008	-	Guidelines for the Use of Flavourings

מסמכים זרים

AOAC Official Methods 994.11	-	Benzoic Acid in Orange Juice
AOAC Official Methods 962.16	-	Sulfurous Acid (Total) in Food
AOAC Official Methods 990.28	-	Sulfites in Foods

[ג] התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1 נמצא ברוויזיה, ובמקומו יבוא התקן הישראלי ת"י 885 חלק 20.

[ד] תקן ישראלי זה יבוא במקום התקנים הישראליים ת"י 356 ות"י 443.

2. תיאור

2.1. הגדרות המוצר

	שם המוצר	הגדרה
2.1.1	ריבה (Jam)[1]	מוצר שהגיע לסמיכות מתאימה ואשר מיוצר מפרי שלם, מחלקי פרי, מציפת פרי בלתי מרוכזת או/וגם מרוכזת או ממחית פרי, ממין אחד או יותר של פרי, בתוספת אפשרית של רכיבי מזון בעלי תכונות של מתיקות כמוגדר בסעיף 2.2, עם או ללא תוספת של מים.
2.1.2	קרישי פרי (Jellies)	מוצרים במרקם קרוש למחצה, אשר מיוצרים מהמיץ או ממיץ מרוכז או/וגם מתמציות מימיות של פרי אחד או יותר, בתוספת אפשרית של רכיבי מזון בעלי תכונות מתיקות כמוגדר בסעיף 2.2, עם או ללא תוספת של מים.
2.1.3	מרמלדה מפרי הדר (Citrus Marmalade)	מוצר המתקבל מפרי הדר ממין אחד, או מתערובת של מספר מינים של פירות הדר במרקם המתאים. ניתן לייצרו מאחד או יותר מהמרכיבים האלה: פרי שלם או חלקי פרי, שמוציאים מהם את כל הקליפה או חלק ממנה, ציפת פרי, מחית פרי, מיץ פרי, תמציות מימיות של פרי וקליפת פרי, בתוספת אפשרית של רכיבי מזון בעלי תכונות מתיקות כמוגדר בסעיף 2.2, עם או ללא תוספת של מים.
2.1.4	מרמלדה שאינה מפרי הדר (Non Citrus Marmalade)	מוצר המיוצר מבישול של פרי שלם, של חלקי פרי או של פרי מרוסק, בתוספת אפשרית של רכיבי מזון בעלי תכונות מתיקות כמוגדר בסעיף 2.2, לקבלת נוזל למחצה או נוזל סמיך.
2.1.5	מרמלדת קריש (Jelly Marmalade)	מוצר הנחשב מרמלדה מפרי הדר אשר הוצאו מתוכו כל המוצקים הלא מסיסים, אך העשוי להכיל או שלא להכיל כמות קטנה של קליפות פרי חתוכות דק.
2.1.6	מעדן פרי	מוצר המכיל פירות שלמים או חתיכות פרי בתוך תמיסה סמיכה או קרושה למחצה, והמיוצר על ידי בישול פירות, בתוספת אפשרית של מיצי פרי מרוכז/ים [רכזי פרי].
2.1.7	פובידל (Povidel)	מוצר המיוצר מבישול שזיפים או מבישול ציפת שזיפים, בתוספת אפשרית של פחמימות: סוכר [סוברוז], סירופ גלוקוז, דקסטרוז, פרוקטוז, או סירופ תירס עתיר פרוקטוז.
2.1.8	קונפיטורה[1] (Extra Jam/ confiture/ preserve)[1]	מוצר המכיל פירות שלמים או חתיכות פרי בתוך תמיסה סמיכה או קרושה למחצה, והמיוצר על ידי בישול פירות, בתוספת אפשרית של רכיבי מזון בעלי תכונות מתיקות כמפורט בסעיף 2.2.

[1] ריבה מפרי הדר או קונפיטורה מפרי הדר הניתנות להכנה מפרי שלם החתוך לרצועות או/וגם לפלחים/לפיסות.

2.2. הגדרות אחרות

למטרות תקן זה יחולו גם ההגדרות האלה:

מוצר	הגדרה
פרי	משמעותו כל הפירות והירקות המותרים למאכל, לפי רשימת צמחי מאכל (כוללת צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) מאושרת לשימוש במזון, של משרד הבריאות, על עדכוניה, המשמשים להכנת ריבות, ובכללם הפירות המוזכרים בתקן זה (אך לא אלה בלבד), טריים, מוקפאים, משומרים, מרוכזים, מיובשים, או שעברו תהליך אחר של עיבוד או/וגם של שימור. פירות וירקות אלה יהיו תקינים, שלמים ונקיים ובעלי רמת בשלות מתאימה, ללא חלקים רקובים, ויכללו את כל המאפיינים החיוניים שלהם, למעט אלה שנחתכו, שמוינו או שעברו תהליך אחר של טיפול כדי להוציא את כל הפגמים, המכות, העוקצים, השִׁיוּרֵת, הליבות, החרצנים (הגלעינים), ואשר עשויים להיות קלופים או שלא קלופים.
ציפת פרי	החלק האכיל של הפרי השלם, אם מתאים, ללא הקליפה, העור, הזרעים (למעט זרעים שנאכלים בדרך כלל, כגון: תות שדה ותאנים), החרצנים וכדומה, שעשוי להיות חתוך או מרוסק, אך אינו מחית.
מחית פרי	החלק האכיל של הפרי השלם, אם מתאים, ללא הקליפה, העור, הזרעים (למעט זרעים שנאכלים בדרך כלל, כגון: תות שדה ותאנים), החרצנים וחלקים דומים, שהפך למחית על ידי ניפוי או על ידי תהליכים אחרים.
תמציות מימיות	תמצית מימית של פירות המכילה את כל המרכיבים המסיסים במים של הפרי הרלוונטי. **הערה לאומית:** בשורות הראשונה והשנייה, המילים " which subject to losses necessarily occurring during proper manufacture", אינן חלות בתקן ישראלי זה.
מיצי פרי ותרכיזי פרי	מוצרים כמוגדר בתקן הישראלי ת"י 52למיצי פירות ותרכיזיהם
פרי הדר	פרי ממשפחת *Citrus L.* בהתאם לרשימת צמחי מאכל (כוללת צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) מאושרת לשימוש במזון של משרד הבריאות, על עדכוניה.
רכיבי מזון בעלי תכונות מתיקות	א. כל הסוכרים כמוגדר בתקן הישראלי ת"י 7212[T]; ב. סוכרים הממוצים מתוך הפרי (סוכרי פירות); ג. סירופ פרוקטוז; ד. סוכר חום; ה. דבש כמוגדר בתקן הישראלי ת"י 373.
מחית שזיף מרוכזת	מחית שמקורה בשזיפים בלבד, המשמשת כחומר מוצא להכנת פובידל, ושתכולת המוצקים המסיסים בה היא כמפורט בסעיף 3.2.

3. רכיבים ודרישות איכות

3.1 הרכב

3.1.1 מרכיבים בסיסיים

(א) מרכיב פרי, כמוגדר בסעיף 2.2, בכמויות כפי שנקבעו בסעיפים 3.1.2 (א) עד (ו) שלהלן.
במקרה של קרישי פרי, הכמויות, אם מתאים, יחושבו לאחר הפחתת משקל המים ששימשו להכנת התמציות המימיות.

(ב) חומרי מזון בעלי תכונות מתיקות כמוגדר בסעיף 2.2, למעט במוצרים ללא תוספת סוכר ובמעדן פרי.

3.1.2 תכולת פרי

עבור מוצרים המפורטים בסעיפים 3.1.2 (א) ו-3.1.2 (ב), תכולת הפרי תהיה כמפורט להלן ותסומן על גבי התווית כמפורט בסעיף 8.2:

(א) בקרישי פרי ובקונפיטורות, המוגדרים בסעיפים 2.1.8 ו-2.1.2, כמות מרכיב הפרי המבוטאת באחוזים במוצר המוגמר לא תהיה קטנה מ-45% באופן כללי, למעט עבור הפירות שלהלן:

- 35% עבור דומדמניות שחורות, מנגו, חבושים, רמבוטן, דומדמניות אדומות, פרחי הוורד, היביסקוס רוסל, פירות החֲזַרר (rowanberries) והיפופיאה (אובליפיחה);
- 30% עבור גרביולה (soursop) וחמוציות;
- 25% עבור בננה, צ'מפדאק (cempedak), זנגביל, גויאבה, פרי הג'ק, וספוטה (sappota);
- 23% עבור תפוחי קשיו;
- 20% עבור דוריאן;
- 10% עבור תמרהינדי;
- 8% עבור פסיפלורה ופירות אחרים בעלי טעם חזק או חומציות גבוהה[2] כאשר הפירות נמצאים בתערובת, התכולה המינימלית חייבת להיות מופחתת באופן יחסי לאחוז הפרי שבו נעשה שימוש.

הערה לאומית:

בשורה הראשונה, המילים "The products, as defined in Section 2.1, shall be produced such that" אינן חלות בתקן ישראלי זה.

כאשר הפירות נמצאים בתערובת, התכולה המינימלית חייבת להיות מופחתת באופן יחסי לאחוז הפרי שבו נעשה שימוש.

הערה לאומית:

בסוף סעיף משנה (a), המילה "or" אינה חלה בתקן ישראלי זה.

(ב) בריבות, כמוגדר בסעיף 2.1.1, כמות מרכיב הפרי המבוטאת באחוזים במוצר המוגמר לא תהיה קטנה מ-35% באופן כללי, למעט עבור הפירות שלהלן:

- 25% עבור דומדמניות שחורות, מנגו, חבושים, רמבוטן, דומדמניות אדומות, פרחי הוורד, צמח ההיביסקוס רוסל, פירות החֲזַרר (rowanberries) והיפופיאה (אובליפיחה);
- 20% עבור גרביולה (soursop) וחמוציות;
- 16% עבור תפוחי קשיו;

[2] כאשר משתמשים בפירות באחוזים גבוהים יותר, עלול להתקבל מוצר בעל טעם שאינו ערב לחיך הצרכנים במדינה בה מתבצעת המכירה הקמעונית.

- 15% עבור בננה, צ'מפדאק (cempedak), גויאבה, פרי הג'ק וספוטה (sappota);
- 11%-15 עבור זנגביל;
- 10% עבור דוריאן;
- 6% עבור פסיפלורה, תמרהינדי ופירות אחרים בעלי טעם חזק או חומציות גבוהה[2].

כאשר הפירות נמצאים בתערובת, התכולה המינימלית חייבת להיות מופחתת באופן יחסי לאחוז הפרי שבו נעשה שימוש.

בריבה מענבי לברוסקה, כאשר מוסיפים מיץ ענבים או תרכיז מיץ ענבים כמרכיבים אפשריים, הם יכולים להוות חלק מהתכולה הנדרשת של הפרי.

(ג) מרמלדה מפרי הדר

המוצר, כמוגדר בסעיף 2.1.3, יוכן כך שכמות מרכיבי פרי ההדר המשמשים בייצור של 1000 ג' מוצר מוגמר לא תהיה קטנה מ-200 ג', שמתוכם 75 ג' לפחות יהיו משכבת הפרי הפנימית (endocarp)[3].

נוסף על כך, ניתן להשתמש במונח "מרמלדת קריש" כמוגדר בסעיף 2.1.5, כאשר המוצר אינו מכיל חומר לא מסיס, אך יכול להכיל כמויות קטנות של קליפות פרי חתוכות דק.

(ד) מרמלדה שאינה מפרי הדר

המוצר, כמוגדר בסעיף 2.1.4, יוכן כך שכמות מרכיב הפרי המשמש כאחוז מהמוצר המוגמר לא תהיה קטנה מ-30% באופן כללי, למעט עבור הפרי שלהלן:

- 11% עבור זנגביל (ג'ינג'ר).

(ה) מעדן פרי

מוצר, כמוגדר בסעיף 2.1.6, יכיל 100% רכיבי פרי.

(ו) פובידל

במוצר, כמוגדר בסעיף 2.1.7, תהיה תכולת מחית השזיף המרוכזת, כמפורט להלן:

בפובידל בתוספת סוכר – 50% לפחות;

בפובידל ללא תוספת סוכר – 100%.

3.1.3. מרכיבים מותרים אחרים

במוצרים שעליהם חל תקן זה, למעט מעדן פרי ופובידל ללא תוספת סוכר, ניתן להשתמש בכל מרכיב מזון מתאים שמקורו צמחי והוא מאושר למאכל לפי רשימת צמחי מאכל (כוללת צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) מאושרת לשימוש במזון, של משרד הבריאות, על עדכוניה. מרכיבים מותרים אלה כוללים פירות, צמחי תבלין, תבלינים, אגוזים, משקאות כוהליים ושמנים אֶתֶריים, וכן שמנים ושומנים צמחיים למאכל (המשמשים כחומרים מונעי הקצפה), כל עוד הם אינם מחפים על איכות גרועה או אינם מטעים את הצרכן. לדוגמה, ניתן להוסיף מיץ פרי אדום, מיץ גזר שחור ומיץ שורש סלק אדום רק לריבות ולקונפיטורות כמוגדר בסעיפי המשנה 3.1.2 (א) ו-(ב) שיוצרו מפרי החֲזַרְזָר (gooseberries), משזיפים, מפטל, מדומדמניות אדומות, מרִבָּס, מפרחי הוורד, מהיביסקוס רוסל או מתות שדה.

---

(3) במקרה של פרי הדר, משמעות שכבת הפרי הפנימית היא הציפה (או הבשר) של הפרי, המחולקת בדרך כלל לקטעים ולנאדיות (vesicas) המכילים את המיצים ואת הזרעים.

3.2 מוצקים מסיסים

תכולת המוצקים המסיסים עבור המוצרים המוגמרים המוגדרים בסעיפים 3.1.2 (א) עד (ג) – ריבה, קונפיטורה, קרישי פרי ומרמלדה מפרי הדר – תהיה בכל המקרים 60% או יותר. במקרה של המוצר המוגמר המוגדר בסעיף 3.1.2 (ד) – מרמלדה שאינה מפרי הדר, תכולת המוצקים המסיסים תהיה 40%-65%.

הערות לאומיות:

- לאחר המילים "או יותר", הערת שוליים 4 אינה חלה בתקן ישראלי זה.
- בשורה השלישית המילים "or less" אינן חלות בתקן ישראלי זה.

במעדן פרי, תכולת המוצקים המסיסים תהיה 55% לפחות.

בפובידל ללא תוספת סוכר, תכולת המוצקים המסיסים תהיה 54% לפחות.

בפובידל עם תוספת סוכר, תכולת המוצקים המסיסים תהיה 60% לפחות.

במחית שזיף מרוכזת (מרכיב המוצא של פובידל), תכולת המוצקים המסיסים תהיה 53% לפחות.

במוצרים מופחתי קלוריות, תכולת המוצקים המסיסים תהיה קטנה ב-1/3 לפחות מתכולת המוצקים המסיסים במוצר הרגיל.

הערה:

לא ניתן לייצר מעדן פרי מופחת קלוריות ופובידל מופחת קלוריות.

3.3 דרישות איכות

3.3.1 דרישות כלליות

המוצר הסופי יהיה בעל סמיכות וקרישה מתאימים, בעל צבע וטעם אופייניים התואמים את זן או את סוג מרכיב הפרי בו נעשה שימוש בהכנת התערובת, תוך התחשבות בטעם שהוסף על ידי המרכיבים האפשריים או בחומרי הצבע המותרים שבהם נעשה שימוש. המוצר יהיה נקי מחומרים פגומים השייכים בדרך כלל לפרי ולחומר צמחי זר. קרישי פרי יהיו צלולים או שקופים במידה סבירה. לא ייראו באריזה סימני נזילה וסימנים של לחץ חיובי.

3.3.2 פגמים עבור ריבות, עבור קונפיטורות, עבור פובידל ועבור מעדן פרי

המוצרים שתקן זה חל עליהם יהיו נקיים מפגמים, כגון קרומים של חומר צמחי (אם בוצע קילוף), אבנים וחלקי אבנים ולכלוכת מינרלית. במקרה של פירות יער, של פיטאיה (Dragon Fruit) ושל פסיפלורה, הזרעים ייחשבו כרכיב טבעי של הפרי ולא כפגם אלא אם המוצר מוצג כ"נטול זרעים".

3.4 מיון ה"פגמים"

מכל שאינו עומד באחת או יותר מדרישות האיכות הישימות כמפורט בסעיף 3.3 ייחשב "פגום".

3.5 קבלת אצווה

אצווה תיחשב כעומדת בדרישות האיכות הישימות המפורטות בסעיף 3.3 כאשר מספר ה"פגמים", כמוגדר בסעיף 3.4, לא יהיה גדול ממספר הקבלה (3) של תוכנית הדגימה המתאימה לה, כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143.

4 תוספי מזון

תוספי המזון במוצר יתאימו לתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.

לא ניתן להוסיף תוספי מזון בפובידל ללא תוספת סוכר.

4א. חומרי טעם וריח

חומרי טעם וריח טבעיים ומלאכותיים מותרים לשימוש במוצרים שתקן זה חל עליהם, למעט מעדן פרי ופובידל, בתנאים המפורטים להלן:

- בהתאם לתנאי ייצור נאותים, תוך עמידה בדרישות המסמך הבין-לאומי CAC/GL 66-2008; או/וגם
- בהתאם למסמך משרד הבריאות – הנחיה לחומרי טעם וריח מיום 12-08-2014, על עדכוניו.

5. מזהמים

5.1 התכולה המרבית של מתכות כבדות במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון, מיום 13-01-2009, על עדכוניו.

5.2 התכולה המרבית של שאריות חומרי הדברה במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן.

5.3 התכולה המרבית של מיקוטוקסינים במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן.

6. היגיינה

6.1 מומלץ להכין את המוצרים הנכללים בתקן זה ולטפל בהם בהתאם לסעיפים המתאימים בקובץ הכללים הבין-לאומי המומלץ – Code of Practice – General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969) ובקודקסים רלוונטיים אחרים, כגון codes of hygienic practice ו-codes of practice.

6.2 רצוי שהמוצרים יעמדו בקריטריונים המיקרוביולוגיים שנקבעו בהתאם למסמך Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods (CAC/GL 21-1997).

6.3 דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות

בבדיקות לפי טבלה א, המוצר יעמוד בדרישות המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה א.

הערה:

אם לא צוין אחרת, הערכים המספריים הנקובים בטבלה א קובעים ספירה מקסימלית ל-1 גרם.

טבלה א - דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות

מספר סידורי	ספירה או קביעת הימצאות של מיקרואורגניזמים	דרישות דגימה ובדיקה[א]				שיטת הבדיקה לפי
		ערכי גבול		תוכנית דגימה		
		m	M	c	n	
(1)	ספירה כללית של מיקרואורגניזמים אירוביים	עד 1.0×10^{3}	עד 1.0×10^{4}	3	5	ת"י 885 חלק 1.1[ב]
(2)	ספירת שמרים ועובשים	עד 100		0	5	ת"י 885 חלק 1.1[ב] לפי השיטה המתאימה למזון עם פעילות מים קטנה מ-095

הערות לטבלה:

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

n - גודל מדגם מינימלי שפריטי נדגמים באופן בלתי תלוי ואקראי מתוך מנה ונבדקים.

c - מספר מרבי מותר של פריטי מדגם שתוצאת בחינתם היא בין m ל-M (M ≤ תוצאת הבחינה ≤ m).

m - גבול מיקרוביולוגי אשר מתחתיו כל תוצאת בדיקה היא קבילה.

M - גבול מיקרוביולוגי אשר מעליו כל תוצאת בדיקה אינה קבילה.

(ב) התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1 נמצא ברוויזיה, ובמקומו יבוא התקן הישראלי ת"י 885 חלק 20.

7. מידות ומשקלות

7.1 מילוי המכל

7.1.1 כמות מינימלית למילוי

המכל יהיה מלא במוצר כיאות, נפח המוצר לא יהיה קטן מ-90% (תוך הפחתת חלל הראש הנדרש בהתאם לתנאי ייצור נאותים) מקיבולת המים של המכל. קיבולת המים של המכל היא נפח המים המזוקקים בטמפרטורה של 20° צ' שהמכל האטום יכול לאגור כשהוא מלא לחלוטין.

7.1.2 מיון "פגמים"

מכל שאינו עומד במינימום הדרוש למילוי כמפורט בסעיף 7.1.1, ייחשב "פגום".

7.1.3 קבלת אצווה

אצווה תיחשב כעומדת בדרישה שבסעיף 7.1.1 כאשר מספר "הפגמים", כמוגדר בסעיף 7.1.2, לא יהיה גדול ממספר הקבלה (c) של תוכנית הדגימה המתאימה לה, כמפורטבתקן הישראלי ת"י 143.

8. סימון

8.1 המוצרים הנכללים בתקן זה יסומנו בהתאם לתקן הישראלי ת"י 1145. נוסף על כך, יש לעמוד בתנאים הספציפיים האלה:

8.2 שם המוצר

8.2.1 שמות המוצרים יהיו כמפורט בסעיף 2.1.

הערה לאומית:

הערת השוליים 5 שבתקן הבין-לאומי אינה חלה בתקן ישראלי זה.

8.2.2 שם המוצר יכלול ציון של הפרי או של הפירות שנעשה בהם שימוש, בסדר יורד מבחינת משקל חומר הגלם המשמש במוצר. במקרה של מוצרים העשויים משלושה פירות שונים או יותר, ניתן להשתמש בצירוף המילים החלופי "פירות מעורבים" או בניסוח דומה או בציון מספר הפירות או בציון שמות הפירות.

במעדן פרי יסומנו נוסף על כך גם שמות כל רכזי הפרי מהם הוכן מעדן הפרי.

8.2.3 שם המוצר יכול לכלול ציון של זן הפרי, לדוגמה, שזיף "ויקטוריה" או/וגם יכול לכלול שם תואר המתאר את תכונתו, לדוגמה "נטול זרעים", "נטול חתיכות קליפה" ("shredless").

8.2.4 במוצרים שבהם הוסף אלכוהול, יוסף כינוי משנה "עם תוספת אלכוהול" או "בתוספת אלכוהול". כינוי המשנה יסומן בצמוד לשם המוצר בעברית, באותיות שגודלן 2/3 לפחות מגודל אותיות שם המוצר.

8.3 הצהרה על כמות הפרי ועל הסוכר

על אריזות המוצרים יסומנו פרטים אלה:

- תכולת מרכיב הפרי תסומן במילים: "הוכן עם X גרם פרי לכל 100 ג'" או לחלופין: "% הפרי".
- תכולת הסוכר הכוללת תסומן במילים: "כמות סוכר כוללת – X גרם לכל 100 ג' או לחלופין "% הסוכר".

סימון תכולת הפרי יתייחס לכמות הפרי ולסוג מרכיב הפרי שבו נעשה שימוש במוצר כפי שהוא נמכר, תוך הפחתת משקל המים ששימשו בהכנת התמציות המימיות.

במוצרים המכילים מיץ פרי מרוכז (deionized fruit juice) לא יסומן על גבי האריזה "ללא תוספת סוכר".

עבור מעדן פרי, תכולת הפרי תסומן במילים: "100% רכיבי פרי" או "100% רכיבי פירות" (ולא: "100% פרי"). נוסף על כך, יסומנו הפרטים האלה, בסדר תכולה יורד:

- אחוז הפרי מהפרי המצוין בשם המוצר;
- אחוז מיץ הפרי המרוכז מהפרי המצוין בשם המוצר;
- מקור מיצי הפירות המרוכזים שאינם מצוינים בשם המוצר.

דוגמה לסימון מעדן תות [להמחשה בלבד]:

מיץ פרי מרוכז [אננס, תפוחי עץ וכדומה], תות שדה [30%], מיץ תות שדה מרוכז [5%], פקטין, מיץ לימון מרוכז.

8.4 סימון מכלים לא קמעוניים

סימון מכלים לא קמעוניים יהיה לפי התקן הישראלי ת"י 1145.

9. שיטות אנליזה ודגימה

דרישה	שיטת הבדיקה לפי	עיקרון	טיפוס
מילוי המכלים	CAC/RM 46-1972 (Codex General Method for processed fruits and vegetables)	שקילה	I
מילוי המכלים במכלי מתכת	ISO 90.1:1999	שקילה	I
מוצקים מסיסים	AOAC 932.14C ISO 2173:2003 (Codex General Method for processed fruits and vegetables)	רפרקטומטריה	I
חומר משמר סורבט	התקן הישראלי ת"י 926	כרומטוגרפיה נוזלית HPLC	
חומר משמר בנזואט	AOAC 994.11 (37.1.62A)	כרומטוגרפיה נוזלית HPLC	
חומר משמר גופרית דו-חמצנית	AOAC 962.16 AOAC 990.28	טִיטוּר עם בסיס	

קביעת קיבולת מים במכלים

(CAC/RM 46-1972)

1. חלות

שיטה זו חלה על מכלי זכוכית.

2. הגדרה

קיבולת המים של המכל היא נפח המים המזוקקים בטמפרטורה של 20° צ' שהמכל האטום יכול לאגור בתוכו כשהוא מלא לחלוטין.

3. נוהל

3.1 בוחרים מכל שאינו ניזוק מכל הבחינות.

3.2 שוטפים, מייבשים ושוקלים את המכל הריק.

3.3 ממלאים את המכל במים מזוקקים בטמפרטורה של 20° צ' עד למפלס העליון שלו, ושוקלים את המכל כשהוא מלא.

4. חישוב התוצאות וביטוין

מחסרים את המשקל שנמדד בסעיף 3.2 מהמשקל שנמדד בסעיף 3.3. ההפרש ייחשב כמשקל המים הנדרשים למילוי המכל. התוצאות מבוטאות במ"ל מים.

הערה לאומית:

בעמוד 9 שכותרתו "Sampling plans", הכתוב, לרבות טבלות "SAMPLING PLAN 1" ו-"SAMPLING PLAN 2", אינו חל בתקן ישראלי זה.