Draft SI 760 Part 1 **טיוטה לתקן ישראלי ת"י 760 חלק 1**

October 2015 אוקטובר 2015

ICS CODE: 67.180.10

חמאת בוטנים

Peanut Butter

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

תקן זה הוכן על ידי ועדת המומחים 50507- ממרחים מתוקים על בסיס שומני, בהרכב זה:
אסף בן- יעיש, טליה בן- שלמה, ענת גולדשמיט, לריסה גופשטיין, הדר חכון, נעים מונז'ר (יו"ר)

כמו כן, תרמו להכנת התקן: טלי גולן, יעל עמר.

אסנת שץ 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 לתקנה האמריקנית שבקובץ התקנות הפדרליות

CFR - Code of Federal Regulations Title 21, Volume 2, Chapter 1, Subchapter B, part 164 - TREE NUT AND PEANUT PRODUCTS, sec.164.150 Peanut butter

הודעה על רוויזיה

תקן ישראלי זה, ת"י 760 חלק 1, והתקן הישראלי ת"י 760 חלק 2 באים במקום התקן הישראלי ת"י 760 מינואר 1998 גיליון התיקון מס' 1 מפברואר 2009

מילות מפתח:

מוצרי מזון, בדיקות מזון, בוטנים, ממרחים.

Descriptors:

food products, food testing, peanuts, spreads.

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 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:

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.

הקדמה לתקן הישראלי

תקן ישראלי זה הוא התקנה האמריקנית שבקובץ התקנות הפדרליות:

CFR - Code of Federal Regulations Title 21, Volume 2, Chapter 1, Subchapter B, part 164 - TREE NUT AND PEANUT PRODUCTS, sec.164.150 Peanut butter

שאושרה כתקן ישראלי בשינויים ובתוספות לאומיים.

התקן כולל, בסדר המפורט להלן, רכיבים אלה:

- סעיף חלות התקן הישראלי (בעברית)
- פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי התקנה האמריקנית (בעברית)
- תרגום חלקו העברי של התקן (באנגלית)
- התקנה האמריקנית (באנגלית)

הערות לתקן הישראלי מובאות כהערות שוליים ומצוינות באותיות האלף-בית.

תקן זה הוא חלק מסדרת תקנים החלים על ממרחים מתוקים.

חלקי הסדרה הם אלה:

ת"י 760 חלק 1 - ממרחים מתוקים על בסיס שומני: חמאת בוטנים

ת"י 760 חלק 2 - ממרחים מתוקים על בסיס שומני: ממרחים מתוקים על בסיס שומני

מהדורה זו של התקן הישראלי באה במקום מהדורת התקן הישראלי המקורי ת"י 760 מינואר 1998 לרבות גיליון התיקון מס' 1 מפברואר 2009. מהדורה זו של התקן הישראלי היא אימוץ של התקנה האמריקנית CFR 21 part 164 - TREE NUT AND PEANUT PRODUCTS, sec.164.150 Peanut butter בשינויים ובתוספות לאומיים, ולפיכך היא שונה מהותית ממהדורות התקן הישראלי הקודמת.

להלן מובאים השינויים העיקריים שבין מהדורה זו של התקן הישראלי לבין המהדורה הקודמת.

- הוסף סעיף מזהמים.
- עודכנו הדרישות המיקרוביולוגיות.

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

חלות התקן הישראלי

תקן זה חל על חמאת בוטנים[1].

[1] Peanuts - מקובל: בוטנים. השם הנכון הוא "אגוזי אדמה".

פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי התקנה האמריקנית

לאחר סעיף החלות יוסף סעיף אזכורים נורמטיביים כמפורט להלן:

אזכורים נורמטיביים

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

תקנים ישראליים

ת"י 885 חלק 1.1[2] - מיקרוביולוגיה של מזון אדם ומזון בעלי חיים: שיטות בדיקה – כללי

ת"י 1145 - סימון מזון ארוז מראש

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991

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

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

מסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון, מיום 2009/01/13

לאחר סעיף (a) תוסף ההגדרה הבאה:

בוטנים מולבנים

בוטנים שעברו חליטה ולאחריה קילוף נוסף של קליפת הגרעין (ציפה) ושתכולת המים בהם אינה גדולה מ-7%.

(c)

הכתוב המתחיל במילים:

"as defined in section 201(s) of the Federal Food Drug, and Cosmetic Act (the act)"

אינו חל, ובמקומו יחול:

בתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.

הכתוב המתחיל במילים "regulations established pursuant to section 409 of the act" אינו חל, ובמקומו יחול:

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

(e)

הכתוב בסעיף אינו חל ובמקומו יחול:

סימון

המוצר יסומן לפי דרישות התקן הישראלי ת"י 1145, בתוספות האלה:

שם המוצר

שם המוצר יהיה "חמאת בוטנים".

הוראות אחסון

- יסומנו הוראות לאחסון המוצר.
- מומלץ לציין את תחום הטמפרטורות האופטימלי לאחסון המוצר.

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

לאחר סעיף (e) יוספו סעיפים (f) -(h) כמפורט להלן:

(f)

דרישות כלליות

למוצר יהיה מרקם אחיד והוא יימרח בקלות בטמפרטורה שאינה נמוכה מ-15 מע"צ.

לא תורגש גרגריות במוצר[3].

(g)

מזהמים

- התכולה המרבית של המתכות הכבדות במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון מיום 2009/01/13, על עדכוניו.
- התכולה המרבית של שאריות חומרי הדברה במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן.
- התכולה המרבית של המיקוטוקסינים במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן.

(h)

דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות

בודקים את המוצר בשיטות הבדיקה המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה 2.

המוצר יתאים לדרישות המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה 2.

טבלה 2 - דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות

מספר סידורי	ספירה או קביעת הימצאות של מיקרואורגניזמים	דרישות דגימה ובדיקה				שיטת הבדיקה לפי
		ערכי גבול		תוכנית דגימה		
		m(א)	M(א)	c(א)	n(א)	
(1)	ספירת עובשים	עד 1.0×10^{2}	עד 1.0×10^{3}	2	5	ת"י 885 חלק 1.1
(2)	הימצאות חיידקי סלמונלה	שלילי ב-25 ג'		0	5	ת"י 885 חלק 1.1

הערות לטבלה:

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

- n - גודל מדגם מינימלי, שפריטיו נדגמים באופן אקראי ובלתי תלוי מתוך מנה ונבדקים.
- c - מספר מרבי מותר של פריטי מדגם שתוצאת בדיקתם היא בין m ל-M (M ≤ תוצאת הבדיקה ≤ m).
- m - גבול מיקרוביולוגי אשר מתחתיו כל תוצאת בדיקה היא קבילה.
- M - גבול מיקרוביולוגי אשר מעליו כל תוצאת בדיקה אינה קבילה.

[3] דרישה זו אינה חלה על מוצר עם שברי בוטנים.

AUTHENTICATED
U.S. GOVERNMENT
INFORMATION
GPO

Without shaking the cylinder, estimate the location of a horizontal plane representing the average height of the product, read the volume of the nuts, and record as the loose volume. Raise the cylinder 2 inches and allow it a free vertical drop onto a level, firm, but resilient surface (do not tamp) for a total of 5 times and observe the volume as above. Repeat in successive five-drop increments until the nuts have so settled that the volume decreases less than 2 percent in the last five-drop increment. Read the last volume in the manner described above and record as the settled volume. The arithmetical average of the loose volume and the settled volume equals the average volume of nuts.

(ii) Classify the container by shape and determine its volume in cubic centimeters according to one of the following methods as appropriate:

(*a*) For containers of irregular shape, including glass jars, follow the general method for water capacity of containers as prescribed in §130.12(a) of this chapter and determine the container volume, considering the water capacity in grams to be numerically equivalent to volume in cubic centimeters, or the water capacity in ounces (avoirdupois) to be equivalent to 28.35 cubic centimeters per ounce.

(*b*) For box-shaped containers (that is, with opposite sides parallel), measure the inside height, width, and depth and calculate the volume as the product of these three dimensions. For such containers used to enclose vacuum packs and containing 4 ounces or less of the product, consider the height to be the inside height minus three-eighths inch.

(*c*) For cylindrical containers, calculate the container volume in cubic centimeters as the product of the height times the square of the diameter, both measured in inches, times 12.87; or as the product of the height times the square of the diameter, both measured in centimeters, times 0.7854. For containers that do not have indented ends, use the inside height and inside diameter as the dimensions. For metal cans with indented ends (that is, metal cans with ends attached by double seams), consider the height to be the outside height at the double seam minus three-eighths inch (0.953 centimeter) and the diameter to be the outside diameter at the double seam minus one-eighth inch (0.318 centimeter). For fiber-bodied containers with indented ends (that is, fiber-bodied cans with metal ends attached by double seams), consider the height to be the outside height at the double seam minus three-eighths inch (0.953 centimeter) and the diameter to be the outside diameter at the double seam minus three-sixteenths inch (0.476 centimeter).

(iii) Calculate the percent fill of the container as follows: Divide the average volume of nuts found according to paragraph (c)(2)(i) of this section by the appropriate container volume found according to paragraph (c)(2)(ii) of this section and multiply by 100. The result shall be considered to be the percent fill of the container.

(3) If shelled nuts fall below the standard of fill of container prescribed in paragraph (c)(1) of this section, the label shall bear the general statement of substandard fill specified in §130.14(b) of this chapter, in the manner and form therein specified.

§164.150 Peanut butter.

(a) Peanut butter is the food prepared by grinding one of the shelled and roasted peanut ingredients provided for by paragraph (b) of this section, to which may be added safe and suitable seasoning and stabilizing ingredients provided for by paragraph (c) of this section, but such seasoning and stabilizing ingredients do not in the aggregate exceed 10 percent of the weight of the finished food. To the ground peanuts, cut or chopped, shelled, and roasted peanuts may be added. During processing, the oil content of the peanut ingredient may be adjusted by the addition or subtraction of peanut oil. The fat content of the finished food shall not exceed 55 percent when determined as prescribed in ''Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists,'' 13th Ed. (1980), section 27.006(a) under ''Crude Fat—Official First Action, Direct Method,'' in paragraph (a), which is incorporated by reference. Copies may be obtained from the AOAC INTERNATIONAL, 481 North Frederick Ave.,

suite 500, Gaithersburg, MD 20877, or may be examined at the National Archives and Records Administration (NARA). For information on the availability of this material at NARA, call 202–741–6030, or go to: *http://www.archives.gov/federal_register/code_of_federal_regulations/ibr_locations.html*.

(b) The peanut ingredients referred to in paragraph (a) of this section are:

(1) Blanched peanuts, in which the germ may or may not be included.

(2) Unblanched peanuts, including the skins and germ.

(c) The seasoning and stabilizing ingredients referred to in paragraph (a) of this section are suitable substances which are not food additives as defined in section 201(s) of the Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (the act), or if they are food additives as so defined, they are used in conformity with regulations established pursuant to section 409 of the act. Seasoning and stabilizing ingredients that perform a useful function are regarded as suitable, except that artificial flavorings, artificial sweeteners, chemical preservatives, and color additives are not suitable ingredients in peanut butter. Oil products used as optional stabilizing ingredients shall be hydrogenated vegetable oils. For the purposes of this section, hydrogenated vegetable oil shall be considered to include partially hydrogenated vegetable oil.

(d) If peanut butter is prepared from unblanched peanuts as specified in paragraph (b)(2) of this section, the name shall show that fact by some such statement as ''prepared from unblanched peanuts (skins left on).'' Such statement shall appear prominently and conspicuously and shall be in type of the same style and not less than half of the point size of that used for the words ''peanut butter.'' This statement shall immediately precede or follow the words ''peanut butter,'' without intervening written, printed, or graphic matter.

(e) *Label declaration*. Each of the ingredients used in the food shall be declared on the label as required by the applicable sections of parts 101 and 130 of this chapter.

[42 FR 14475, Mar. 15, 1977, as amended at 47 FR 11834, Mar. 19, 1982; 49 FR 10103, Mar. 19, 1984; 54 FR 24896, June 12, 1989; 58 FR 2886, Jan. 6, 1993; 61 FR 9325, Mar. 8, 1996; 63 FR 14035, Mar. 24, 1998]

PART 165—BEVERAGES

Subpart A—General Provisions

Sec.

165.3 Definitions.

Subpart B—Requirements for Specific Standardized Beverages

165.110 Bottled water.

AUTHORITY: 21 U.S.C. 321, 341, 343, 343–1, 348, 349, 371, 379e.

SOURCE: 60 FR 57124, Nov. 13, 1995, unless otherwise noted.

Subpart A—General Provisions

§ 165.3 Definitions.

(a) A *lot* is:

(1) For purposes of determining quality factors related to manufacture, processing, or packing, a collection of primary containers or units of the same size, type, and style produced under conditions as nearly uniform as possible and usually designated by a common container code or marking, or in the absence of any common container code or marking, a day's production.

(2) For purposes of determining quality factors related to distribution and storage, a collection of primary containers or units transported, stored, or held under conditions as nearly uniform as possible.

(b) A *sample* consists of 10 subsamples (consumer units), one taken from each of 10 different randomly chosen shipping cases to be representative of a given lot, unless otherwise specified in a specific standard in this part.

(c) An *analytical unit* is the portion(s) of food taken from a subsample of a sample for the purpose of analysis.

מוסף – תרגום לעברית של התקנה האמריקנית

CFR - Code of Federal Regulations Title 21, Volume 2, Chapter 1, Subchapter B, Part 164 – TREE NUT AND PEANUT PRODUCTS, Sec. 164.150 - Peanut butter

לרבות שינויים ותוספות לאומיים

(למידע בלבד)

מוסף זה הוא תרגום לעברית לַנוסח האנגלי של התקנה האמריקנית.
התרגום משלב בתוכו את השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בתקן הישראלי ת"י 760 חלק 1.
בכל מקרה קובעים התקנה האמריקנית והשינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בתקן הישראלי.

חלות התקן הישראלי

תקן זה חל על חמאת בוטנים[1].

אזכורים נורמטיביים

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

תקנים ישראליים

ת"י 885 חלק 1.1[2] - מיקרוביולוגיה של מזון אדם ומזון בעלי חיים: שיטות בדיקה – כללי

ת"י 1145 - סימון מזון ארוז מראש

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן

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

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

מסמך משרד הבריאות, שירות המזון הארצי – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון, 2009/01/13, על עדכוניו

(א) חמאת בוטנים היא מוצר מזון המיוצר בטחינה של אחד ממרכיבי הבוטנים, המקולפים והקלויים, הנזכרים בסעיף (ב) של פרק זה, אשר ניתן להוסיף לו חומרי תיבול וחומרי ייצוב מתאימים ובטוחים למאכל הנדונים בסעיף (ג) של פרק זה, בתנאי שחומרי התיבול וחומרי הייצוב האלה לא יהוו יותר מ-10% במצטבר ממשקל מוצר המזון המוגמר. ניתן להוסיף לבוטנים הטחונים בוטנים חתוכים או קצוצים, מקולפים וקלויים. במהלך העיבוד ניתן להתאים את תכולת השמן של מרכיב הבוטנים באמצעות הוספה או הוצאה של שמן בוטנים. תכולת השומן של המוצר המוגמר לא תהיה גדולה מ-55% כשהיא נקבעת בשיטה המתוארת ב-"Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists" מהדורה 13 (1980), פרק 27.006(a) תחת הכותרת "Crude Fat - Official First Action, Direct Method", בסעיף (a), המשולב כאזכור.

בוטנים מולבנים

בוטנים שעברו חליטה ולאחריה קילוף נוסף של קליפת הגרעין (ציפה), ושתכולת המים בהם אינה גדולה מ-7%.

(ב) מרכיבי הבוטנים הנזכרים בסעיף (א) של פרק זה הם:

(1) בוטנים מולבנים, שבהם ניתן לכלול את הנבט או שלא לכלול אותו.

(2) בוטנים לא מולבנים, כולל הקליפה והנבט.

(ג) חומרי התיבול וחומרי הייצוב הנזכרים בסעיף (א) של פרק זה הם חומרים מתאימים שאינם תוספי מזון כמוגדר בתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן, או, אם הם תוספי מזון כמוגדר שם, משתמשים בהם בהתאם לתנאים שנקבעו בתקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.

---

[1] Peanuts - מקובל: בוטנים. השם הנכון הוא "אגוזי אדמה".

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

חומרי תיבול וחומרי ייצוב בעלי תפקיד שימושי נחשבים מתאימים, למעט חומרי טעם מלאכותיים, ממתיקים מלאכותיים, חומרי שימור כימיים ותוספי צבע, שאינם נחשבים מרכיבים מתאימים בתוך חמאת בוטנים. מוצרי שמן המשמשים כחומרי ייצוב אופציונליים יוכנו מתוך שמנים צמחיים שעברו מִמנון (הידרוגנציה). למטרות פרק זה, שמנים צמחיים שעברו מִמנון יכללו גם שמנים צמחיים שעברו מִמנון חלקי.

(ד) אם חמאת הבוטנים מיוצרת מבוטנים לא מולבנים כנזכר בסעיף (ב)(2) של פרק זה, שם המוצר יבטא עובדה זו על ידי הוספת הצהרה כגון: "הוכן מבוטנים לא מולבנים (נותרו קליפות)". הצהרה מעין זו תופיע באופן בולט וברור ובאותו סגנון, וגודל הכיתוב לא יפחת ממחצית גודל הכיתוב ששימש לציון המילים "חמאת בוטנים". הצהרה זו תבוא מיד לפני או אחרי המילים "חמאת בוטנים", מבלי שיפריד ביניהם כל תוכן כתוב, מודפס או מאויר.

(ה) **סימון**

המוצר יסומן לפי דרישות התקן הישראלי ת"י 1145, בתוספות האלה:

שם המוצר

שם המוצר יהיה "חמאת בוטנים".

הוראות אחסון

- יסומנו הוראות לאחסון המוצר.
- מומלץ לציין את תחום הטמפרטורות האופטימלי לאחסון המוצר.

(ו) **דרישות כלליות**

למוצר יהיה מרקם אחיד.

המוצר יימרח בקלות בטמפרטורה שאינה נמוכה מ-15°C צ'.

לא תורגש גרגריות במוצר[3].

(ז) **מזהמים**

- התכולה המרבית של מתכות כבדות במוצר תתאים למסמך משרד הבריאות – קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות במזון, מיום 2009/01/13, על עדכוניו.
- התכולה המרבית של שאריות חומרי הדברה במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכוניהן.
- התכולה המרבית של מיקוטוקסינים במוצר תתאים לתקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכוניהן.

(ח) **דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות**

בודקים את המוצר בשיטות הבדיקה המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה 2.

המוצר יתאים לדרישות המיקרוביולוגיות המפורטות בטבלה 2.

---

[3] דרישה זו אינה חלה על מוצר עם שברי בוטנים.

טבלה 2 - דרישות ושיטות בדיקה מיקרוביולוגיות

מספר סידורי	ספירה או קביעת הימצאות של מיקרואורגניזמים	דרישות דגימה ובדיקה				שיטת הבדיקה לפי
		ערכי גבול		תוכנית דגימה		
		m(א)	M(א)	c(א)	n(א)	
(1)	ספירת עובשים	עד 1.0×10^{2}	עד 1.0×10^{3}	2	5	התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1
(2)	הימצאות חיידקי סלמונלה	שלילי ב-25 ג'		0	5	התקן הישראלי ת"י 885 חלק 1.1

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 מתוך מנה ונבדקים.
- c - מספר מרבי מותר של פריטי מדגם שתוצאת בדיקתם היא בין m ל-M (M ≤ תוצאת הבדיקה ≤ m).
- m - גבול מיקרוביולוגי אשר מתחתיו כל תוצאת בדיקה היא קבילה.
- M - גבול מיקרוביולוגי אשר מעליו כל תוצאת בדיקה אינה קבילה.

טיוטה