

July 2019

יולי 2019

ICS CODE: 67.200.10

ממרחים שומניים וממרחים אחרים של תחליבי מים בשמן

Fat spreads and other water in oil emulsion spreads

וונדק לך הוא הגצה גפנא

מכון התקנים הישראלי
The Standards Institution of Israel



תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 550810 – מרגרינה וממרחים אחרים, בהרכבת זה:
דני דיצר, יצחק ויינר, יוסי פז (ו"ר)

תקן זה אושר על ידי הוועדה הטכנית 5508 – שומנים ושמנים צמחיים ומוצריהם, בהרכבת זה:
איגוד לשכות המסחר - שוקי אלדר, רוברט-רובי יפה
התאחדות התעשיינים בישראל - איריס סברנסקי, יוסי פז
מינוי אישי - זוהר כרם (ו"ר)
מעבדות לבריאות-הצבא - שירה רוזנצוייג
רשות הסטנדרטים לצרכנות - דפנה הר-אבן



הodata על רזיזיה
תקן ישראלי זה בא במקום
תקן הישראלי ת"י 370 מ.....
(נמצא אצל הממונה על התקינה)

הodata על מידת התאמה התקן הישראלי לתקנים או למסמכים דומים
תקן ישראלי זה, למעט השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בו,
זהה לתקן הבינלאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius
CODEX STAN 256-2007

Adopted in 1999. Revised in 2007, 2009. Amended in 2017

מילות מפתח:

শমি মাচল, মোচা মাচল, বেডিক মাচল অন্যান্য শল মাচল, মুরগিনা, মুরাহিম, তোসী মাচল, হাজীনা, সিমোন.

Descriptors:

edible oils, food products, food testing and analysis, margarine, spreads, food additives, hygiene, labelling.

עדכניות התקן

התקנים הישראלים עומדים לבדיקה בזמן לזמן, ולפחות אחת לחמש שנים, כדי להתאים להתקפות המדע והטכנולוגיה. המשתמשים בתקנים יודאו שבידיהם המהדרה המעודכנת של התקן על גילויות התקן שלו. מסמך המפורט בסרישומות כגילויו תיקון, יכול להיות גליאן תיקון נפרד או תיקון המשולב בתקן.

תוקף התקן

תקן ישראלי על עדכנותו נכנס לתוקף החל ממועד פרסוםabrשותם. יש לבדוק אם המסמכ רשמי או אם חלקים ממנו רשמיים. תקן רשמי או גליאן תיקון רשמי (במלואם או בחלקו) נכנסים לתוקף 60 ימים מפרסומו ההודעה ברשומות, אלא אם בהודעה נקבע מועד מאוחר יותר לכינוסה לתוקף.

סימון בטו התקן

כל המיצור מוצר, המתאים לדרישות התקנים הישראליים החלים עלי, רשאי, לפי היותר ממכוון התקנים הישראלי, לסמן בטו התקן

זכויות יוצרים

© אין לצלם, להעתיק או לפרסום, בכל אמצעי שהוא, תקן זה או קטעים ממנו, ללא רשות מראש זוכתcopyright ממכון התקנים הישראלי.

הקדמה לתקן הישראלי

תקן ישראלי זה הוא התקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius : CODEX STAN 256-2007, Adopted in 1999. Revised in 2007, 2009. Amended in 2017 שאושר כתקן ישראלי בשינויים ובתוספות לאומיים.

התקן כולל, בסדר המופיע להלן, וርכיבים אלה:

- תרגום סעיף חלות התקן הבין-לאומי בשינויים ובתוספות לאומיים (בעברית)
- פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לשיעפי התקן הבין-לאומי (בעברית)
- תרגום חלקו העברי של התקן (באנגלית)
- התקן הבין-לאומי (באנגלית)

נוחות הקורא מובאה בסוף התקן, מידע בלבד, מוסף ובו תרגום התקן הבין-לאומי (בעברית) שימושיים בו השינויים והתוספות הלאומיים.

הערות לאומיות לתקן הישראלי מובאות כהערות שלמים ומצוינות באותיות האלף-בית.

מהדורה זו של התקן הישראלי בא במקומם מהדורת התקן הישראלי-ת"י 370 (הנמצאת אצל הממונה על התקינה) שאימצה את התקן הבין-לאומי. CODEX STAN 256-2007 Adopted in 2007. Amendment in 2009 מהדורה זו אינה שונה מההדורה הקודמת.

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

- הושמו כינויי המוצר באנגלית ושוונו ערכיו תכולת השומרן.
- נוספה דרישة לתוכולה המרבית של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAH's).

לשם השוואה מדוקדקת בין המהדורות, יש לעיין בנוסח המלא שלן.

חולות התקן

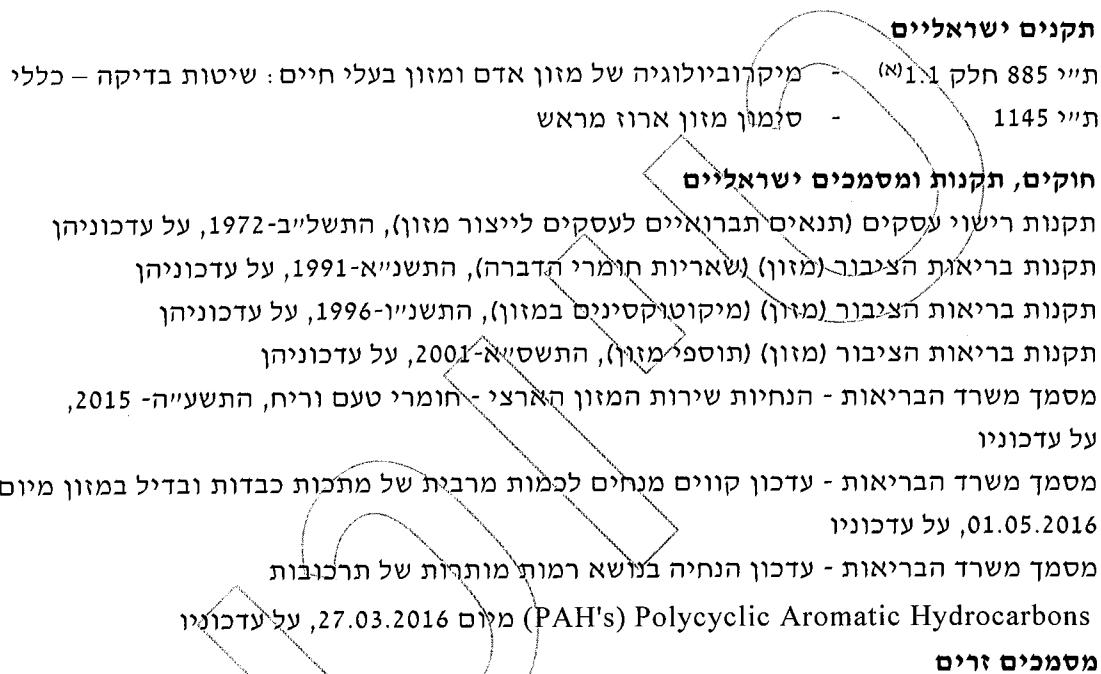
תקן זה חל על מוצריים שומניים המכילים 10% שומן לפחות ו-90% שומן לכל היתר, והמיועדים בעיקר לשימוש כממרחים (להלן: "המוצר"). יחד עם זאת, התקן זה אינו חל על ממרחים שומניים המתקבלים באופן בלעדי מחלב או/וגם מוצרי חלב שנוסף להם רק חומרים אחרים בתהליך הייצור שלהם. התקן כולל רק מרגרינה ומוצרי המשמשים למטרות דומות, ואין כולל מוצריים בעלי תכולות שומן קטנה שני שלישים (2/3) של החומר היבש (למעטמלח). התקן זה אינו דין בחמאה ובמරחים על בסיס שומן חלב בלבד.

פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסייעי התקן הבינלאומי

- לאחר סעיף 1 יוסף סעיף 1א, כמפורט להלן:

1א. א Zukorim Noramativim

תקנים ומסמכים המוזכרים בתקן זה (תקנים ומסמכים לא מתוארכים – מהזרמתם האחרונות היא הקובעת):



Metals and Other Elements, Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL,
19th edition, 2012

ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS .3

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקרה יחול: .3.1.1.2

תכולת השומן במרגרינה ובמרחים שומניים תהיה כמפורט בטבלה 1 שלහלו:

טבלה 1 – תכולת השומן במרגרינה ובמרחים שומניים (ב)

תכולת השומן (%)	כינוי המוצר
90-80	מרגרינה
62-60	מרגרינה שלושת רביעי שומן
41-39	מרגרינה חצי שומן
38-10	מרחה % שומן או
59-42	מרגרינה % שומן
79-63	

^(a) התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1 נמצא ברויזיה, ובמקרה יבוא התקן הישראלי ת"י 885 חלק 20.

^(b) הדרישות בטבלה זו נקבעו לפי התקנה האירופית:

3.1.2.1 המשפט השני המתייחס בamilim "However a higher minimum" והמסתיים בamilim "retail sale" איןו חל.

3.1.2.2 הכתוב בסעיף-אינו חל, ובמקרה יחול:
תכולת השומן בתערובות ובמרחיצים מעורבים של שומן צמחי ושל שומן חלב תהיה כמפורט בטבלה 2 שלහן.

טבלה 2 – תכולת השומן בתערובות ובמרחיצים מעורבים של שומן צמחי וшומן חלב

תכולת השומן (%)	כינוי המוצר
80% לפחות	תערובת שומן צמחי ושומן חלב
80% לכל היותר	ממבהט מעורב של שומן צמחי ושומן חלב או מרחץ מעורב של שומן צמחי וחמאת

3.2 Permitted Ingredients

3.2.1 הפסקה השנייה המתייחסת בamilim "Maximum and minimum" והמסתיימת בamilim "particular vitamins" אינה חלה, ובמקרה יחול:

תכולת הוויטמינים במוצר, למעט במוצר שסומן בכינויים "מרגרינה לאפייה", "מרגרינה לתעשייה" או "מרגרינה לمعدניהם", תהיה כמפורט להלן:
א. ויטמין A או פרוויטמין A (מבוטא כרטינול) – 30-40 (יחידות בין-לאומיות לג').

ב. ויטמין D ויטמין A במוצר לא תהיה קטנה מ- 2/3 מהתכולה הכללית של ויטמינים אלה;

ב. ויטמין D – 4.5-5 (יחידות בין-לאומיות לג').
ניתן להוסיף גם ויטמין E. תכולת ויטמין E במוצר לא תהיה גדולה מ- 3.42 (יחידות בין-לאומיות לג').

3.2.2 הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקרה יחול:

רכיבי מזון אחרים, לרבות תבלינים או עשבי תיבול, מותרים לשימוש.

4 FOOD ADDITIVES

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקרה יחול:

תוספי המזון במוצר יהיו לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשע"ז-2017, על עדכוניהם.

- לאחר סעיף 4 יוסף סעיף 4א, כמפורט להלן:

4א. **חומר טעם וריח**

חומרים הטעם והריח במוצר יתאימו למסמך משרד הבריאות - הנחיות שירות המזון הארצי –

חומרים טעם וריח - התשע"ה-2015, על עדכונו

CONTAMINANTS .5

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקרה יחול:

- .5.1. הacula המרבית של המתקות הבודדות ב מוצר תואם למסמך משרד הבריאות - עדכון קווים מנהים לכמות מרבית של מתקות בבודד ובדיל במזון מיום 01.05.2016, על עדכוניו.
- .5.2. הacula המרבית של שאריות חומרי הדבירה ב מוצר תואם לתקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדבירה), התשנ"א-1991, על עדכונייה.
- .5.3. הacula המרבית של המיקוטוקסינים ב מוצר תואם לתקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכונייה.
- .5.4. הacula המרבית של Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAH's) Polycyclic Aromatic Hydrocarbons – עדכון הנchia בנושא רמות מוגדרות של תרכובות (PAH's) Polycyclic Aromatic Hydrocarbons – עדכון מיום 27/03/2016

HYGIENE .6

בסוף הסעיף נוסף הערת, כמפורט להלן:

הערה:

במקרה של סתירה בין דרישות תקן זה לבין דרישות תקנות רישיון עסקים (תנאים תברואים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972, על עדכונייה, דרישת התקנות החלה בעותה.

- לאחר סעיף 6.2 יוסף סעיף 6.3, כמפורט להלן:

- 6.3. בודקים את הימצאות המיקרואורגניזמים המפורטים בטבלה 3 לפי התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1. המוצר יתאים לדרישות המיקרוביולוגיות המפורטוות בטבלה 3 שלහן.

טבלה 3 – דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות

מספר סידורי	ספירה או קביעת מיקרואורגניזמים	דרישות דגימה ובדיקה			
		תוכנית דגימה		ערכי גבול	
		n (א)	c (א)	m (א)	M (א)
(1)	ספרה כללית של מיקרואורגניזמים אירוביים	5	2	עד 1.0×10^3	עד 1.0×10^4
(2)	ספרת שמרים ועובשים	5	2	עד 1.0×10^1	עד 1.0×10^2
(3)	ספרת חיידקים מקובצת הקוליפורמים	5	2	עד 1.0×10^1	עד 1.0×10^2

הערה לטבלה:

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

n - גודל מדגם מינימלי, שפריטיו נדגמים באופן אקראי ובלתי תלוי מתוק מנה ונבדקים.

c - מספר מרבי מוגדר של פריטי מדגם שתוצאת בדיקתם היא בין n ל- M ($n \leq M \leq m$).

m - גבול מיקרוביולוגי אשר מתחתיו כל תוצאה בבדיקה היא קבילה.

M - גבול מיקרוביולוגי אשר מעליו כל תוצאה בבדיקה אינה קבילה.

LABELLING .7

הכתוב בפסקה הראשונה המתילה במילים "The product" והמשמעות במילים "word by word" אינו חל, ובמקרה יחול: המוצר יסומן לפי דרישות התקן הישראלי ת"י 1145.

Name of the Food .7.1

בשורה הראשונה, המילים "in Sections 3.1.1 and 3.1.2" אינן חלות, ובמקרה יחול:

.7.1.1. הסעיף אינו חל.

- לאחר סעיף 7.1.2 יוסיף סעיף 7.1.3, כמפורט להלן:

.7.1.3. לרגירינה ולממרחים שומניים שהווספו להם רכיבי חלב, יוספו לשם המוצר המילים: "עם חלב".

לדוגמה: "מרגרינה עם חלב"

Labelling of Non-Retail Containers .7.2

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקרה יחול:

סימון מיכלים שאינם מיועדים למכירה-קמעונית יהיה לפי התקן הישראלי ת"י 1145.

METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING .8

Determination of lead .8.1

בסוף הסעיף יוסף:

או לפי שיטת בדיקה אחרת מתאימה המפורטת בספר הבדיקות AOAC, בפרק שכותרתו

.Metals and Other Elements

Determination of arsenic .8.2

בסוף הסעיף יוסף:

או לפי שיטת בדיקה אחרת מתאימה המפורטת בספר הבדיקות AOAC, בפרק שכותרתו

.Metals and Other Elements

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS



Food and Agriculture
Organization of
the United Nations



World Health
Organization

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

STANDARD FOR FAT SPREADS AND BLENDED SPREADS

CODEX STAN 256-2007

Adopted in 1999. Revised in 2007, 2009. Amended in 2017.

1. SCOPE

This Standard applies to fat products, containing not less than 10% and not more than 90% fat, intended primarily for use as spreads. However, this Standard does not apply to fat spreads derived exclusively from milk and/or milk products to which only other substances necessary for their manufacture have been added. It only includes margarine and products used for similar purposes and excludes products with a fat content of less than 2/3 of the dry matter (excluding salt). Butter and dairy spreads are not covered by this Standard.

2. DESCRIPTION

2.1 Fat Spreads and Blended Spreads

The products covered by this Standard are foods that are plastic or fluid emulsions, principally of water and edible fats and oils.

2.2 Edible Fats and Oils

"Edible fats and oils" means foodstuffs composed of glycerides of fatty acids. They are of vegetable or animal (including milk) or marine origin. They may contain small amounts of other lipids such as phosphatides, of unsaponifiable constituents and of free fatty acids naturally present in fat or oil. Fats of animal origin must, if originating from slaughtered animals, be obtained from animals in good health at the time of slaughter and fit for human consumption as determined by a competent authority recognised in national legislation. Fats and oils that have been subjected to processes of physical or chemical modification including fractionation, inter-esterification or hydrogenation are included.

3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.1 Composition

3.1.1 Fat Spreads

3.1.1.1 For these products, any milk fat content must be no more than 3% of the total fat content.

3.1.1.2 The fat content shall be as follows:

(a)	Margarine	≥ 80%
(b)	Fat spreads ¹	< 80%

3.1.2 Blended Spreads

3.1.2.1 These are blended spreads in which milk fat is more than 3% of the total fat content. However a higher minimum percentage of milk fat may be specified in accordance with the requirements of the country of the retail sale.

3.1.2.2 The fat content shall be as follows:

(a)	Blends	≥ 80%
(b)	Blended fat spread	< 80%

3.2 Permitted Ingredients

3.2.1 The following substances may be added:

Vitamins: Vitamin A and its esters
 Vitamin D
 Vitamin E and its esters

Maximum and minimum levels for vitamins A, D and E should be laid down by national legislation in accordance with the needs of each individual country including, where appropriate, the prohibition of the use of particular vitamins.

Sodium Chloride

Sugars (any carbohydrate sweetening matter)

Suitable edible proteins

¹ The term "margarine" may, in some cases, be used in the name of the food as provided for in section 7.1.1.

3.2.2 Use of other ingredients, including minerals, may be permitted in national legislation.

4. FOOD ADDITIVES

Only those food additive classes listed below are technologically justified and may be used in products covered by this Standard. Within each additive class only those food additives listed below, or referred to, may be used and only for the functions, and within the limits, specified.

Additive Functional Classes

- a. Acidity regulators
- b. Antifoaming agents
- c. Antioxidants
- d. Colours
- e. Emulsifiers
- f. Flavour enhancers
- g. Packing gases
- h. Preservatives
- i. Stabilizers
- j. Thickeners

Acidity regulators, antifoaming agents, antioxidants, colours, emulsifiers, flavour enhancers, packing gases, preservatives, stabilizers and thickeners used in accordance with Table 3 of the Codex General Standard for Food Additives are acceptable for use in foods conforming to this Standard.

4.1 Acidity Regulators

INS No.	Additive	Maximum Use Level
262(ii)	Sodium diacetate	1,000 mg/kg
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartrates	100 mg/kg (as tartaric acid)
338, 339(i), (ii), (iii); 340(i), (ii), (iii); 341(i), (ii), (iii); 342(i), (ii); 343(i), (ii), (iii); 450(i), (ii), (iii), (v), (vi); (vii), 451(i), (ii); 452(i), (ii), (iii), (iv), (v); 542	Phosphates	1,000 mg/kg (as Phosphorus)

4.2 Antifoaming Agents

INS No.	Additive	Maximum Use Level
900a	Polydimethylsiloxane	10 mg/kg (frying purposes, only)

4.3 Antioxidants

INS No.	Additive	Maximum Use Level
304, 305	Ascorbyl esters	500 mg/kg (as ascorbyl stearate)
307a	Tocopherol, d-alpha-	
307b	Tocopherol concentrate, mixed	500 mg/kg (Singly or in combination)
307c	Tocopherol, dl-alpha	
310	Propyl gallate	
319	Tertiary butylhydroquinone	200 mg/kg (fat or oil basis) singly or in combination.
320	Butylated hydroxyanisole	
321	Butylated hydroxytoluene	
384	Isopropyl citrates	100 mg/kg
385, 386	EDTAs	100 mg/kg (as anhydrous calcium disodium EDTA)
388, 389	Thiodipropionates	200 mg/kg (as thiodipropionic acid)

4.4 Colours

INS No.	Additive	Maximum Use Level
100(i)	Curcumin	10 mg/kg
101(i), (ii)	Riboflavins	300 mg/kg
120	Carmines	500 mg/kg

INS No.	Additive	Maximum Use Level
150b	Caramel II - caustic sulfite process	500 mg/kg
150c	Caramel III - ammonia process	500 mg/kg
150d	Caramel IV - sulfite ammonia process	500 mg/kg
160a(ii)	<i>beta</i> -Carotenes, (vegetable)	1000 mg/kg
160a(i)	<i>beta</i> -Carotenes (synthetic)	
160a(iii)	<i>beta</i> -Carotenes (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	<i>beta</i> -apo-8'-Carotenal	
160f	<i>beta</i> -apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester	35 mg/kg singly or in combination
160b(i)	Annatto extracts, bixin-based	100 mg/kg (as bixin)

4.5 Emulsifiers

INS No.	Additive	Maximum Use Level
432, 433, 434, 435, 436	Polysorbates	10,000 mg/kg (singly or in combination)
472e	Diacetyltauric and fatty acid esters of glycerol	10,000 mg/kg
473	Sucrose esters of fatty acids	10,000 mg/kg
474	Sucroglycerides	10,000 mg/kg
475	Polyglycerol esters of fatty acids	5,000 mg/kg
476	Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid	4,000 mg/kg
477	Propylene glycol esters of fatty acids	20,000 mg/kg
479	Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids)	5,000 mg/kg (in fat emulsions for frying or baking purpose, only).
481(i), 482(i)	Stearoyl-2-lactylates	10,000 mg/kg (singly or in combination)
484	Stearyl citrate	100 mg/kg (fat or oil basis)
491, 492, 493, 494, 495	Sorbitan esters of fatty acids	10,000 mg/kg (singly or in combination)

4.6 Flavouring

The flavourings used in products covered by this standard shall comply with the *Guidelines for the Use of Flavourings* (CAC/GL 66-2008).

4.7 Preservatives

INS No.	Additive	Maximum Use Level
200, 201, 202, 203	Sorbates	2,000 mg/kg (singly or in combination (as sorbic acid))
210, 211, 212, 213	Benzoates	1,000 mg/kg (singly or in combination (as benzoic acid))

If used in combination, the combined use shall not exceed 2000 mg/kg of which the benzoic acid portion shall not exceed 1000 mg/kg.

4.8 Stabilizers and Thickeners

INS No.	Additive	Maximum Use Level
405	Propylene glycol alginate	3,000 mg/kg

5. CONTAMINANTS

5.1 Heavy metals

The products covered by the provisions of this Standard shall comply with maximum limits being established by the Codex Alimentarius Commission but in the meantime the following limits will apply:

Maximum permissible concentration

Lead (Pb)	0.1 mg/kg
Arsenic (As)	0.1 mg/kg

5.2 Pesticide residues

The products covered by the provisions of this Standard shall comply with those maximum residue limits established by the Codex Alimentarius Commission for these commodities.

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 *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969), 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 for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods (CAC/GL 21-1997).

7. LABELLING

The product shall be labelled in accordance with the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985), *Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims* (CAC/GL 23-1997) and other relevant food labelling guidelines. The product designations should be translated into other languages in a meaningful way and not strictly word by word.

7.1 Name of the Food

The name of the food to be declared on the label shall be as specified in Sections 3.1.1 and 3.1.2.

7.1.1 In accordance with requirements acceptable in the country of retail sale, fat spreads defined in section 3.1.1.2 with a fat content of less than 80% may incorporate the term "margarine" in the name of the food, provided that the term is qualified to make clear the lower fat content. Fat spreads with a fat content of 39 to 41% may be designated as "Minarine" or "Halvarine".

7.1.2 For item 3.1, the name of the product may incorporate the name of the fats and oils in a generic or specific manner.

7.2 Labelling of Non-Retail Containers

Information on the above labelling requirements shall be given either on the container or in accompanying documents, except that the name of the food, lot identification and the name and address of the manufacturer or packer shall appear on the container.

However, lot identification, and the name and address of the manufacturer or packer may be replaced by an identification mark, provided that such a mark is clearly identifiable with the accompanying documents.

7.3 Declaration of Fat Content

7.3.1 The product shall be labelled to indicate fat content in a manner found acceptable in the country of sale.

7.3.2 The milk fat content, when present shall be indicated in a manner that is clear and not misleading to the consumer.

7.4 Declaration of Salt Content

7.4.1 The product should be labelled to indicate salt content in a manner found acceptable in the country of retail sale.

8. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING**8.1 Determination of lead**

According to AOAC 994.02; or ISO 12193: 1994; or AOCS Ca 18c-91 (97).

8.2 Determination of arsenic

According to AOAC 952.13; AOAC 942.17; or AOAC 985.16.

8.3 Determination of fat content

According to ISO 17189 | IDF 194: 2003.

8.4 Determination of milk fat content (Butyric acid)

According to AOAC 990.27; or AOCS Ca 5c-87 (97).

8.5 Determination of salt content

According to IDF 12B: 1988, ISO CD 1738 or AOAC 960.29.

8.6 Determination of vitamin A content

According to AOAC 985.30; AOAC 992.04; or JAOAC 1980, 63, 4.

8.7 Determination of vitamin D content

According to AOAC 981.17.

8.8 Determination of vitamin E content

According to ISO 9936: 1997.

מוסך – תרגום לעברית של התקן הבינ-לאומי
CODEX STAN 256-2007
Adopted in 1999. Revised in 2007, 2009. Amended in 2017
לרבות שינויים ותוספות לאומיים
(למזכיר בלבד)

מוסך זה הוא תרגום לעברית לנוסח האנגלgi של התקן הבינ-לאומי.
התרגום משלב בתוכו את השינויים והתוספות הלאומיים המפורטים בתקן הישראלי ת"י 370.
בכל מקרה של אי-התאמה בין נוסח המקור באנגלית לבין התרגום, יגבר נוסח המקור באנגלית,
למעט במקרים שבהם יש שינויים ותוספות לאומיים בתקן הישראלי;
במקרים אלה יגבר נוסח השינויים והתוספות הלאומיים שבתקן הישראלי בעברית.

תוכן העניינים

1	1. חלות התקון
1	1א. אזכורים נורמטיביים
2	2. תיאור
2	3. הרכיב חיוני וגורמי איכות
4	4. תוספי מזון
4	5. מזומנים
5	6. היגיינה
5	7. סימון
6	8. שיטות בדיקה

1. חלות התקן

תקן זה חל על מוצריים שומניים המכילים 10% שומן לפחות ו-90% שומן לכל היותר, והמיועדים בעיקר לשימוש כממרחים (להלן: "ה מוצר"). יחד עם זאת, תקן זה אינו חל על ממרחים אחרים בתהליכי הייצור שלהם. באופן בלעדי מחלב או/וגם ממוצר חלב שנוסף להם רק חומרים אחרים המשמשים למטרות דומות, ואיינו כולל מוצריים בעלי תכונות שומני קטנה שניי שלישים (3/2) של החומר היבש (למעט מלח). תקן זה אינו דין בחמאה ובמרחים על בסיס שומן חלב בלבד.

1א. אזכורים נורמטיביים

תקנים ומסמכים המוזכרים בתקן זה (תקנים ומסמכים לא מתוארכים – מהזרמת האחونة היא

הקבועת):

תקנים ישראליים

ת"י 885 חלק 1.1 א)

- מיקרוביולוגיה של מזון אדם ומזון בעלי חיים: שיטות בדיקה – כללי סימן מזון ארroz מראש

חוקים, תקנים ומסמכים ישראליים

ת"י 1145

תקנות רישי עסקים (תנאים תברואים, עסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972, על עדכוניותו

תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדבירה), התשנ"א-1991, על עדכוניותו

תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטונקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניותו

תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשש"א-2001, על עדכוניותו

מסמך משרד הבריאות - הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח - התשע"ה-2015, על עדכוניו

מסמך משרד הבריאות - עדכון קווים מנחים לכמות מרבית של מתקות כבודות ובדיל במזון מיום

01.05.2016, על עדכוניו

מסמך משרד הבריאות - עדכון הנחייה בנושא רמות מותרונות של תרכובות

Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAH's) מיום 27.03.2016, על עדכונו

מסמכים זרים

Metals and Other Elements, Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL,

19th edition, 2012

2. תיאור

2.1. ממרחים שומניים וממרחים אחרים של תחליבי מים בשמן

המוצרים הנידונים בתקן זה הם מזונות המהווים תחליב מים בשמן במצב מוצק או במצב נוזלי,

המכילים בעיקר מים וכן שומנים ושמני מאכל.

2.2. שומנים ושמנים למאכל

"שומנים ושמנים למאכל" הם דברי מאכל העשוים מגלאירידים של חומצות שומן. מקורם בצומח או בחו (לרבות חלב) או בבעלי חיים ימיים. הם עשויים להכיל כמותות קטנות של ליפידים אחרים, כדוגמת פוספטידים, של רכיבים בלתי-مصطفניים ושל חומצות שומן חופשיות המופיעות באופן רגיל בשמן או בשמן. שומנים מן החי, אם מקורם משחיטת בעלי חיים, יתקבלו מבבעלי חיים שבריאותם הייתה טוביה בזמן השחיטה וראוים למאכל אדם כפי שקבעה הרשות המוסמכת המזוודה בחקיקה הלאומית.

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

בכל זה שומנים ושמנים שעברו תהליכי שינוי פיזיקליים או כימיים כולל הקטעה (fractionation), איסטור-ביני (inter-esterification) או ממנון (hydrogenation).

3. הרוב חיוני וגורמי איכות

3.1. הרוב

3.1.1. ממרחים שומניים

3.1.1.1. במורים אלה, כל תכולה של שמן חלב לא תהיה גדולה מ-3% מכלל תכולת השומן.

3.1.1.2. תכולת השומן במרגיננה ובממרחים שומניים תהיה כמפורט בטבלה 1 שלහן.

טבלה 1 – תכולת השומן במרגיננה ובממרחים שומניים^(ב)

תכולת השומן (%)	כינוי המוצר
90-80	מרגרינה
62-60	מברגרינה-שלושת רביעי שומן
41-39	מרגרינה חצי שומן
38-10	ממרח % שומן או מרגרינה % שומן
59-42	
79-63	

3.1.2. ממרחים מעורבים

3.1.2.1. אלה תערובות וממרחים מעורבים שבהם שמן חלב גדול מ-3% מהתכולת השומן הכללת.

3.1.2.2. תכולת השומן בתערובות ובממרחים מעורבים של שומן צמחי ושל שומן-חלב תקיה כמפורט בטבלה 2 שלහן.

טבלה 2 – תכולת השומן בתערובות ובממרחים מעורבים של שומן צמחי ושומן חלב

תכולת השומן (%)	כינוי המוצר
80% לפחות	תערובת שומן צמחי ושומן חלב
80% לכל היותר	ממרח מעורב של שומן צמחי ושומן חלב או ממרח מעורב של שומן צמחי וחמאה

(ב) הדרישות בסעיף זה נקבעו לפי התקנה האירופית:

3.2. מרכיבים מותרים

3.2.1. ניתן להוסיף את החומרים האלה:

ויטמינים: ויטמין A והאסטרים שלו

ויטמין D

ויטמין E והאסטרים שלו

תכולת הוויטמינים במוצר, למעט מוצר שסומן בכינויים "מרגרינה לאפייה", "מרגרינה ל תעשייה" או "מרגרינה לمعدניהם", תהיה כמפורט להלן:

A. ויטמין A או פרו-ויטמין A (מבוטא כרטינול) – 30-40 (יחידות בין-לאומיות לג').

תגולה ויטמין A במוצר לא תהיה קטנה מ-3/2 מהתcolaה הכלולת של ויטמינים אלה ;

B. ויטמין D – 5-4.5 (יחידות בין-לאומיות לג').

ניתן להוסיף גם ויטמין E. תכולת ויטמין E במוצר לא תהיה גדולה מ-3.42 (יחידות בין-לאומיות לג').

בודקים את תכולת הוויטמינים לפי דרישת מיוחדת.

נתון כלורי

סוכרים (על חומר ממתקיקת מבוסס על פחימה)

חלבוני משל מתאים

3.2.2. רכיבי מזון אחרים, לרבות תבלינים און עשבי תיבול, מותרים לשימוש.

4. תוספי מזון

תוספי המזון במוצר יהיה לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשע"ז-2017, על עדכוניהם.

4.1. חומרי טעם וריח

חומר הטעם והריח במוצר יתאימו למסמך משרד הבריאות - הנחיות שירות המזון הארצי –

חומר הטעם וריח - התשע"ה-2015, על עדכוניו

5. מזהמים

5.1.

התcolaה המרבית של המתקות הכבדות במוצר תגאים למסמך משרד הבריאות – קווים מנחים

לכמות מרבית של מתקות כבדות במזון מיום 01/05/2016, על עדכוניו.

5.2.

התcolaה המרבית של שARIOT חומר הדיבור במוצר תגאים לתקנות בריאות הציבור (מזון)

(שARIOT חומר הדיבור), התשנ"א-1991, על עדכוניה.

5.3.

התcolaה המרבית של המיקוטוקסינים במוצר תגאים לתקנות בריאות הציבור (מזון)

(מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניה.

5.4.

התcolaה המרבית של Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAH's) במוצר תגאים למסמך משרד הבריאות –

עדכון הנchia בנוסא רמות מותרות של תרכובות Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAH's), (PAH's) Polycyclic Aromatic Hydrocarbons

מתאריך 27/03/2016

6. היגיינה

6.1. מומלץ, כי המוצרים הנכללים בהוראות תקן זה יוכנו ויתופלו בהתאם לסעיפים המתאימים במסגרת קובץ הכללים המומליצים הבין-לאומי General Principles of Food Hygiene, וכן (CAC/RCP 1-1969) לפי הכתוב בקובץם רלוונטיים אחרים, כגון קובץ כללים בנושא היגיינה (Codes of Practice) וקובץ כלליים בנושאים אחרים (Codes of Hygienic Practice).

הערה:

במקרה של סתירה בין דרישות תקן זה לבין דרישות תקנות רישי עסקים (תנאים תברואים לעסקים לייצור מזון), התשל"ב-1972, על עדכונו, דרישות התקנות הן הקובלות.

6.2. המוצרים אמורים להתאים לקריטריונים המיקרוביולוגיים שנקבעו לפי ה- Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods (CAC/GL 21-1997).

6.3. בודקים את הימצאות המיקרואורגניזמים המפורטים בטבלה 3 לפי התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1, המוצר יתאים לדרישות המיקרוביולוגיות המפורטו בטבלה 3 שלහן:

טבלה 3 - דרישות ושיטות בזיקה מיקרוביולוגיות

מספר סידורי	דרישות דגימה ובדיקה				טבלה או קביעת הימצאות של מיקרואורגניזמים
	תוכנית דגימה	ערכי גבול	(א) (א)	M (א)	
(1)	5	2	עד 1.0×10^3	עד 1.0×10^4	ספרה כללית של מיקרואורגניזמים אירוביים
(2)	5	2	עד 1.0×10^1	עד 1.0×10^2	ספרת שמרים ועובשים
(3)	5	2	עד 1.0×10^1	עד 1.0×10^2	ספרת חיידקים מקובצת הקוליפורמים

הערה לטבלה:

(א) המשמעות של האותיות ח, כ, מ, M בתקן זה היא כמפורט להלן

ח - גודל מדגם מינימלי, שפריטיו נדגמים באופן אקראי/ובטלתי תלוי מתווך מנחה ונבדקים.

כ - מספר מרבי מותר של פריטי מדגם שתוצאת בדיקתם היא בין מ- M.

(M ≤ תוצאת הבדיקה ≤ m).

m - גבול מיקרוביולוגי אשר מתחתיו כל תוצאה בזיקה היא קבילה.

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

7. סימון

המוצר יסומן לפי דרישות התקן הישראלי ת"י 1145.

7.1. שם המזון

שם המזון המוצחר בתווית יהיה לפי המצוין בטבלה 1 ובטבלה 2.

7.1.1. סעיף 7.1.1 בתקן הבינ-לאומי אינו חל בתקן ישראלי זה.

7.1.2. לגבי פריט 3.3, מותר לכלול בשם המוצר את שם השומנים והשמנים באופן כללי או ספציפי.

7.1.3. למרגרינה ולמרחחים שומניים שהוספו להם רכיבי חלב, יוספו לשם המוצר המילים: "עם חלב".
לדוגמה: "מרגרינה עם חלב".

7.2. סימון מיכלים שאינם קמעוניים

סימונו מיכלים שאינם מיועדים למכירה קמעונית יהיה לפי התקן הישראלי ת"י 1145.

7.3. הערה על תכולת השומן

המוצר יסומן כדי לציין את תכולת השומן באופן קביל בארץ שבה הוא נמכר.

7.3.2. תכולת-שומן החלב המוצגת תצוין באופן ברור שלא יטעה את הליקות.

7.4. הערה על תכולת המלח

רצוי שהמוצר יסומן כדי לציין את תכולת המלח באופן קביל בארץ שבה הוא נמכר.

8. שיטות בדיקה

8.1. קביעת עופרת

לפי AOAC 994.02 ; או ISO 12193: 1994 ; או AOCS Ca 18c-91 ; או ISO 97 (97) המפורטת בספר הבדיקות AOAC, פרק שכותרתו Metals and Other Elements.

8.2. קביעת ארדן

לפי AOAC 942.17 ; AOAC 952.13 ; או AOAC 985.16 המפורטת בספר הבדיקות AOAC, פרק שכותרתו Metals and Other Elements.

8.3. קביעת תכולת השומן

לפי ISO 17189 | IDF 194: 2003.

8.4. קביעת תכולת שומן חלב (חומרה בוטירית)

לפי AOAC 990.27 ; או ISO 97 (97) AOCS Ca 5c-87 .

8.5. קביעת תכולת המלח

לפי ISO 1738 CD 12B ; IDF 1988 ; AOAC 960.29 .

8.6. קביעת תכולת ויטמין A

לפי AOAC 992.04 ; AOAC 985.30 ; AOAC 1980, 63, 4 .

8.7. קביעת תכולת ויטמין D

לפי AOAC 981.17 .

8.8. קביעת תכולת ויטמין E

לפי ISO 9936: 1997 .