

שימורי פירות: שימורי פירות מסוימים

Canned fruits: certain canned fruits

מסמך זה הוא הצעה בלבד

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

- | | | | |
|---|------------------------------|---|-------------------------------|
| - | איגוד לשכות המסחר | - | שירין אלבה, איתן גרנות |
| - | התאחדות התעשיינים בישראל | - | שמוליק גלמידי, גליה נוראל |
| - | מהנדסים/אדריכלים/טכנולוגים | - | נתן ויטנברג, בלה חיטיבישווילי |
| - | מעבדות לבריאות הציבור | - | נועה טיימן-ירדן |
| - | משרד הבריאות - שירות המזון | - | טטיאנה פיידר |
| - | צבא ההגנה לישראל - ענף המזון | - | אנסטסיה גולברג |
| - | רשות ההסתדרות לצרכנות | - | מרגרט מצקור (סגן יו"ר) |

הדר קיסר ריכזה את עבודת הכנת התקן.

טיוטה
5504
שימורי פירות וירקות

הודעה על מידת התאמת התקן הישראלי לתקנים או למסמכים זרים	הודעה על רויזיה
תקן ישראלי זה, למעט השינויים והתוספות הלאומיים המצוינים בו, זהה לתקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius	תקן ישראלי זה בא במקום התקן הישראלי ת"י 441 חלק 4 מ... שנמצא אצל הממונה על התקינה
CXS 319-2015 Adopted in 2015. Amended in 2017, 2018	

מילות מפתח:

מזון משומר, שימורי פירות, שימורים, מוצרי מזון, פירות, סירופים, סירופ, מנגו, אגס, אגסים, אננס, תוספי מזון, מזהמים, היגיינה, סימון, תיווי, אנליזה ובדיקות של מזון.

Descriptors:

canned foods, canned fruits, canned foods, food products, fruits, syrups, mango, pears, pineapple, food additives, contaminants, hygiene, labelling, food testing and analysis.

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 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 :
CXs 319-2015 Adopted in 2015. Amended in 2017, 2018
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 המקורי ת"י 441 חלק 4 שנמצא אצל הממונה על התקינה.

מהדורה זו של התקן הישראלי מאמצת את התקן הבין-לאומי של ועדת ה-Codex Alimentarius, CXs 319-2015 Adopted in 2015. Amended in 2017, 2018 בשינויים ובתוספות לאומיים.

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

- הוסף נספח הדן בשימורי אננס ;
- מוצרים בעלי תכולת סוכר נמוכה, מוצרים הכוללים ממתיקים וכן מוצרים לשימושים תזונתיים מיוחדים הוצאו מחלות התקן.

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

תקן זה הוא חלק מסדרת תקנים החלים על שימורי פירות.

חלקי הסדרה הם אלה :

- ת"י 441 חלק 1 - שימורי פירות : שימורי פירות הדר
- ת"י 441 חלק 2 - שימורי פירות : שימורי פירות גלעיניים
- ת"י 441 חלק 3 - שימורי פירות : תווך נוזלי (כגון סירופ) לשימורי פירות
- ת"י 441 חלק 4 - שימורי פירות : שימורי פירות מסוימים
- ת"י 441 חלק 5 - שימורי פירות : שימורי פירות מעורבים

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 שימורי פירות מסוימים, כמוגדר בסעיף 2 שלהלן ובנספחים המתאימים, המיועדים לצריכה ישירה, לרבות למטרות הסעדה או לאריזה מחדש אם נדרש (להלן: המוצר). תקן זה אינו חל על מוצר אם מצוין שהוא מיועד לעיבוד נוסף.

נוסף על דרישות תקן זה, חלות על המוצר דרישות התקן הישראלי ת"י 143.

תקן זה אינו חל על שימורי רסק תפוחים, שימורי פירות הדר ושימורי פירות גלעיניים שעליהם חלים תקנים ישראליים אחרים.

הערה לאומית:

המילים "Canned berry fruits" אינן חלות.

תקן זה אינו חל על המפורט להלן:

- (a) מוצרים שמיועדים בבירור לשימושים תזונתיים מיוחדים או שמסומנים כמיועדים לשימושים תזונתיים מיוחדים;
- (b) מוצרים מופחתי סוכר או מוצרים בעלי תכולת סוכר נמוכה מאוד;
- (c) מוצרים שבהם הרכיבים בעלי תכונות המתקה (sweetening properties), הוחלפו, בחלקם או במלואם, בתוספי מזון ממתקים.

פירוט השינויים והתוספות הלאומיים לסעיפי התקן הבין-לאומי

הערה לאומית כללית:

בכל מקום בתקן שבו מופיעה המילה "canned", הכוונה לכל סוגי האריזות המתאימות לאריזת המוצר, ולא רק לאריזות פח.

- 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 143	- שימורי פירות וירקות
ת"י 441 חלק 3	- שימורי פירות: תווך נוזלי (כגון סירופ) לשימורי פירות
ת"י 1145	- סימון מזון ארוז מראש
ת"י 1359 ^(א)	- תבלינים מעורבים ואבקות או תערובות אחרות לתיבול מזון

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח - התשע"ה-2015, על עדכוניהן
 חוק ההגנה 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) מיום 10.03.2018, על עדכוניה
 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

^(א) תקן זה נמצא ברוויזיה. כותרת התקן החדש יהיה: ירקות מיובשים, תבלינים ותערובות לתיבול מזון.

DESCRIPTION .2

Product Definition .2.1

- בסעיף המשנה (b)(2), המילים "in accordance with good manufacturing practices" אינן חלות, ובמקומן יחול:

לפי הנדרש להשגת האפקט הטכנולוגי.

- בסוף סעיף המשנה (3) יוסף:

(סטריליות מסחרית).

Varietal Type .2.3

לאחר המילים "suitable for canning" יוסף:

המפורט ברשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) מיום 10.03.2018, על עדכונה

ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS .3

Composition .3.1

Packing Media .3.1.3

- המשפט הראשון בסעיף, המתחיל במילים "In accordance" והמסתיים במילים "(CAC/GL 51-2003)" אינו חל, ובמקומו יחול:

התווך הנוזלי יתאים לתקן הישראלי ת"י 441 חלק 3.

- בסוף הסעיף יוסף:

קביעת ערך ממוצע של בריקס אינה רלוונטית עבור מוצרים הנדגמים לפי התקן הישראלי ת"י 143 (ראו את אפשרויות הדגימה בסעיף 3.4)

Classification of "Defectives" .3.3

בסוף הסעיף יוסף:

הערה:

ההחרגה "(except those based on sample averages)" אינה רלוונטית לדגימה לפי

התקן הישראלי ת"י 143.

Lot Acceptance .3.4

- בתחילת הסעיף יוסף:

ניתן לדגום את המוצרים לפי תוכנית דגימה בעלת AQL של 6.5, כמפורט בתקן הקודקס,

או לחלופין, ניתן לדגום את המוצרים לפי תוכנית הדגימה המפורטת בתקן הישראלי ת"י 143.

- בסעיף המשנה (1), בשורות השנייה והשלישית, לאחר המילים:

"number (c) of the appropriate "sampling plan with an Acceptable Quality Level (AQL) of 6.5"

יוסף:

או לחלופין, מספר המכלים הפגומים לא יהיה גדול ממספר הקבלה לפי תוכנית הדגימה כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143.

- בסוף סעיף המשנה (2) יוסף:

הערה:

הערכים הממוצעים של הדוגמות אינם רלוונטיים לתוכנית הדגימה לפי התקן הישראלי ת"י 143.

FOOD ADDITIVES .4

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

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

CONTAMINANTS .5

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

5.1 ריכוז מתכות כבדות

ריכוז המתכות הכבדות במוצר יהיה לפי המסמך "קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון מיום 01.05.2016", על עדכוניו.

5.2 שאריות חומרי הדברה

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

5.3 ריכוז מיקוטוקסינים

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

HYGIENE .6

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

המוצר יתאים לחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ה-2015, על עדכוניו.

WEIGHTS AND MEASURES .7

FILL OF CONTAINER .7.1

Minimum Fill .7.1.1

- בשורה השנייה, המילים "according to good manufacturing practices" אינן חלות, ובמקומן יחול:

לפי הנדרש להשגת האפקט הטכנולוגי.

- בסוף הסעיף תוסף הערה כמפורט להלן:

הערה:

שיטה זו זהה לשיטת קביעת הקיבול הנומינלי של המכל המפורטת בתקן הישראלי ת"י 143.

Lot Acceptance .7.1.3

בשורות השנייה והשלישית, לאחר המילים:

"number (c) of the appropriate sampling plan with an AQL of 6.5"

או לחלופין, מספר ה"פגומים" לא יהיה גדול ממספר הקבלה לפי תוכנית הדגימה כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143.

Minimum Drained Weight .7.1.4

Lot Acceptance .7.1.4.2

בסוף הסעיף יוסף:

ערכי המשקל הממוצעים של הדוגמות אינם רלוונטיים לתוכנית הדגימה לפי התקן הישראלי ת"י 143. לפי התקן הישראלי ת"י 143 הדרישה למשקל לאחר סינון היא עבור כל אחת מהדוגמות הנבדקות ולא עבור הממוצע שלהן.

LABELLING .8

.8.1 הכתוב במשפט הראשון, המתחיל במילים "The products covered by" והמסתיים במילים

"(CODEX STAN 1-1985)" אינו חל, ובמקומו יחול:

המוצר יסומן לפי התקן הישראלי ת"י 1145.

Name of the Product .8.2

.8.2.2 הסעיף אינו חל.

Labelling of Non-Retail Containers .8.3

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

סימון מוצרים שאינם מיועדים לממירה קמעונית יהיה לפי התקן הישראלי ת"י 1145.

METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING .9

בסוף הטבלה תוסף השורה שלהלן:

טיפוס	עיקרון	שיטת הבדיקה	התנאי
-	הדגרה	התקן הישראלי ת"י 143 : שימורי פירות וירקות	כושר השתמרות

ANNEX ON CANNED MANGOES

2. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

2.1. Composition

2.1.1. Optional Ingredients

"in accordance with the relevant Codex standards for spices and culinary herbs" המילים בסוגריים אינן חלות, ובמקומן יחול: המתאימים לתקן הישראלי ת"י 1359

2.2.7 Allowances for Defects

- בכל מקום בטבלה שבו מופיע הערך "500 g", תוסף הפניה להערה (א) לטבלה.
- בסוף הטבלה תוסף הערה (א), כמפורט להלן:
- (א) עבור דוגמות הנבדקות לפי תוכנית הדגימה כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143, ושמסקלן שונה מ-500 ג', יש לחשב את הפגמים ביחס זהה ליחס המפורט בטבלה. (למשל: 2 יחידות של חומר זר בלתי מזיק לכל 500 ג' הוא פגם שווה ערך ליחידה אחת של חומר בלתי מזיק לכל 250 ג')

3. FOOD ADDITIVES

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

4. WEIGHTS AND MEASURES

4.1. Minimum Drained Weight

- לצד הערכים שבטבלה תוסף הפניה להערה (א) לטבלה.
- בסוף הטבלה תוסף הערה (א), כמפורט להלן:
- (א) מהמשקל הנקי של המוצר

ANNEX ON CANNED PEARS

2. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

2.1 Composition

2.1.1 Optional Ingredients

בסעיף המשנה (b), המילים בסוגריים:

"in accordance with the relevant Codex standards for spices and culinary herbs" אינן חלות,

ובמקומן יחול:

המתאימים לתקן הישראלי ת"י 1359

2.2.4 Allowances for Defects

- בכל מקום בטבלה, בסוף המשפט שבו מופיעה המילה "(average)", יוסף:

בדוגמות הנבדקות לפי תוכנית הדגימה כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143, הערכים הממוצעים של הדוגמות אינם רלוונטיים, יש להתחשב בערך של דוגמה יחידה.

- בכל מקום בטבלה שבו מופיעה היחידה "kg", יוסף:

עבור דוגמות, הנבדקות לפי תוכנית הדגימה כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143, שמשקלן שונה מהמשקל המופיע בסבולות הפגמים בגוף הטבלה, יש לחשב את הסבולות באותו יחס משקלי. לצורך החישוב, ערך הפגם המינימלי הוא יחידה אחת של חומר ליבה, פטוטרות או גבעול אחד, ס"מ אחד של פגם או זרע אחד, לפי העניין.

3. FOOD ADDITIVES

3.1 הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

תוספי המזון במוצר יהיו לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכונהן.

3.2 המילים "comply with the Guidelines for the Use of Flavourings (CAC/GL 66-2008)" אינן חלות, ובמקומן יחול:

יעמדו בדרישות המסמך "הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח - התשע"ה-2015", על עדכונהן.

4. WEIGHTS AND MEASURES

4.1 Minimum Drained Weight

בשורת הכותרת של הטבלה, בטור השני ובטור השלישי, לאחר המילה "ml" יוסף:

באחוזים מהמשקל הנקי של המוצר.

ANNEX ON CANNED PINAPPLES

ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS .2

Composition .2.1

Optional Ingredients .2.1.1

- לאחר המילה herbs יוסף :

המתאימים לתקן הישראלי ת"י 1359

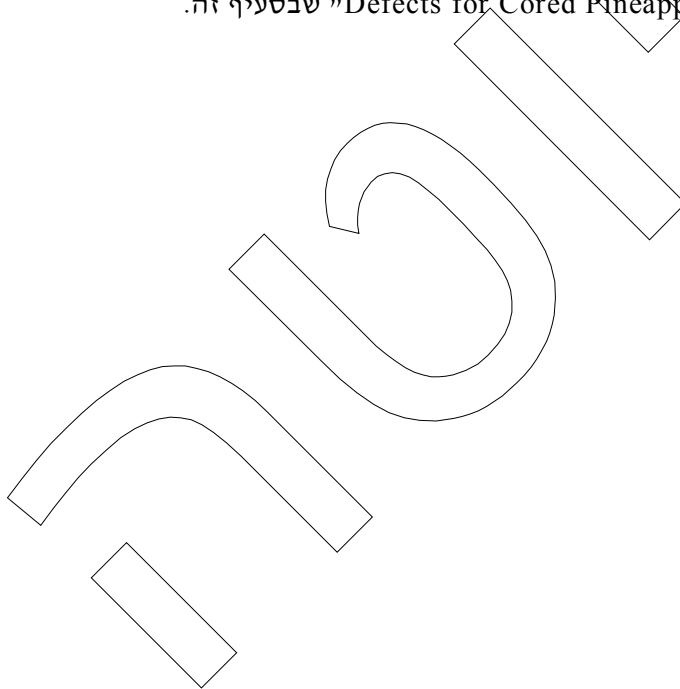
- ההפניה להערת השוליים 1, והערת השוליים 1 אינן חלות.

Quality Criteria .2.2

Allowances for Defects .2.2.5

- בטור השני של הטבלה, בשורה המתייחסת לצורת המוצר "Whole", לאחר ההפניה להערה 3, יוסף :
בדוגמות הנבדקות לפי תוכנית הדגימה כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143, הערכים הממוצעים של
הדוגמות אינם רלוונטיים, ויש להתחשב בערך של דוגמה יחידה.

- לאחר הטבלה "Defects for Cored Pineapples" תוסף הטבלה שלהלן.
טבלה זו מרכזת, לנוחות הקורא, את הסבולות לפגמים עבור שימורי אננס ללא ליבה, לפי סעיפים 2.2.2,
2.2.3.1 ולפי הטבלה "Defects for Cored Pineapples" שבסעיף זה.



ריכוז הסבולות לפגמים עבור שימורי אונס ללא ליבה

(לפי סעיפים 2.2.2, 2.2.3.1 והטבלה "Defects for Cored Pineapples" בסעיף 2.2.5)

הסבולות לפי הפגם				צורת המוצר (styles)
אחידות הגודל והצורה של היחידות במכל	שאריות ליבה (מתוך המשקל לאחר סינון)	כתמים או יחידות מוכתמות	יחידות עם קילוף יתר	
לא רלוונטי	7%	3 כתמים בכל יחידת פרי (גליל)	10% לפי ספירת יחידות פרי (גלילים) (מבוסס על ממוצעי המכלים בדגימה)	שלמים
עבור פרוסות, פרוסות סליליות, פרוסות שלמות או טבעות - משקל היחידה הגדולה ביותר במכל לא יהיה גדול מפי 1.4 ממשקל היחידה הקטנה ביותר; עבור חצאי פרוסות ורבעי פרוסות - משקל היחידה הגדולה ביותר במכל לא יהיה גדול מפי 1.75 ממשקל היחידה הקטנה ביותר (למעט שברי חתיכות אקראיות)	7%	כתם אחד, אם יש 5 יחידות או פחות במכל; 2 כתמים במכל המכיל 5-10 יחידות;	יחידה אחת, אם יש 10 יחידות או פחות במכל; 2 יחידות במכל המכיל 10-27 יחידות; או 7.5% לפי ספירה, אם יש יותר מ-27 יחידות במכל	פרוסות או פרוסות סליליות או פרוסות שלמות או טבעות; חצאי פרוסות; רבעי פרוסות
משקל היחידה הלא שבורה הגדולה ביותר במכל לא יהיה גדול מפי 1.4 ממשקל היחידה הלא שבורה הקטנה ביותר	7%	4 כתמים במכל המכיל 10-32 יחידות; או	15% לפי ספירה של כל היחידות	רצועות או אצבעות
שברי פרוסות: לא רלוונטי; חתיכות או חתיכות בצורת טריזים: לא יותר מ-15% ממשקל מהיחידות לאחר סינון יהיו טריזים בעלי חיתוך יתר, שמשקל כל אחד מהם קטן מ-¼ ממשקל הממוצע של טריזים ללא חיתוך יתר; גזרים עבים: לא יותר מ-15% ממשקל היחידות לאחר סינון יהיה נמוך מ-5 ג' כל אחת; קוביות: א. לא יותר מ-10% ממשקל היחידות לאחר סינון יעברו דרך נפה שגודל העינה שלה 8 מ"מ; ב. לא יותר מ-15% ממשקל היחידות לאחר סינון יהיה גדול מ-3 ג'; צורות לא אחידות: לא רלוונטי	7%	12.5% לפי ספירה, אם יש יותר מ-32 יחידות במכל	לא רלוונטי	שברי פרוסות; חתיכות או חתיכות בצורת טריזים; גזרים עבים; קוביות; צורות לא אחידות
לא רלוונטי	7%	לא יותר מ-1.5% במשקל הפרי לאחר סינון	לא רלוונטי	שבבים; מרוסק

- בטבלה "Defects for Uncored Pineapples", בטור הרביעי, לאחר המילה "weight" בכל אחת מהשורות, יוסף:
(מהמשקל לאחר סינון)

FOOD ADDITIVES .3

הכתוב בסעיף אינו חל, ובמקומו יחול:

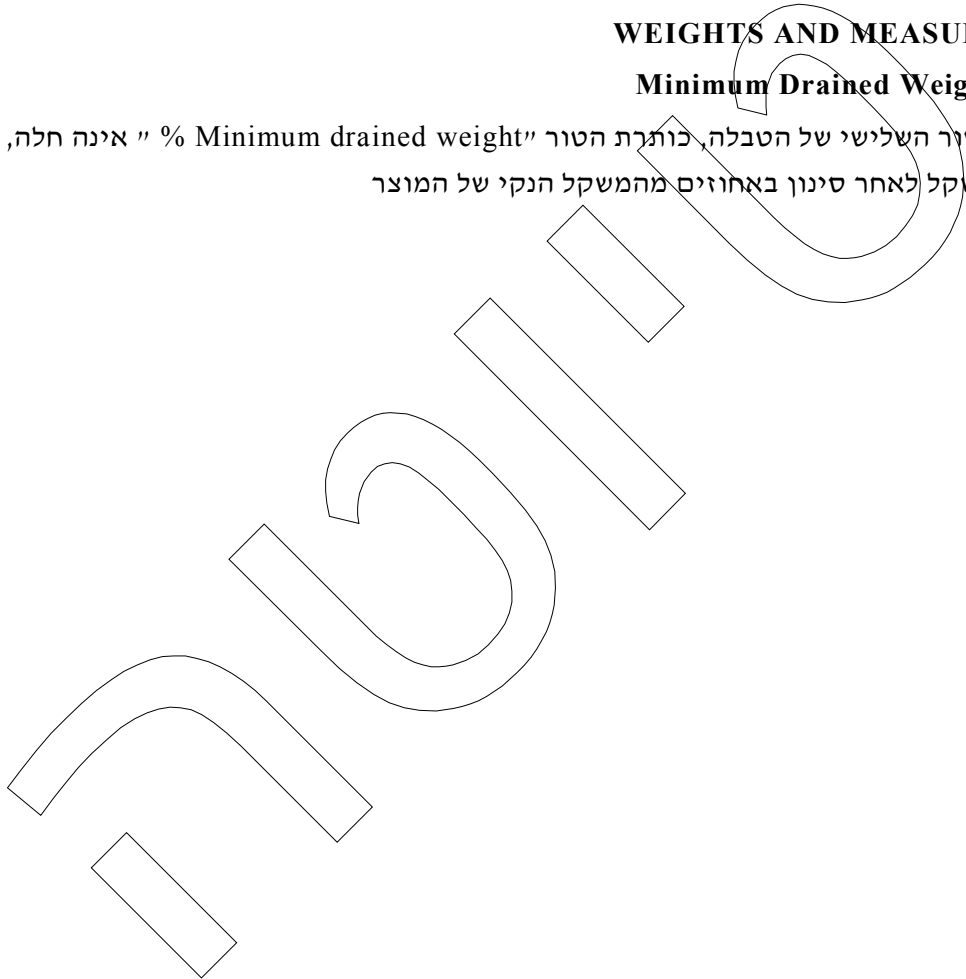
3.1. תוספי המזון בשימורי אננס יהיו לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.

3.2. חומרי הטעם והריח בשימורי אננס יהיו בהתאם למסמך "הנחיות שירות המזון הארצי- חומרי טעם וריח - התשע"ה-2015", על עדכוניו.

WEIGHTS AND MEASURES .4

Minimum Drained Weight .4.2

בטור השלישי של הטבלה, כותרת הטור "Minimum drained weight % " אינה חלה, ובמקומה יחול:
משקל לאחר סינון באחוזים מהמשקל הנקי של המוצר



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 CERTAIN CANNED FRUITS

CXS 319-2015

Adopted in 2015. Amended in 2017, 2018.

This Standard supersedes individual standards for:

Canned Mangoes (CXS 159-1987)

Canned Pears (CXS 116-1981)

Canned Pineapple (CXS 42-1981)

1. SCOPE

This Standard applies to certain canned fruits, as defined in Section 2 below and in the corresponding Annexes and offered for direct consumption, including for catering purposes or for repackaging if required. It does not apply to the product when indicated as being intended for further processing.

This Standard does not cover canned applesauce, canned berry fruits, canned citrus fruits, and canned stone fruits which are covered by other Codex standards.

This Standard does not cover:

- (a) products which are clearly intended or labelled as intended for special dietary uses;
- (b) reduced sugar products or those with a very low sugar content;
- (c) products where the foodstuffs with sweetening properties have been replaced wholly or partially by food additive sweeteners.

2. DESCRIPTION

2.1 Product Definition

Canned fruits are the products:

- (1) prepared from substantially sound fruits, fresh, frozen, thermally processed, or processed by other physical methods, as defined in the corresponding Annexes, having reached appropriate maturity for processing. None of their essential characteristic elements are removed from them. They undergo operations such as washing, peeling, coring, stemming, grading, cutting, etc., depending on the type of product;
- (2) (a) packed with or without a suitable liquid packing medium including other optional ingredients as indicated in Section 3.1.2;
(b) vacuum packaged with packing medium that does not exceed 20% of the product's net weight and when the container is sealed in such conditions as to generate an internal pressure in accordance with good manufacturing practices¹; and
- (3) processed in an appropriate manner, before or after being hermetically sealed in a container, so as to prevent spoilage and to ensure product stability in normal storage conditions at ambient temperature.

2.2 Styles

In addition to the styles defined in the corresponding Annexes, any other styles should be permitted as indicated in Section 2.2.1.

2.2.1 Other Styles

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

- (1) is sufficiently distinctive from other forms of presentation laid down in the Standard;
- (2) 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
- (3) is adequately described on the label to avoid confusing or misleading the consumer.

2.3 Varietal Type

Any commercially cultivated variety or type suitable for canning may be used.

3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.1 Composition

3.1.1 Basic Ingredients

Fruits as defined in Section 2 and the corresponding Annexes and liquid packing medium appropriate to the product as per Section 3.1.3 below.

¹ High vacuum products typically have an internal pressure of approximately 300 millibars or more below atmospheric pressure (depending on container size and other relevant factors).

מוסף – תרגום לעברית של התקן הבין-לאומי

CODEX CXS 319-2015

AMENDED IN 2017,2018

לרבות שינויים ותוספות לאומיים

(למידע בלבד)

מוסף זה הוא תרגום לעברית לנוסח האנגלי של התקן הבין-לאומי.

התרגום משלב בתוכו את השינויים והתוספות הלאומיים המפורטים בתקן הישראלי ת"י 441 חלק 4.

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.

1. חלות התקן

תקן זה חל על שימורי פירות מסוימים, כמוגדר בסעיף 2 שלהלן ובנספחים המתאימים, המיועדים לצריכה ישירה, לרבות למטרות הסעדה או לאריזה מחדש אם נדרש (להלן: המוצר). תקן זה אינו חל על מוצר אם מצוין שהוא מיועד לעיבוד נוסף.

נוסף על דרישות תקן זה, חלות על המוצר דרישות התקן הישראלי ת"י 143.

תקן זה אינו חל על שימורי רסק תפוחים, שימורי פירות הדר ושימורי פירות גלעיניים עליהם חלים תקנים ישראליים אחרים.

תקן זה אינו חל על המפורט להלן:

- (a) מוצרים שמיועדים בביור לשימושים תזונתיים מיוחדים או שמסומנים כמיועדים לשימושים תזונתיים מיוחדים;
- (b) מוצרים מופחתי סוכר או מוצרים בעלי תכולת סוכר נמוכה מאוד;
- (c) מוצרים שבהם הרכיבים בעלי תכונות המתקה (sweetening properties), הוחלפו, בחלקם או במלואם, בתוספי מזון ממתקים.

הערה לאומית כללית:

בכל מקום בתקן שבו מופיעה המילה "canned", הכוונה לכל סוגי האריזות המתאימות לאריזת המוצר, ולא רק לאריזות פח.

א. אזכורים נורמטיביים

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

תקנים ישראליים

- ת"י 143 - שימורי פירות וירקות
- ת"י 441 חלק 3 - שימורי פירות: תווך נוזלי (כגון סירופ) לשימורי פירות
- ת"י 1145 - סימון מזון ארוז מראש
- ת"י 1359^(א) - תבלינים מעורבים ואבקות או תערובות אחרות לתיבול מזון

חוקים, תקנות ומסמכים ישראליים

- תקנות בריאות הציבור (מזון) (מיקוטוקסינים במזון), התשנ"ו-1996, על עדכונה
- תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה), התשנ"א-1991, על עדכונה
- תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכונה
- קווים מנחים לכמות מרבית של מתכות כבדות ובדיל במזון - מיום 01-05-2016, על עדכונו
- רשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) מיום 10.03.2018, על עדכונה
- הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח - התשע"ה-2015, על עדכונה

^(א) תקן זה נמצא ברוויזיה. כותרת התקן החדש יהיה: ירקות מיובשים, תבלינים ותערובות לתיבול מזון.

2. תיאור

2.1. הגדרת המוצר

שימורי פירות הם המוצרים אשר:

- (1) מיוצרים מפירות שלמים (sound fruits) טריים, מוקפאים, מעובדים בחום או מעובדים בשיטות פיזיקליות אחרות, כמוגדר בנספחים המתאימים, שהגיעו לבשלות המתאימה לעיבוד. שום רכיב מרכיביהם המאפיינים החיוניים לא הוסר מהם. הם עברו פעולות כגון שטיפה, קילוף, הוצאת הליבה, הרחקת הפטוטרות, יישור, חיתוך, וכדומה, בהתאם לטיפול המוצר;
- (2) (a) נארזו עם או ללא תווך נוזלי מתאים, לרבות רכיבים אפשריים אחרים כנקוב בסעיף 3.1.2;

- (b) נארזו בואקום עם תווך נוזלי שמשקלו אינו גדול מ-20% ממשקלו הנקי של המוצר וכאשר המכל אטום בתנאים כאלה היוצרים לחץ פנימי לפי הנדרש להשגת האפקט הטכנולוגי⁽¹⁾; וכן
- (3) עברו עיבוד באופן ראוי, לפני אטימתם באופן הרמטי במכל או לאחריה, כדי למנוע את קלקול המוצר ולהבטיח את יציבות המוצר בתנאי אחסון רגילים בטמפרטורת החדר (Ambient temperature) (סטריליות מסחרית).

2.2. צורות הפרי (styles)

נוסף על הצורות המוגדרות בנספחים המתאימים, כל צורה אחרת מותרת, כמפורט בסעיף 2.2.1.

2.2.1. צורות אחרות

כל צורה אחרת של המוצר מותרת, בתנאי שהמוצר:

- (1) מובדל מספיק מהצורות האחרות שנקבעו בתקן זה;
- (2) עומד בכל הדרישות הרלוונטיות בתקן זה, לרבות דרישות הנוגעות לסבולות לפגמים, למשקל לאחר סינון וכל דרישה אחרת הרלוונטית עבור הצורה הדומה ביותר לצורה או לצורות הנכללות בסעיף זה; וכן
- (3) מתואר על גבי התווית כיאות כדי למנוע בלבול או הטעיה של הצרכן.

2.3. סוגי זנים

אפשר להשתמש בכל זן מעובד מסחרית המתאים לשימור, המפורט ברשימת צמחי מאכל (לרבות צמחים המותרים לתוספי תזונה בלבד) מיום 10.03.2018, על עדכונה.

3. דרישות הרכב ודרישות איכות

3.1. דרישות הרכב

3.1.1. רכיבים בסיסיים

פירות כמוגדר בסעיף 2 ובנספחים המתאימים ותווך נוזלי המתאים למוצר בהתאם לסעיף 3.1.3 שלהלן.

⁽¹⁾ מוצרים הנמצאים בואקום בתת-לחץ (High vacuum) הם בדרך כלל בעלי לחץ פנימי של כ-300 מיליבר או יותר מתחת ללחץ האטמוספרי (תלוי בגודל המכל ובגורמים רלוונטיים אחרים).

3.1.2 רכיבים אפשריים

בהתאם לדרישות הרלוונטיות בנספחים המתאימים.

3.1.3 תווך נוזלי

התווך הנוזלי יתאים לתקן הישראלי ת"י 441 חלק 3. ערך הבריקס של תווך נוזלי מסוג סירופ ייקבע כערך ממוצע, אולם למכל לא יהיה ערך מוצקים מסיסים (בריקס) החורג מערכי הבריקס של הקטגוריה הסמוכה. קביעת ערך ממוצע של בריקס אינה רלוונטית עבור מוצרים הנדגמים לפי התקן הישראלי ת"י 143 (ראו את אפשרויות הדגימה בסעיף 3.4).

3.2 דרישות איכות

3.2.1 צבע, טעם, ריח ומרקם

שימורי פירות יהיו בעלי צבע, טעם וריח אופייניים לשימורי פירות, המתאימים לסוג הפרי, לתווך הנוזלי ולמרכיבים נוספים שנעשה בהם שימוש, ויהיו בעלי מרקם האופייני למוצר.

3.2.2 אחידות הגודל

בהתאם לדרישות הרלוונטיות בנספחים המתאימים.

3.2.3 פגמים וסבולות

שימורי פירות יהיו למעשה נטולי פגמים. פגמים נפוצים מסוימים לא יימצאו בכמויות החורגות מערכי הסף הקבועים בנספחים המתאימים.

3.3 סיווג מכלים פגומים

מכל שאינו עומד בדרישת איכות אחת או יותר מבין דרישות האיכות, כפי שנקבעו בסעיף 3.2 (למעט הדרישות המבוססות על ממוצעי מדגמים - ייחשב מכל פגום.

הערה:

ההחרגה " (except those based on sample averages) " אינה רלוונטית לדגימה לפי התקן הישראלי ת"י 143.

3.4 קבלת אצווה

ניתן לדגום את המוצרים לפי תוכנית דגימה בעלת AQL של 6.5, כמפורט בתקן הקודקס, או לחלופין, ניתן לדגום את המוצרים לפי תוכנית הדגימה המפורטת בתקן הישראלי ת"י 143. אצווה תיחשב כעומדת בדרישות האיכות הרלוונטיות המאוזכרות בסעיפים 3.1.3 ו-2.3 כאשר:

(1) עבור דרישות שאינן מבוססות על ממוצעים, מספר "המכלים הפגומים", כמוגדר בסעיף 3.3, לא יהיה גדול ממספר הקבלה (c) לפי תוכנית דגימה בעלת AQL של 6.5, או לחלופין, מספר המכלים הפגומים לא יהיה גדול ממספר הקבלה לפי תוכנית הדגימה כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143.

; וכן

(2) המוצר עומד בדרישות סעיפים 3.1.3 ו-3.2, המבוססות על ממוצעי דוגמאות (sample averages)-

הערה:

הערכים הממוצעים של הדוגמות אינם רלוונטיים לתוכנית הדגימה לפי התקן הישראלי ת"י 143.

4. תוספי מזון

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

5. מזהמים

5.1 מתכות כבדות

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

5.2 שאריות חומרי הדברה

שאריות חומרי ההדברה במוצר יהיו לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (שאריות חומרי הדברה במזון) התשנ"א-1991, על עדכוניו.

5.3 ריכוז מיקוטוקסינים

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

6. היגינה

המוצר יתאים לחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015, על עדכוניו.

7. משקלים ומידות

7.1 מילוי המכל

7.1.1 כמות מינימלית למילוי

המכל יהיה מלא כמות במוצר (לרבות התווך הנוזלי) והוא אמור למלא לפחות 90% מקיבולת המים של המכל (פחות נפח החלל העליון [Headspace] לפי הנדרש להשגת האפקט הטכנולוגי). קיבולת המים של המכל מוגדרת כנפח המים המזוקקים בטמפרטורה של 20° צ' שאותו יוכל המכל האטום להכיל כשהוא מלא לחלוטין. הוראות אלה אינן חלות על פירות הארוזים באריזת ואקום.
הערה: שיטה זו זהה לשיטת קביעת הקיבול הנומינלי של המכל המפורטת בתקן הישראלי ת"י 143.

7.1.2 סיווג מכלים "פגומים"

מכל שאינו עומד בדרישות למילוי מינימלי כמפורט בסעיף 7.1.1 ייחשב מכל "פגום".

7.1.3 קבלת אצווה

אצווה תיחשב כעומדת בדרישות סעיף 7.1.1 כאשר מספר המכלים "הפגומים", כמוגדר בסעיף 7.1.2, לא יהיה גדול ממספר הקבלה (c) לפי תוכנית דגימה בעלת AQL של 6.5, או לחלופין, מספר ה"פגומים" לא יהיה גדול ממספר הקבלה לפי תוכנית הדגימה כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143.

7.1.4 משקל מינימלי לאחר סינון

7.1.4.1 משקל המוצר לאחר הסינון לא יהיה קטן מהאחוזים הנקובים בנספחים המתאימים, בחישוב לפי משקל מים מזוקקים בטמפרטורה של 20° צ' שאותם יוכל המכל האטום להכיל כשהוא מלא

לחלוטין⁽²⁾.

7.1.4.2. קבלת אצווה

המוצרים יעמדו בדרישות עבור משקל מינימלי לאחר סינון כאשר המשקל הממוצע לאחר סינון של כל המכלים שנבדקו אינו קטן מהמינימום הנדרש, בתנאי שאין כל מחסור בלתי סביר באחד מהמכלים היחידים. ערכי המשקל הממוצעים של הדוגמות אינם רלוונטיים לתוכנית הדגימה לפי התקן הישראלי ת"י 143. לפי התקן הישראלי ת"י 143 הדרישה למשקל לאחר סינון היא עבור כל אחת מהדוגמות הנבדקות ולא עבור הממוצע שלהן.

8. סימון

8.1. המוצר יסומן לפי התקן הישראלי ת"י 1145. נוסף על כך, יחולו הדרישות שלהלן:

8.2. שם המוצר

8.2.1. שמות שימורי הפירות יהיו אלה המוגדרים בנספחים המתאימים.

8.2.2. הסעיף אינו חל.

8.2.3. שם המוצר יכול את ציון התווך הנוזלי כמפורט בסעיף 2.1.2(a). עבור שימורי פירות הארוזים לפי סעיף 2.1.2(b), המילים "ארוזים בואקום" יוצמדו לשם המוצר, או ייכתבו בסמוך אליו.

8.2.4. שם המוצר יכול את צורת הפרי כמפורט בסעיף 2.2.

8.2.5. **צורות אחרות** – אם המוצר מיוצר לפי ההוראות החלות על צורות מוצר אחרות (סעיף 2.2.1), התווית תכלול בסמוך לשם המוצר מילים או ביטויים נוספים שמטרתם למנוע בלבול או הטעיה של הצרכן.

8.2.6. אם מרכיב נוסף, כמוגדר בסעיף 3.1.2, משנה את טעמו האופייני של המוצר, שם המוצר ילווה בכיתוב "עם X" או "בטעם X", לפי העניין.

8.2.7. שם המוצר יכול לכלול את שם הזן.

8.3. סימון מכלים שאינם מיועדים למכירה קמעונית

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

8. שיטות בדיקה ודגימה

הדרישה	שיטת בדיקה	עיקרון	טיפוס
משקל לאחר סינון	AOAC 968.30 (Codex general method for processed fruits and vegetables)	גרווימטריית ניפוי	I
מילוי המכל	CAC/RM 46-1972 (עבור מכלי זכוכית) (Codex general method for processed fruit and vegetables) וכן ISO 90.1:1999 (עבור מכלי מתכת)	שקילה	I

⁽²⁾ עבור מכלים קשיחים שאינם מתכתיים כגון צנצנות זכוכית, הבסיס לקביעה אמור להיות מחושב לפי משקל מים מזוקקים בטמפרטורה של 20° צ' שאותם יוכל המכל האטום להכיל כשהוא מלא לחלוטין פחות 20 מ"ל.

		(Codex general method for processed fruit and vegetables)	
I	רפרקטומטריה	ISO 2173:2003 (Codex general method for processed fruit and vegetables) AOAC 932.14C	מוצקים מסיסים
-	הדגרה	התקן הישראלי ת"י 143 : שימורי פירות וירקות	כושר השתמרות

קביעת קיבולת המים של מכלים

(CAC/RM 46-1972)

1. חלות

שיטה זו חלה על מכלי זכוכית.

2. הגדרה

קיבולת המים של מכל מוגדרת כנפח המים המזוקקים בטמפרטורה של 20° צ' שאותו יוכל המכל האטום להכיל כשהוא מלא לחלוטין.

3. נוהל

3.1. בחר מכל שאינו פגום מכל בחינה שהיא.

3.2. שטוף, יבש ושקול את המכל הריק.

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

4. חישוב וביטוי של התוצאות

הפחת את המשקל שנמדד בסעיף 3.2 מהמשקל שנמדד בסעיף 3.3. הפער המתקבל ייחשב כמשקל המים הנדרשים למילוי המכל. התוצאות מבוטאות בצורת מ"ל מים.

תוכניות דגימה

רמת הבחינה המתאימה תיבחר כמפורט להלן:

רמת בחינה I – דגימה רגילה

רמת בחינה II – חילוקי דעות (מטרות קביעת גודל המדגם בקודקס),
אכיפה או צורך להערכה טובה יותר של אצווה

תוכנית דגימה 1

(רמת בחינה I, AQL של 6.5)

משקל נקי קטן מ-1 ק"ג (2.2 פאונד) או שווה ל-1 ק"ג (2.2 פאונד)		
מספר קבלה (c)	גודל מדגם (n)	גודל אצווה (N)
1	6	קטן מ-4,800
2	13	24,000 – 4,800
3	21	48,000 – 24,001
4	29	84,000 – 48,001
5	38	144,000 – 84,001
6	48	240,000 – 144,001
7	60	גדול מ-240,000
משקל נקי גדול מ-1 ק"ג (2.2 פאונד) אך אינו גדול מ-5.4 ק"ג (10 פאונד)		
מספר קבלה (c)	גודל מדגם (n)	גודל אצווה (N)
1	6	קטן מ-2,400
2	13	15,000 – 2,401
3	21	24,000 – 15,001
4	29	42,000 – 24,001
5	38	72,000 – 42,001
6	48	120,000 – 72,001
7	60	גדול מ-120,000
משקל נקי גדול מ-4.5 ק"ג (10 פאונד)		

משקל נקי קטן מ-1 ק"ג (2.2 פאונד) או שווה ל-1 ק"ג (2.2 פאונד)		
מספר קבלה (c)	גודל מדגם (n)	גודל אצווה (N)
מספר קבלה (c)	גודל מדגם (n)	גודל אצווה (N)
1	6	קטן מ-600
2	13	601 – 2,000
3	21	2,001 – 7,200
4	29	7,200 – 15,000
5	38	15,001 – 24,000
6	48	24,001 – 42,000
7	60	גודל מ-42,000

תוכנית דגימה 2
(רמת בחינה II, AQL של 6.5)

משקל נקי קטן מ-1 ק"ג (2.2 פאונד) או שווה ל-1 ק"ג (2.2 פאונד)		
מספר קבלה (c)	גודל מדגם (n)	גודל אצווה (N)
2	13	קטן מ-4,800
3	21	24,000 – 4,800
4	29	48,000 – 24,001
5	38	84,000 – 48,001
6	48	144,000 – 84,001
7	60	240,000 – 144,001
8	72	גדול מ-240,000
משקל נקי גדול מ-1 ק"ג (2.2 פאונד) אך אינו גדול מ-5.4 ק"ג (10 פאונד)		
מספר קבלה (c)	גודל מדגם (n)	גודל אצווה (N)
2	13	קטן מ-2,400
3	21	15,000 – 2,401
4	29	24,000 – 15,001
5	38	42,000 – 24,001
6	48	72,000 – 42,001
7	60	120,000 – 72,001
8	72	גדול מ-120,000
משקל נקי גדול מ-4.5 ק"ג (10 פאונד)		
מספר קבלה (c)	גודל מדגם (n)	גודל אצווה (N)
2	13	קטן מ-600
3	21	2,000 – 601
4	29	7,200 – 2,001
5	38	15,000 – 7,200
6	48	24,000 – 15,001
7	60	42,000 – 24,001
8	72	גדול מ-42,000

נספח - שימורי מנגו

נוסף על הדרישות הכלליות החלות על שימורי פירות, חלות הדרישות הספציפיות שלהלן:

1. תיאור

1.1. הגדרת המוצר

שימורי מנגו הם המוצר המתאים למאפייניהם של הפירות מהזן *Mangifera indica* L ואשר קליפותיהם הוסרו.

1.2. צורות המוצר

המוצר יוכן מפרי מקולף עבור כל הצורות שלהלן:

1.2.1. **שלמים** – פרי שלם, מגולען או שאינו מגולען.

1.2.2. **חצאים** – חתוך לשני חלקים שווים בערך לאורך הגלעין מהפטוטרט ועד לקודקוד.

1.2.3. **פוסות** – פיסות דקות וארוכות החתוכות לאורך או לרוחב.

1.2.4. **חתיכות** – (או חתיכות מעורבות או חתיכות לא אחידות) – פרי מגולען וחתוך לחתיכות בגדלים ובמידות לא אחידים.

1.2.5. **קוביות** – ציפת פרי חתוכה לחתיכות בצורת קוביות.

2. דרישות הרכב ודרישות איכות

2.1. דרישות הרכב

2.1.1. מרכיבים נוספים

תבלינים וצמחים ארומטיים, המתאימים לתקן הישראלי ת"י 1359, שמנים אתריים מתבלינים (spice oils).

2.2. דרישות איכות

2.2.1. צבע

שימורי מנגו המכילים מרכיבים נוספים ייחשבו כבעלי צבע אופייני כאשר לא הופיע בהם שינוי צבע חריג כתוצאה מהמרכיב הנוסף שנעשה בו שימוש.

2.2.2. טעם

שימורי מנגו המכילים מרכיבים נוספים יהיו בעלי טעם אופייני של מנגו ושל החומרים האחרים שנעשה בהם שימוש.

2.2.3. מרקם

פירות המנגו יהיו בעלי רמת בשרנות וסיביות האופייניות לזן. הפירות עשויים להיות שונים במידת הרכות שלהם, אולם לא יהיו רכים מדי או קשים מדי עבור אריזות רגילות (regular pack), וכן לא יהיו קשים מדי באריזות ללא תווך נוזלי.

2.2.4. אחידות הגודל

2.2.4.1. **חצאים** – רוב היחידות יהיו בעלי גודל אחיד באופן סביר. במקרה שבו יחידה נשברה בתוך המכל, כלל הפיסות השבורות ייחשבו כיחידה אחת.

סבולות עבור אחידות הגודל של חצאים

אריזות ללא תווך נוזלי	אריזות עם תווך נוזלי	חצאים לא אחידים בגודלם
פחות מ-30% לפי ספירה	פחות מ-30% לפי ספירה	

2.2.6. ^(א) הגדרת פגמים

- (a) **כתמים** – שינוי בצבע של פני השטח והופעת כתמים בעקבות חשיפה לגורמים פיזיים, פתולוגיים, חרקים או גורמים אחרים שצבעם מנוגד באופן ברור לצבע הכללי, ואשר עלולים לחדור לתוך ציפת הפרי. דוגמות לכתמים כוללות חבלות, גלדים וגוון פרי כהה (dark discoloration).
- (b) **פרי שבור או מעוך** – פירושו יחידת פרי שנשברה כך שאיבדה את צורתה המקורית (שלא מהבשלת הפרי) או שהיחידה נשברה למספר חתיכות נפרדות. חצאים שנפרדו באופן חלקי אינם נחשבים פרי שבור. כל הפיסות שסך גודלן המשותף שווה לגודל של יחידה שלמה אחת ייחשבו ליחידה אחת במסגרת יישום הסבולות הנקובות.
- (c) **קליפות** – ייחשבו כפגם. פירושן קליפה הנצמדת לציפת פרי המנגו או הנמצאת בתוך המכל ומנותקת מציפת הפרי.
- (d) **חומרי גלעין או שברי גלעין (גרעין)** – נחשבים כפגמים עבור כל צורות המוצר למעט עבור הצורה שלמים. בפירות מנגו שלמים, הגלעין בשלמותו יכול להימצא בתוך הפרי, אולם לא יימצאו חלקים מנותקים או שבורים מעבר לסבולות המפורטות בטבלה שבסעיף 2.2.7.
- (e) **חומרים זרים בלתי מזיקים** – פירושם כל חומר צמחי בלתי מזיק אך הנוטה לפגום במראה המוצר (לדוגמה עלים או חתיכות מהם או פטוטרות או חתיכות ממנה בין היתר).
- (f) **חיתוך יתר** – נחשב כפגם רק בשימורי מנגו בצורות חצאים ופרוסות באריזות בעלות תווך נוזלי. חיתוך היתר ייחשב כפגם כאשר הוא מוגזם והוא גורם לחללים ניכרים (Serious gouges) (אם הם נובעים מחיתוך פיזי ואם הם נובעים מחיתוך באמצעים אחרים) על גבי פני השטח של היחידות הפוגמים באופן ברור במראה המוצר.

^(א) הערת מתרגם: מספר הסעיף 2.2.5 חסר במקור.

2.2.7. סבולות לפגמים

המוצר יהיה חופשי באופן סביר מפגמים כגון חומרים זרים בלתי מזיקים, חומרי גלעין (גרעין), כתמים וקילוף יתר, פירות שבורים או מעוכים קליפות ופרוסות או גושים (chunks) מוכתמים בהיקף המפורט להלן:

פגמים	אריזות בעלות תווך נוזלי	אריזות ללא תווך נוזלי
כתמים וקילוף יתר	30% לפי ספירה	3 יחידות לכל 500 גרם ^(א)
פרי שבור או מעוך	5% לפי משקל	לא ישים
קליפות או/וגם גושים	לא יותר מ-6 סמ"ר שטח מצטבר לכל 500 גרם ^(א)	לא יותר מ-12 סמ"ר שטח מצטבר לכל 500 גרם ^(א)
גלעין או חתיכות גלעין (יחידה ממוצעת)	1/8 גלעין או שווה ערך לכל 500 גרם ^(א)	1/8 גלעין או שווה ערך לכל 500 גרם ^(א)
חומר זר בלתי מזיק	2 יחידות לכל 500 גרם ^(א)	3 יחידות לכל 500 גרם ^(א)
<p>הערה לטבלה: (א) בשיטת הדגימה לפי התקן הישראלי ת"י 143, עבור דוגמות שמשקלן שונה מ-500 ג', יש לחשב את הפגמים ביחס זהה ליחס המפורט בטבלה. (למשל: 2 יחידות של חומר זר בלתי מזיק לכל 500 ג הוא פגם שווה ערך ליחידה אחת של חומר בלתי מזיק לכל 250 ג')</p>		

3. תוספי מזון

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

4. משקלים ומידות

4.1. משקל מינימלי לאחר סינון

50% ^(א)	(א) אריזות בעלות תווך נוזלי
70% ^(א)	(ב) אריזות ללא תווך נוזלי
<p>הערה לטבלה: (א) מהמשקל הנקי של המוצר</p>	

נספח - שימורי אגסים

נוסף על הדרישות הכלליות החלות על שימורי פירות, חלות הדרישות הספציפיות שלהלן:

1. תיאור

1.1 הגדרת המוצר

שימורי אגסים הם המוצר המתאים למאפייניהם של הפירות מהזנים *Pyrus* או *Pyrus communis sinensis*, קלופים או לא קלופים, נטולי ליבה ונטולי פטוטרות, למעט צורת המוצר של אגסים שלמים שבה אפשר להשאיר את הפירות לא מקולפים, עם ליבה או עם פטוטרות וצורת המוצר של חצאי אגסים שבה שאפשר להשאיר את הפירות לא מקולפים.

1.2 צורות המוצר

1.2.1 **שלמים** – "קלופים ונטולי פטוטרות" או "עם פטוטרות" או "אינם קלופים אך נטולי פטוטרות" או "עם פטוטרות" עם הסרת הליבה "נטולי ליבה" או שנותרו עם הליבה "עם ליבה".

1.2.2 **חצאים** – קלופים או לא קלופים, עם הסרת הפטוטרות והליבות, וחתוכים לשני חלקים שווים בערך.

1.2.3 **רבעים** – קלופים או לא קלופים וחתוכים לארבעה חלקים שווים בערך.

1.2.4 **פרוסות** – קלופים וחתוכים לקטעים בצורת פלחים.

1.2.5 **קוביות** – קלופים וחתוכים לחלקים בצורת קוביות.

1.2.6 **חתיכות או חתיכות לא אחידות** – קלופים ומורכבים מחתיכות בגדלים ובמידות לא אחידים.

2. דרישות הרכב ודרישות איכות

2.1 דרישות הרכב

2.1.1 מרכיבים אפשריים

- (a) מיץ לימון (בחוזק רגיל או מרוכז) המשמש כמגביר חומציות או טעם; וכן
 (b) תבלינים וצמחים ארומטיים, המתאימים לתקן הישראלי ת"י 1359, שמנים אתריים מתבלינים (spice oils).

2.2 דרישות איכות

2.2.1 צבע

שימורי אגסים יהיו בעלי צבע אופייני (למעט אגסים צבועים כמצוין בסעיף 4 של תקן זה). שינוי צבע קל לורוד בהיר לא ייחשב כפגם.

2.2.2 אחידות הגודל

"שלמים", "חצאים", "רבעים" – 95% לפי ספירת היחידות שאחידות ביותר בגודלן, המשקל של היחידה הגדולה ביותר לא יהיה יותר מכפליים מהמשקל של היחידה הקטנה ביותר, אולם אם יש פחות מ-20 יחידות, אפשר להתעלם מיחידה אחת. במקרה שבו יחידה נשברה במכל, הפיסות השבורות ייאספו יחד לקבלת יחידה אחת בערך בעלת צורת המוצר המתאימה.

2.2.3 הגדרת פגמים

- (a) **יחידות אגסים בעלות כתמים וקילוף יתר** – יחידות מוכתמות בעלות שינוי בצבע של פני השטח וכתמים שצבעם מנוגד באופן ברור לצבע הכללי, ואשר עלולים לחדור לתוך ציפת הפרי, כגון חבלות, גלדים וגוון פרי כהה (dark discoloration). יחידות שעברו חיתוך יתר בעלות חללים עמוקים, אם הם נובעים מחיתוך פיזי ואם הם נובעים מחיתוך באמצעים אחרים, הפוגמים באופן ברור במראה המוצר; יחידות בעלות קילוף יתר ייחשבו כפגומות רק עבור צורות המוצר שלמים, חצאים ורבעים.
- (b) **יחידות שבורות** – יחידה שנחתכה לשני חלקים או יותר תיחשב כיחידה אחת לאחר חיבור מחדש לגודל ולצורה המקורבים של יחידה ממוצעת במכל.
- (c) **חומר ליבה** – מורכב מתא הזרע, מנותק או מחובר, יחד עם זרעים או ללא זרעים. לצורך חישוב סבולת הפגמים, יש לאסוף יחד את כל חתיכות הליבת במדגם, וחתיכות המסתכמות במחצית ליבה בערך יספרו כיחידה אחת.
- (d) **חומר צמחי בלתי מזיק** – פטוטרות או גבעולים ועלים (או חומר צמחי דומה).
- (e) **קליפה** – קליפה הנצמדת לציפת האגס או הנמצאת בתוך המכל מנותקת מציפת הפרי.
- (f) **זרעים** – כל אחד מזרעי האגס או שווה הערך לו בשברי זרע אחד שאינם נכללים בחומר הליבה.

2.2.4 סבולות לפגמים

המוצר יהיה חופשי באופן ניכר מפגמים כגון חומר צמחי בלתי מזיק, קליפה (בצורות מוצר מקולפות), חומר ליבה, יחידות בעלות כתמים וקילוף יתר, זרעים ויחידות שבורות בהיקף המפורט להלן:

גבולות מרביים	פגמים
<p>(1) סך כל הכתמים וקילופי היתר 20% לפי ספירה, או 3 יחידות למכל כאשר מספר היחידות במכל קטן מ-10 בתנאי שממוצע המדגם אינו גדול מ-20%. בדוגמות הנבדקות לפי תוכנית הדגימה כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143, הערכים הממוצעים של הדוגמות אינם רלוונטיים, ויש להתחשב בערך של דוגמה יחידה. אך מוגבל עבור -</p> <p>(2) 20% כתמים לפי ספירה, או 2 יחידות למכל כאשר מספר היחידות במכל קטן מ-10 בתנאי שממוצע המדגם לכתמים אינו גדול מ-10%. בדוגמות הנבדקות לפי תוכנית הדגימה כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143, הערכים הממוצעים של הדוגמות אינם רלוונטיים, ויש להתחשב בערך של דוגמה יחידה.</p>	<p>(a) יחידות אגסים בעלות כתמים וחיתוך יתר</p>
<p>20% לפי ספירה; או 2 יחידות למכל כאשר מספר היחידות במכל קטן מ-10 בתנאי שממוצע המדגם אינו גדול מ-10%. בדוגמות הנבדקות לפי תוכנית הדגימה כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143, הערכים הממוצעים של הדוגמות אינם רלוונטיים, ויש להתחשב בערך של דוגמה יחידה</p>	<p>(b) יחידות שבורות – רק עבור צורות המוצר "שלמים", "חצאים" ו"רבעים".</p>

<p>2 יחידות לכל 1 ק"ג מסך התכולה (משקל נקי). עבור דוגמות הנבדקות לפי תוכנית הדגימה כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143, שמשקלן שונה מהמשקל המופיע בסבולות הפגמים בגוף הטבלה, יש לחשב את הסבולות באותו יחס משקלי. לצורך החישוב, ערך הפגם המינימלי הוא יחידה אחת של חומר ליבה, פטוטרט או גבעול אחד, ס"מ אחד של פגם או זרע אחד, לפי העניין.</p>	<p>(c) חומר ליבה (ממוצע) – למעט עבור צורות המוצר של "שלם עם ליבה".</p>
<p>3 יחידות לכל 3 ק"ג מסך התכולה (משקל נקי). עבור דוגמות הנבדקות לפי תוכנית הדגימה כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143, שמשקלן שונה מהמשקל המופיע בסבולות הפגמים בגוף הטבלה, יש לחשב את הסבולות באותו יחס משקלי. לצורך החישוב, ערך הפגם המינימלי הוא יחידה אחת של חומר ליבה, פטוטרט או גבעול אחד, ס"מ אחד של פגם או זרע אחד, לפי העניין.</p>	<p>(d) חומר צמחי בלתי מזיק פטוטרט או גבעולים (בצורות מוצר שבהן נהוג להסיר את הפטוטרט) עלים (או חומר צמחי דומה)</p>
<p>10 סמ"ר שטח קליפה מצטבר לכל ק"ג מסך התכולה (משקל נקי). עבור דוגמות הנבדקות לפי תוכנית הדגימה כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143, שמשקלן שונה מהמשקל המופיע בסבולות הפגמים בגוף הטבלה, יש לחשב את הסבולות באותו יחס משקלי. לצורך החישוב, ערך הפגם המינימלי הוא יחידה אחת של חומר ליבה, פטוטרט או גבעול אחד, ס"מ אחד של פגם או זרע אחד, לפי העניין.</p>	<p>(e) קליפה (ממוצע) – למעט עבור צורות המוצר "לא קלוף".</p>
<p>8 זרעים לכל 1 ק"ג מסך התכולה (משקל נקי). עבור דוגמות הנבדקות לפי תוכנית הדגימה כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143, שמשקלן שונה מהמשקל המופיע בסבולות הפגמים בגוף הטבלה, יש לחשב את הסבולות באותו יחס משקלי. לצורך החישוב, ערך הפגם המינימלי הוא יחידה אחת של חומר ליבה, פטוטרט או גבעול אחד, ס"מ אחד של פגם או זרע אחד, לפי העניין.</p>	<p>(f) זרעים (ממוצע) – למעט עבור צורות המוצר 'שלם עם הליבה'.</p>

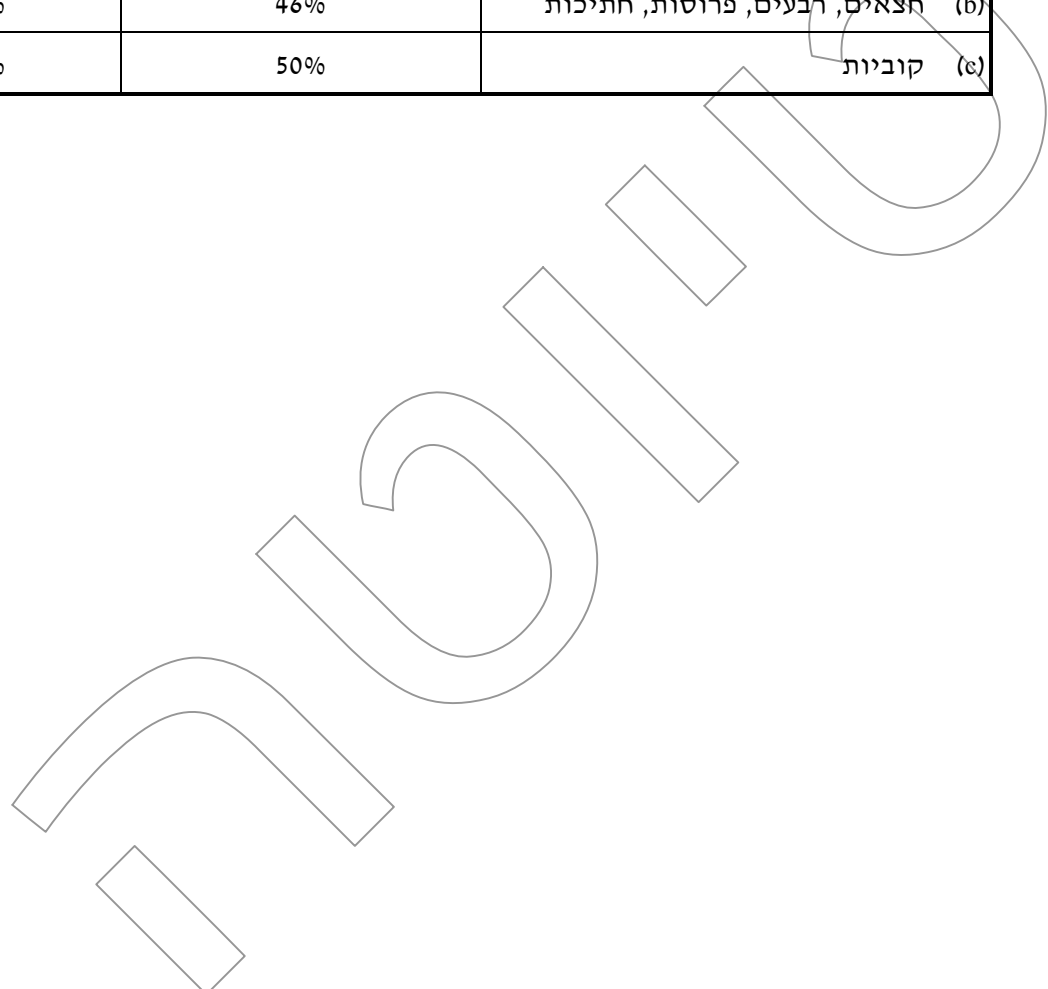
3. תוספי מזון

- 3.1. תוספי המזון במוצר יהיו לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכונהו.
- 3.2. חומרי הטעם והריח שנעשה בהם שימוש במסגרת נספח זה יעמדו בדרישות המסמך "הנחיות שירות המזון הארצי - חומרי טעם וריח - התשע"ה-2015, על עדכונהו.

4. משקלים ומידות

4.1. משקל מינימלי לאחר סינון

מכלים שנפחם גדול מ-425 מ"ל באחוזים מהמשקל הנקי של המוצר	מכלים שנפחם קטן מ-425 מ"ל או שווה לו, באחוזים מהמשקל הנקי של המוצר	צורת מוצר
50%	46%	(a) שלמים
53%	46%	(b) חצאים, רבעים, פרוסות, חתיכות
56%	50%	(c) קוביות



נספח - שימורי אננס

נוסף על הדרישות הכלליות החלות על שימורי פירות, חלות הדרישות הספציפיות שלהלן:

1. תיאור

1.1 הגדרת המוצר

שימורי אננס הם המוצר המתאים למאפייניהם של הפירות מהזן *Ananas sativus* (L) Merr. (*Ananas comosus* (L) Lindl.) ואשר הקליפה הוסרה ממנו, והוא עם ליבה או ללא ליבה.

1.2 צורות המוצר

אפשר לארוז שימורי אננס, עם ליבה או ללא ליבה, בצורות המוצר האלה:

1.2.1 אננס ללא ליבה (Cored pineapple)

1.2.1.1 שלמים – יחידה גלילית שלמה ללא ליבה.

1.2.1.2 פרוסות או פרוסות סליליות או פרוסות שלמות או טבעות – פרוסות עגולות או טבעות שנחתכו באופן אחיד לרוחבו של ציר גליל האננס המקולף ונטול הליבה.

1.2.1.3 חצאי פרוסות – חצאים של פרוסות, עגולים-למחצה לערך, שנחתכו באופן אחיד.

1.2.1.4 רבעי פרוסות – רבעים של פרוסות אננס ללא ליבה שנחתכו באופן אחיד.

1.2.1.5 שברי פרוסות – פיסות בצורת קשת של אננס ללא ליבה, שאינן חייבות להיות אחידות בגודלן או/וגם בצורתן.

1.2.1.6 רצועות או אצבעות – פיסות ארוכות ודקות שנחתכו בצורה רדיאלית ולאורך גליל האננס ללא הליבה, רובן באורך של 65 מ"מ או יותר.

1.2.1.7 חתיכות, או חתיכות בצורת טריזים (*tidbits*) – פיסות בצורת טריז, אחידות באופן סביר, שנחתכו מתוך פרוסות או חלקי פרוסות, רובן בעובי של 8 מ"מ עד 13 מ"מ.

1.2.1.8 גזרים עבים (*chunks*) – פיסות קצרות ועבות, שנחתכו מתוך פרוסות עבות או/וגם מתוך אננס מקולף ונטול ליבה, רובן ברוחב ובעובי הגדולים מ-12 מ"מ ובאורך הקטן מ-38 מ"מ.

1.2.1.9 קוביות – פיסות בצורת קובייה, אחידות באופן סביר, רובן כאלה שהמידה הארוכה ביותר שלהן היא 14 מ"מ לכל היותר.

1.2.1.10 צורות לא אחידות (*pieces*) – פיסות בצורות ובגדלים לא אחידים, שאינן ניתנות לזיהוי כצורת מוצר מוגדרת, ושאינן כוללות את צורות המוצר "גזרים עבים" או "שבבים".

1.2.1.11 שבבים – פיסות אננס קטנות בצורות ובגדלים לא אחידים, הדומות לאלה הנותרות לאחר קיצוץ האננס, ואשר יכולות להיכלל בצורת המוצר "מרוסק".

1.2.1.12 מרוסק או חתוך דק (*crisp cut*) – פיסות אננס חתוכות דק או גרוסות דק או מגוררות דק או קצוצות דק, העשויות לכלול שבבים במסה המרוסקת שלהן.

1.2.2 אננס עם ליבה (Uncored pineapple)

1.2.2.1 פרוסות או פרוסות שלמות – פרוסות עגולות שנחתכו באופן אחיד לרוחבו של ציר גליל האננס השלם.

1.2.2.2. **חצאי פרוסות** – חצאים של פרוסות, עגולים-למחצה לערך, שנחתכו באופן אחיד.

1.2.2.3. **רבעי פרוסות** – רבעים של פרוסות שנחתכו באופן אחיד.

1.2.2.4. **רצועות או אצבעות** – פיסות ארוכות ודקות שנחתכו בצורה רדיאלית ולאורך גליל האננס השלם, רובן באורך של 65 מ"מ או יותר.

1.3. **כמות התווך הנוזלי**

אפשר לארוז שימורי אננס בטיפוסי התווך הנוזלי האלה:

1.3.1. **תווך נוזלי**: עבור כל צורות המוצר, מוצר עם תווך נוזלי.

1.3.2. **מעט תווך נוזלי**: עבור צורות המוצר "חתיכות" או "חתיכות בצורת טריזים" או "קוביות" או "צורות לא אחידות" או "שבבים" או "מרוסק", מוצר המכיל לפחות 73% במשקל פרי לאחר סינון.

1.3.3. **מעט מאוד תווך נוזלי**: עבור צורות המוצר "שבבים" או "מרוסק", מוצר המכיל לפחות 78% במשקל פרי לאחר סינון.

2. **דרישות הרכב ודרישות איכות**

2.1. **דרישות הרכב**

2.1.1. **מרכיבים אפשריים**

תבלינים וצמחים ארומטיים המתאימים לתקן הישראלי ת"י 1359, שמנים אתריים מתבלינים
; (Spice oils)

2.1.2. **תווך נוזלי**

נוסף על הכתוב בסעיף 3.1.3 של החלק הכללי של תקן זה, אפשר להוסיף גם מיץ אננס שעבר צילול
(clarified pineapple juice).

2.2. **דרישות איכות**

2.2.1. **צבע**

שימורי אננס המכילים מרכיבים נוספים ייחשבו כבעלי צבע אופייני כאשר לא הופיע בהם שינוי צבע
חריג כתוצאה מהמרכיב הנוסף שנעשה בו שימוש. בזני אננס שאינם בצבע לבן, עשויים להימצא בפרי
פסים בצבע לבן.

2.2.2. **מרקם**

אננס ללא ליבה

שימורי האננס יהיו בעלי מרקם טוב באופן סביר, חלקי הפרי יהיו בעלי מבנה דחוס
(compact in structure) באופן סביר, והמוצר יהיה נטול נקבוביות ברובו. האננס לאחר סינון – בכל
צורות המוצר – לא יכיל יותר מ-7% במשקל של "חומר ליבה"⁽²⁾ עבור האננס ללא הליבה. בקביעת

⁽²⁾ החלק המרכזי הסיבי והקשיח של הפרי.

השיעור באחוזים של חומר הליבה, האזורים המהווים את חומר הליבה נחתכים מיחידת האננס ונשקלים ביחס למרכיבי הפרי המסונן שבמכל.

אננס עם ליבה

שימורי האננס יהיו בעל מרקם טוב באופן סביר, חלקי הפרי יהיו בעלי מבנה דחוס (compact in structure) באופן סביר, והמוצר יהיה נטול נקבוביות ברובו.

2.2.3. אחידות הגודל והצורה

דרישות אלה אינן חלות על שימורי אננס בצורות המוצר: שלמים, שברי פרוסות, צורות לא אחידות, שבבים או מרוסק.

2.2.3.1. אננס ללא ליבה

(a) פרוסות או פרוסות סליליות או פרוסות שלמות או טבעות – המשקל של הפרוסה הגדולה ביותר במכל לא יהיה גדול מפי 1.4 מהמשקל של הפרוסה הקטנה ביותר.

(b) חצאי פרוסות או רבעי פרוסות – המשקל של היחידה הגדולה ביותר במכל לא יהיה גדול מפי 1.75 מהמשקל של היחידה הקטנה ביותר, למעט שברי חתיכות אקראיות שנוצרו כתוצאה משבירה או פרוסה שלמה אקראית שלא נחתכה במלואה.

(c) רצועות או אצבעות – המשקל של היחידה הלא שבורה הגדולה ביותר במכל לא יהיה גדול מפי 1.4 מהמשקל של היחידה הלא שבורה הקטנה ביותר.

(d) חתיכות (חתיכות בצורת טריזים) – לא יותר מ-15% ממשקל האננס לאחר סינון במכל יהיו יחידות בעלות קילוף יתר, שמשקל כל אחת מהם נמוך משלושת רבעי המשקל הממוצע של היחידות ללא קילוף יתר (לא פגומות).

(e) גזרים עבים *chunks* – לא יותר מ-15% ממשקל האננס במכל לאחר סינון יהיו פיסות שמשקלן קטן מ-5 ג' כל אחת.

(f) קוביות

(i) לא יותר מ-10% ממשקל האננס במכל לאחר סינון יהיו יחידות בגודל העובר דרך נפה שגודל עינותיה 8 מ"מ;

(ii) לא יותר מ-15% ממשקל האננס במכל לאחר סינון יהיו יחידות שמשקלן גדול מ-3 ג' כל אחת.

(iii) עבור קוביות הקטנות מ-8 מ"מ או 3 ג', לא יותר מ-15% ממשקל האננס במכל לאחר סינון יהיו קוביות שמשקלן קטן משלושה רבעים ממוצע משקל הקוביות.

2.2.3.2. אננס עם ליבה

(a) פרוסות או פרוסות שלמות – המשקל של הפרוסה הגדולה ביותר במכל לא יהיה גדול מפי 1.4 מהמשקל של הפרוסה הקטנה ביותר.

- (b) **חצאי פרוסות או רבעי פרוסות** – המשקל של היחידה הגדולה ביותר במכל לא יהיה גדול מפי 1.75 מהמשקל של היחידה הקטנה ביותר, למעט שברי חתיכות אקראיות שנוצרו כתוצאה משבירה או פרוסה שלמה אקראית שלא נחתכה במלואה.
- (c) **רצועות או אצבעות** – המשקל של היחידה הלא שבורה הגדולה ביותר במכל לא יהיה גדול מפי 1.4 מהמשקל של היחידה הלא שבורה הקטנה ביותר.

2.2.4. הגדרת פגמים

- (a) **כתמים**
שטחים וכתמים על גבי פני השטח שצבעם או מרקמם מנוגד באופן ברור לרקמת אנוס רגילה או שיכולים לחדור לצופת הפרי. כתמים כאלה מוסרים בדרך כלל במהלך ההכנה של האנוס למטרות מאכל או בישול, והם כוללים עיני פרי עמוקות יותר מ-2 מ"מ, פיסות מהקליפה, כתמים חומים, חלקים חבולים וחריגים אחרים.
- (b) **יחידות שבורות** (נחשב פגם רק בצורות המוצר פרוסות ורצועות)
יחידה שנחתכה לחלקים מוגדרים; כל החלקים שסך גודלם המשותף שווה לגודלה של יחידה שלמה אחת נחשבים פגם אחד במסגרת יישום הסבולות הנקובות.
- (c) **חיתוך יתר** (נחשב פגם רק בצורות המוצר שלמים, פרוסות לרבות פרוסות סליליות, חצאי פרוסות, רבעי פרוסות ורצועות)
יחידה שנחתכה בהיקף כזה, שהצורה והמבנה הרגילים שלה נהרסו ומראה היחידה נפגע. קילוף יתר ייחשב פגם אם החלק שנחתך גדול מ-5% מהמסה של יחידה שנוצרה באופן מושלם ואם חיתוך כזה הורס את הצורה המעגלית הרגילה של השפה החיצונית או הפנימית של היחידה.
- (d) **מרקם עצי (Woody)**
ליבה קשה וסיבית

2.2.5. סבולות לפגמים

שימורי אנוס לא יכללו פגמים בהיקף הגדול מההיקף המפורט בטבלה שלהלן:

סבולות לפגמים באנוס ללא ליבה

כתמים או יחידות שבורות	יחידות עם חיתוך יתר	צורת המוצר (styles)
3 כתמים בכל יחידת פרי (גליל)	10% לפי ספירת יחידות פרי (גלילים) ³ . בדוגמות הנבדקות לפי תוכנית הדגימה כמפורט בתקן הישראלי ת"י 143, הערכים הממוצעים של הדוגמות אינם רלוונטיים, ויש להתחשב בערך של דוגמה יחידה.	שלמים

³ מבוסס על ממוצעי המכלים בדגימה

פרוסות או פרוסות סליליות או פרוסות שלמות או טבעות ; חצאי פרוסות ; רבעי פרוסות	יחידה אחת, אם יש 10 יחידות או פחות במכל ; 2 יחידות, במכל המכיל 10-5 יחידות ; או 7.5% לפי ספירה, אם יש יותר מ-27 יחידות במכל	כתם אחד, אם יש 5 יחידות או פחות במכל ; 2 כתמים במכל המכיל 10-5 יחידות ; 4 כתמים במכל המכיל 10-32 יחידות ; או 12.5% לפי ספירה, אם יש יותר מ-32 יחידות במכל
	15% לפי ספירה של כל היחידות	רצועות או אצבעות
שברי פרוסות ; חתיכות או חתיכות בצורת טריזים ; גזרים עבים ; קוביות ; צורות לא אחידות	לא רלוונטי	12.5% לפי ספירה
שבבים ; מרוסק	לא רלוונטי	לא יותר מ-1.5% במשקל הפרי לאחר סינון

טבלה זו מרכזת, לנוחות הקורא, את הסבולות לפגמים עבור שימורי אננס ללא ליבה, לפי סעיפים 2.2.2, 2.2.3.1 ולפי הטבלה Defects for Cored Pinapples, שבסעיף זה.

ריכוז הסבולות לפגמים עבור שימורי אננס ללא ליבה

(לפי סעיפים 2.2.2, 2.2.3.1 והטבלה Defects for Cored Pineapples בסעיף 2.2.5)

הסבולת לפי הפגם				צורת המוצר (styles)
אחידות הגודל והצורה של היחידות במכל	שאריות ליבה (מהמשקל לאחר סינון)	כתמים או יחידות שבורות	יחידות עם קילוף יתר	
לא רלוונטי	7%	3 כתמים בכל יחידת פרי (גליל)	10% לפי ספירת יחידות פרי (גלילים) (מבוסס על ממוצעי המכלים בדגימה)	שלמים
עבור פרוסות, פרוסות סליליות, פרוסות שלמות או טבעות - משקל היחידה הגדולה ביותר במכל לא יהיה גדול מפי 1.4 ממשקל היחידה הקטנה ביותר ; עבור חצאי פרוסות ורבעי פרוסות - משקל היחידה הגדולה ביותר במכל לא יהיה גדול מפי 1.75 ממשקל היחידה הקטנה ביותר (למעט שברי חתיכות אקראיות)	7%	כתם אחד, אם יש 5 יחידות או פחות במכל ; 2 כתמים במכל המכיל 10-5 יחידות ;	יחידה אחת, אם יש 10 יחידות או פחות במכל ; 2 יחידות, במכל המכיל 10-27 יחידות ; או 7.5% לפי ספירה, אם יש יותר מ-27 יחידות במכל	פרוסות או פרוסות סליליות או פרוסות שלמות או טבעות ; חצאי פרוסות ; רבעי פרוסות
משקל היחידה הלא שבורה הגדולה ביותר במכל לא יהיה גדול מפי 1.4 ממשקל היחידה הלא שבורה	7%	4 כתמים במכל המכיל 10-32 יחידות ;	15% לפי ספירה של כל היחידות	רצועות או אצבעות

הקטנה ביותר		או		
שברי פרוסות; לא רלוונטי; חתיכות או חתיכות בצורת טריזים: לא יותר מ-15% ממשקל מהיחידות לאחר סינון יהיו טריזים בעלי קילוף יתר, שמשקל כל אחד מהם קטן מ- $\frac{3}{4}$ המשקל הממוצע של טריזים ללא קילוף יתר; גזרים עבים: לא יותר מ-15% ממשקל היחידות לאחר סינון יהיה נמוך מ-5 ג' כל אחת; קוביות: א. לא יותר מ-10% ממשקל היחידות לאחר סינון יעברו דרך נפה שגודל העינה שלה 8 מ"מ; ב. לא יותר מ-15% ממשקל היחידות לאחר סינון יהיה גדול מ-3 ג'; צורות לא אחידות: לא רלוונטי	7%	12.5% לפי ספירה, אם יש יותר מ-32 יחידות במכל	לא רלוונטי	שברי פרוסות; חתיכות או חתיכות בצורת טריזים; גזרים עבים; קוביות; צורות לא אחידות
לא רלוונטי	7%	לא יותר מ-1.5% במשקל הפרי לאחר סינון	לא רלוונטי	שבבים; מרוסק

סבולות לפגמים באננס עם ליבה

מרקם עצי (woody)	כתמים	יחידות עם קילוף יתר	צורת המוצר (styles)
5 אחוזים למאה במשקל (מהמשקל לאחר סינון)	כתם אחד, אם יש 5 יחידות או פחות במכל;	יחידה אחת, אם יש 10 יחידות או פחות במכל;	פרוסות שלמות;
	2 כתמים במכל המכיל 5-10 יחידות;	2 יחידות, במכל המכיל 10-27 יחידות;	חצאי פרוסות; רבעי פרוסות
5 אחוזים למאה במשקל (מהמשקל לאחר סינון)	4 כתמים במכל המכיל 10-32 יחידות;	או 7.5% לפי ספירה, אם יש יותר מ-27 יחידות במכל	רצועות או אצבעות
	או 12.5% לפי ספירה, אם יש יותר מ-32 יחידות במכל	15% לפי ספירה של כל היחידות	

3. תוספי מזון

3.1 תוספי המזון בשימורי אננס יהיו לפי תקנות בריאות הציבור (מזון) (תוספי מזון), התשס"א-2001, על עדכוניהן.

3.2 חומרי הטעם והריח בשימורי אננס יהיו בהתאם למסמך הנחיות שירות המזון הארצי- חומרי טעם וריח - התשע"ה-2015, על עדכוניהן.

4. משקלים ומידות

4.1. מילוי מינימלי

מכלים גמישים ומכלים העשויים פלסטיק קשיח ימולאו ככל האפשר מבחינה מסחרית.

4.2. משקל מינימלי לאחר סינון

משקל לאחר סינון, באחוזים מהמשקל הנקי של המוצר	צורת המוצר	כמות התווך הנוזלי
58%	כל הצורות, למעט שלמים או מרוסק או שבבים	תווך נוזלי
63%	הצורות מרוסק או שבבים	
73%	הצורות חתיכות או חתיכות בצורת טריזים, קוביות, צורות לא אחידות, שבבים או מרוסק	מעט תווך נוזלי
78%	הצורות שבבים או מרוסק	מעט מאוד תווך נוזלי

					הבהרה לגבי אופן החישוב של אחוז משקל המוצר לאזור סינון							בתוקף הדקדוקים שנה דרישה למשקל לאחר סינון באחוזים, אך אין התייחסות תערובת והייחס ממנו מחושב משקל זה. לפיכך הוספה הבהרה שאורך החוטב במשקל הנלווה של המוצר	Weights and Measures	Annex on Canned Pineapples-4
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	----------------------	------------------------------